



Projeto de Plano de Curso

TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO –
PROEJA

Brasília – DF

2016

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília
IFB

Reitoria

Wilson Conciani

Reitor

Adilson César de Araújo

Pró-reitor de Ensino

Cláudio Nei Nascimento da Silva

Diretor de Desenvolvimento de Ensino

Carolina Soares Mendes

Coordenadora de Ensino Técnico

Campus Riacho Fundo

Sérgio Barbosa Gomes

Diretor Geral

Deise Barreto Dias

Diretora Geral de Ensino, Pesquisa e Extensão

Gervásio Barbosa Soares Neto

Coordenador Geral de Ensino

Newton Vieira Lima Neto

Coordenador Pedagógico

Comissão de Elaboração do Plano de Curso

Silvia Marcela de Oliveira Magalhães

André Ricardo Bellinati

Deise Barreto Dias

Ramon Figueira Garbin

Recy de Souza Quintanilha

Thiago de Faria e Silva

Colaborador

Vanesa Rios Milagres

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DADOS DA UNIDADE ESCOLAR	
CNPJ	10.791.831/0009-30
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília
Nome Fantasia	Instituto Federal de Brasília – IFB
Unidade	<i>Campus</i> Riacho Fundo
Esfera Administrativa	Federal
Endereço da Unidade	Fazenda Sucupira, Av. Cedro, AE 15 QS 16
Cidade / UF / CEP	Riacho Fundo I / DF / 71.828 – 006
Telefone / Fax	(61)21032345
Email de contato da unidade	2578173@etfbsb.edu.br
Endereço institucional	http://www.ifb.edu.br/riachofundo

Dados do Curso

DADOS DO CURSO	
Forma	PROEJA
Eixo Tecnológico do curso	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Habilitação	Técnico em Restaurante e Bar
Carga Horária	2.400 horas
Possibilidade de Ocupações	Chefe de bar (CBO - 510130) Maître (CBO - 510135)

SUMÁRIO

LISTA DE QUADROS, TABELAS E FIGURAS	1
APRESENTAÇÃO	2
HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO	4
Eixos Tecnológicos	6
CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO	8
JUSTIFICATIVA DA OFERTA	12
OBJETIVO	21
Objetivo geral	21
Objetivos específicos	21
PERFIL DE CONCLUSÃO	22
REQUISITOS DE ACESSO	23
Ingresso em turmas do primeiro semestre	23
Ingresso por transferência	24
ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	25
Estrutura	25
Itinerário Formativo	26
Fluxograma	27
Enfoque Pedagógico do Currículo	30
Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE)	36
EMENTÁRIO	37
CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM ...	67
Critérios e procedimentos de avaliação	67
Resultados da Avaliação	68
Acompanhamento da Aprendizagem e Conselho de Classe	69
Critérios e procedimentos de recuperação	69
Regime de Dependência	70
Critérios de Reconhecimento de Saberes	70
INFRAESTRUTURA	71
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	73

LISTA DE INSUMOS.....	76
ACERVO BIBLIOGRÁFICO	79
CORPO TÉCNICO E DOCENTE	82
CERTIFICADOS E DIPLOMA	87
RELATÓRIO DE IMPACTO	88
REFERÊNCIAS.....	100

LISTA DE QUADROS, TABELAS E FIGURAS

Quadro 1 – Oferta de cursos do *Campus* Riacho Fundo no primeiro semestre de 2016

Quadro 2 – Carga horária da formação geral, formação específica, projetos integradores e EAD ao longo do Curso Técnico em Restaurante e Bar Integrado ao Ensino Médio.

Quadro 3 – Distribuição dos componentes curriculares e suas respectivas cargas horárias ao longo do Curso Técnico em Restaurante e Bar Integrado ao Ensino Médio.

Quadro 4 – Ementas dos componentes curriculares (por semestre).

Quadro 5 – Pessoal Docente do *campus* Riacho Fundo

Quadro 6 – Pessoal Técnico do *campus* Riacho Fundo

Quadro 7 – Quantidade de estudantes por curso

Quadro 8 – Docente por área de atuação

Quadro 9 – Planejamento das ofertas

Quadro 10 – Docentes do PROEJA

Quadro 11 – Ambientes educacionais

Quadro 12 Infraestrutura e Recursos Humanos

Tabela 1 – Relação entre população total, população com 18 anos ou mais de idade, público de EJA e escolaridade média em anos de estudo segundo região em 2014.

Tabela 2 – Número de matrículas da EJA por etapa de ensino - Brasil - 2007-2015.

Tabela 3 – População ocupada segundo o setor de atividade remunerada - Riacho Fundo - Distrito Federal - 2015.

Tabela 4 – Infraestrutura e equipamentos em processo de implantação

Figura 1 – Gráfico referente ao número de matrículas da EJA por etapa de ensino - Brasil - 2007-2015.

Figura 2 – Fluxograma do curso

APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Brasília (IFB), ao apresentar o presente Projeto de Plano de Curso Técnico em Restaurante e Bar na modalidade PROEJA fortalece o seu papel social como uma instituição pública dedicada a oferecer uma educação gratuita e de qualidade.

A proposição do curso na modalidade PROEJA configura uma preocupação especial com o enfrentamento dos desafios impostos à Educação de Jovens e Adultos no Brasil, com o objetivo de reverter o quadro de evasão escolar e, sobretudo, a distância entre a demanda por escolarização e uma oferta sensível às necessidades do público da EJA.

O presente PPC nasceu a partir de estudos e debates dedicados à análise dos contextos históricos da EJA no Brasil e no Distrito Federal. Para tanto, uma vasta gama de documentos legais, metas institucionais e pesquisas diagnósticas foram consultadas para a construção desta proposta. Além da pesquisa documental, a comissão se nutriu de experiências concretas de EJA, através do diálogo com as escolas públicas distritais da região e com outros Institutos Federais, portadores de trajetórias mais longas de PROEJA.

A comissão, ao concluir o PPC do curso Técnico em Restaurante e Bar na modalidade PROEJA, acredita ter criado as bases legais, teóricas e pedagógicas para contribuir com os objetivos presentes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI - 2014-2018) do IFB de “assegurar a oferta de ensino médio integrado e PROEJA em todos os campi” até 2018, além de “fortalecer e expandir a oferta de cursos de Educação Profissional e Tecnológica (EPT) de forma a alinhar às necessidades de qualificação para o mundo do trabalho”.

Dessa forma, o curso técnico de Restaurante e Bar, após longas análises e debates, fortaleceu-se como um curso com grande demanda no mundo do trabalho e, portanto, capaz de assegurar uma oferta de EJA atrativa e estimulante. Com isso, o PPC parte da realidade local para o enfrentamento de um desafio nacional, consolidado na meta 10 do Plano Nacional de Educação (PNE): “Oferecer, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) das matrículas de educação de jovens e adultos, nos ensinos fundamental e médio,

na forma integrada à educação profissional”. Mesmo sabendo o quanto estamos longe de atingir a meta, o presente PPC reveste-se do compromisso de contribuir localmente para a concretização não apenas de uma meta institucional, mas de um desafio histórico da educação brasileira.

HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB), a despeito de ter sido estabelecido pela Lei nº 11.892 de dezembro de 2008, teve sua origem na criação, pelo Governo Federal, da Escola Agrotécnica Federal de Brasília, instalada na zona rural de Planaltina. Inaugurada em 21 de abril de 1962 e subordinada à Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinário do Ministério da Agricultura, a Escola Agrotécnica tinha, anteriormente, como objetivo principal ofertar aos estudantes daquela região o Ginásio e o Colegial Agrícola.

No ano de 1978, o então Colégio Agrícola de Brasília foi transferido à responsabilidade do Governo do Distrito Federal (GDF), passando a integrar a Rede de Ensino do Distrito Federal. A partir da Portaria nº 129, de 18 de julho de 2000, o Colégio Agrícola de Brasília recebeu como missão a qualificação profissional na modalidade formação inicial e continuada de trabalhadores e de cursos técnicos de nível médio voltados às áreas de agroindústria e de agropecuária, sendo então denominado Centro de Educação Profissional – Colégio Agrícola de Brasília (CEP-CAB).

Posteriormente, em 2007, com a Lei nº 11.534, o CEP-CAB voltou a integrar a Rede Federal de Ensino, sendo conhecido como Escola Técnica de Brasília. Em dezembro de 2008, a Rede Federal de Ensino Técnico e Tecnológico foi reestruturada e as Escolas Técnicas e grande parte dos Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs) foram transformados em Institutos Federais. A partir de então, iniciou-se uma reestruturação e o processo de ampliação da rede local, com a implantação de outros *campi* nas demais Regiões Administrativas de Brasília.

No intuito de que a Educação Profissional e Tecnológica adquira maior capilaridade no Distrito Federal, observou-se a necessidade de expansão do Instituto para outras Regiões Administrativas, sendo escolhidas aquelas que apresentavam significativo contingente populacional, baixo índice de desenvolvimento socioeconômico e que proporcionassem uma distribuição geográfica do Instituto no Distrito Federal com um alcance abrangente.

Nesse sentido, em agosto de 2011 iniciou-se a implantação do *Campus* Riacho Fundo, na sede provisória na QOF 1 Setor Habitacional, Riacho Fundo

I. Ouvir a comunidade foi o primeiro passo para que fossem tomadas decisões com vistas ao sucesso do investimento público, da educação e conseqüentemente do desenvolvimento da sociedade em geral. Nessa perspectiva de conhecer os anseios da comunidade local foi realizado contato com a comunidade da Região Administrativa (RA) do Riacho Fundo I, inicialmente com a participação dos representantes da sociedade civil (administração regional, associações de classe e organizações sociais). Posteriormente, pré-audiências (05/05/2011) e audiências públicas (12/05/2011) foram realizadas, nas quais as atividades e missão do Instituto Federal de Brasília foram apresentadas aos presentes, assim como o levantamento das atividades necessárias à comunidade, no âmbito de ensino técnico e tecnológico. Durante as pré-audiências houve a participação da comunidade da Região Administrativa Riacho Fundo I (RA XVII) e do entorno (Riacho Fundo II, Recanto das Emas e Núcleo Bandeirante).

Foram apresentados à comunidade os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e Tecnológicos ao longo da pré-audiência e da audiência pública, orientando os participantes sobre as atividades desenvolvidas em cada componente por eixo tecnológico. Dessa forma, a comunidade pontuou e sinalizou ao IFB os cursos que atenderiam seus anseios, no âmbito do ensino profissionalizante. Os cursos indicados pelos populares e que ainda não constavam entre os já oferecidos pelo IFB foram: curso técnico em contabilidade, curso técnico em recursos humanos, técnico em cozinha e tecnólogo em gastronomia.

A proposta resultante dos anseios da comunidade foi enviada ao colegiado de dirigentes do IFB (20/05/2011 e 25/05/2011) e a seu Conselho Superior (31/05/2011) para que fosse analisada, considerando aspectos de viabilidade e interesse público. Durante a apreciação, as propostas de cursos técnicos e de curso tecnológico acima mencionados foram aprovadas.

Dessa forma, o presente projeto de plano de curso é fruto, também, do investimento público já feito no *campus* em equipamentos, laboratórios e servidores docentes nos cursos supracitados.

Eixos Tecnológicos

Em janeiro de 2015 o *campus* Riacho Fundo passou a funcionar em sede definitiva na AE 15, QS 16, Avenida Cedro, Fazenda Sucupira, Riacho Fundo I, na qual se encontram em processo de implantação os laboratórios de cozinha e de hospedagem.

O Campus Riacho Fundo tem como principal eixo o Turismo, Hospitalidade e lazer. Este eixo foi identificado como de extrema relevância para o desenvolvimento do Distrito Federal, pois tem no serviço o segundo mais importante setor de atividade. No Riacho Fundo esse setor, denominado de “serviço de alimentação fora do lar” é um setor que a nível local gera grande quantidade de emprego, e mesmo em tempos de crise é pouco afetado por se tratar de alimentação.

O Campus Riacho Fundo deu início ao eixo com o curso Técnico em Cozinha, e ampliou as opções com o Técnico em Hospedagem. Todavia, outro curso veio compor o Campus Riacho Fundo trazendo outro eixo complementar ao turismo, foi o curso Técnico em Panificação, que segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos em sua última atualização, faz parte do Eixo de Produção Alimentícia. Atualmente estes são os eixos tecnológicos do Campus que tem como complemento a formação do turismo o curso superior de Letras Inglês. A Tabela 1 apresenta os cursos oferecidos na sede durante no primeiro semestre de 2016.

Quadro 1 – Oferta de cursos do *Campus* Riacho Fundo no primeiro semestre de 2016

Modalidade	Cursos
Formação Inicial e Continuada	Formação Básica em Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)
	Noções de Lógica Matemática
	Noções de Estatística e Probabilidade
Técnico Subsequente	Técnico em Cozinha
	Técnico em Panificação
Técnico Integrado ao	Técnico em Cozinha

Ensino Médio	Técnico em Hospedagem
Técnico à distância	Técnico em Administração
	Técnico em Logística
	Técnico em Meio Ambiente
Licenciatura	Letras – Inglês

CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO

Em 1990, por iniciativa do Governo do Distrito Federal, foi instituído o programa de assentamento habitacional, para erradicar invasões. Como parte desse programa, a granja Riacho Fundo foi loteada, transferindo-se para lá as famílias cadastradas na antiga SHIS (Sociedade de Habitação de Interesse Social, atual SEDHAB), os moradores da invasão do Bairro Telebrasília e de outras localidades.

O nome Riacho Fundo originou-se da granja de mesmo nome, localizada à margem do Ribeirão Riacho Fundo, criada logo após a inauguração de Brasília, onde já havia uma vila residencial para os funcionários.

Em 15 de dezembro de 1993, com a promulgação da Lei nº 620 e o Decreto nº 15.514/94, a área, que antes pertencia à Região Administrativa do Núcleo Bandeirante, foi desmembrada e se transformou na RA XVII do Distrito Federal.

Hoje, a área urbana da Região Administrativa do Riacho Fundo está dividida nas Quadras Sul (QS), Quadras Norte (QN), Área Central (AC) e Setor de Oficina e Pequenas Indústrias (QOF).

A partir da Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD), realizada pela Companhia de Planejamento do Distrito Federal (GDF, 2013), foram gerados dados importantes para se delinear o contexto socioeconômico atual da RA. Alguns apontamentos sobre a distribuição etária da população, educação, trabalho, moradia, infraestrutura, saneamento e renda são apresentados a seguir.

A população urbana estimada do Riacho Fundo é de 37.278 habitantes, enquanto que no ano de 2011 era de 35.268. A taxa média geométrica de crescimento anual de Riacho Fundo, entre as duas PDAD's 2011-2013, foi de 2,81% ao ano. A maior parte da população é constituída por mulheres, 54,47%.

Do total de habitantes da RA XVII, 20,07% têm até 14 anos de idade. No grupo de 15 a 59 anos, que concentra a força de trabalho, encontram-se 69,28% do total. A faixa etária de 60 anos ou mais é representada pelo total de 10,65% dos habitantes.

O número de domicílios urbanos estimados é de 11.146 e, considerando que a população urbana estimada era de 37.278 habitantes, a média de moradores por domicílio urbano é de 3,34 pessoas. Na região, 100,00% das construções são permanentes, sendo: 72,08% dos domicílios são casas; 24,55%, apartamentos e 3,37%, quitinetes/estúdios.

Quanto à forma de ocupação, 64,95% dos entrevistados declararam que seus domicílios são próprios, dos quais 14,05% estão localizados em terrenos não legalizados e em assentamentos. Os domicílios alugados representam 31,09%.

Da população total do Riacho Fundo, destaca-se o elevado percentual daqueles que não estudam, 68,56%. E entre os que estudam (31,43%), 18,29% frequentam a escola pública. Quanto ao nível de escolaridade, 1,66% declaram-se analfabetos. Esse percentual passa para 2,79% quando somado aos que somente sabem ler e escrever e os que fizeram ou fazem curso de alfabetização de adultos. A maior participação concentra-se na categoria dos que têm o nível médio completo (27,65%), seguido pelos que têm o ensino fundamental incompleto (25,34%). Os que concluíram o curso superior, incluindo especialização, mestrado e doutorado somam 13,61%.

No Riacho Fundo, as atividades extracurriculares – que desenvolvem a socialização, aumentam a autoestima e enriquecem a vida acadêmica e profissional das pessoas – são pouco observadas, pois 97,22% da população declarou não frequentar nenhum tipo de atividade extracurricular.

Do total de estudantes do Riacho Fundo, 56,69% estudam na própria região, 17,70% em Taguatinga, 13,94% em Brasília e 5,84% no Núcleo Bandeirante. As demais regiões foram pouco representativas na pesquisa.

No tocante à ocupação dos moradores do Riacho Fundo, observa-se que, entre os acima de 10 anos, 53,63% têm atividades remuneradas, enquanto 10,26% estão aposentados. Os desempregados somavam 4,48% desta população.

No que diz respeito à ocupação remunerada, o Setor Terciário envolve 94,82%, sendo 26,01% no Comércio, 23,36% nos Serviços Gerais, e 21,34% na Administração Pública. A Construção Civil responde por apenas 4,04%.

Do contingente de trabalhadores, a maioria é constituída por empregados com 53,53%, sendo que 48,61% têm carteira assinada. A

categoria por conta própria (autônomo) absorve 25,51% do total da mão de obra, seguido pelo serviço público e militar com 18,18%. As demais posições são pouco expressivas.

Com relação a cor e/ou raça dos responsáveis pelos domicílios de Riacho Fundo, 45,74% declararam ser pardos/mulatos; 48,12%, brancos e somente 5,54%, pretos.

Ao analisar a escolaridade, observa-se que 35,44% dos responsáveis pelos domicílios da RA têm o ensino médio completo. Os que têm o ensino fundamental incompleto totalizam 21,57% e 18,43% têm o ensino superior completo, incluindo curso de especialização, mestrado e doutorado. Quanto aos analfabetos, 2,77% dos responsáveis pelos domicílios estão nessa categoria. Este percentual somado aos que apenas sabem ler e escrever e aos que fizeram curso de alfabetização de adulto, chega a 4,75%.

No geral, a RA Riacho Fundo I apresentou, em 2013, uma participação significativa de crianças, haja vista que 20,07% de seus moradores estão nos grupos etários de 0 a 14 anos. Parte expressiva da população é constituída por mulheres. Quanto à escolaridade, destaca-se o quantitativo de pessoas com ensino médio incompleto. O ensino fundamental incompleto é a segunda escolaridade com maior número de pessoas.

O tipo de residência predominante na região é a casa de alvenaria, com cerca de dois terços na condição de próprias. Os serviços de abastecimento de energia elétrica e água e por rede geral estão universalizados nos domicílios da Região Administrativa, enquanto o esgotamento sanitário caminha para esta situação.

A ocupação predominante da população economicamente ativa é essencialmente voltada para o Comércio, os Serviços Gerais e a Administração Pública, prevalecendo-se empregos com carteira de trabalho assinada. A renda domiciliar da localidade concentra-se entre 2 a 5 salários mínimos mensais. Somente um quarto dos seus moradores que trabalham, estão ocupados na própria Região Administrativa.

Comparando os dados da PDAD de 2004 e de 2011 com a atual (2013), observa-se ganhos na área social, com aumento do acesso ao computador, ao ensino superior e com queda no percentual de analfabetos. No que se refere à

condição econômica, a renda domiciliar, convertida em salários mínimos, apresentou acréscimo entre o período analisado.

Em relação à satisfação com a atual área de trabalho, 52,2% desejam mudar sua área de atuação profissional, 34,8% desejam ampliar os seus conhecimentos dentro de sua área de atuação atual e apenas 13% estão satisfeitos com a sua atual área de atuação profissional. Entre as atividades profissionais mais citadas pelos (pelas) estudantes, estão as seguintes: empregada doméstica, cabelereira, copeira, telefonista, costura, vendedor, auxiliar de cozinha, vigilante, motorista, pintor, bombeiro hidráulico, lanternagem, babá, manutenção de redes, atendente, cuidadora de idosos e serralheiro.

Buscando complementar esses indicadores, a Comissão PROEJA do *Campus Riacho Fundo* realizou, em maio de 2016, uma pesquisa com os estudantes das 7^a e 8^a séries da EJA do Centro de Educação Fundamental (CEF02) do Riacho Fundo I, a instituição com a localização mais próxima do *Campus Riacho Fundo* a ofertar a EJA no 2^o (Ensino Fundamental) e 3^o (Ensino Médio) segmentos. Em um universo de 35 respostas, 94,3% afirmaram ter interesse em realizar o Ensino Médio Técnico e 82,4% teriam disponibilidade para frequentar um curso noturno.

JUSTIFICATIVA DA OFERTA

Em 2016, o *campus* Riacho Fundo instituiu a Comissão PROEJA (Portaria Nº 963, de 18 de abril de 2016), responsável pelos estudos relativos ao oferecimento da modalidade e pela formulação deste projeto de plano de curso. Para o oferecimento do PROEJA, a comissão partiu do estudo das especificidades da modalidade em escala nacional, regional e local, culminando com a sistematização de dados e pesquisas sobre a demanda da EJA na Região Administrativa do Riacho Fundo.

A instituição de tal comissão segue o princípio político-pedagógico da instituição, que é o fortalecimento da instituição, pública, gratuita e de qualidade, e da inclusão social, uma vez que ainda permanece a estrutura historicamente construída de um Brasil com alto índice de concentração de riquezas, o que gera a desapropriação de parcelas significativas da população brasileira das benesses econômicas e sociais.

De acordo com os dados da PNAD 2014, há no Brasil mais de 81 milhões de pessoas com mais de 18 anos que não têm Ensino Médio. Destes, 58 milhões não têm o Ensino Fundamental. Cerca de 13 milhões de pessoas nessa faixa etária não sabem ler ou escrever (analfabetismo absoluto) e aproximadamente 41,5 milhões dos brasileiros com 18 anos ou mais são classificados como analfabetos funcionais (pessoas que têm menos que cinco anos de estudo concluídos). Ainda, segundo os dados, dos jovens com idade entre 15 a 17 anos, 1,6 milhão é analfabeto funcional e 2,8 milhões não têm concluído o Ensino Fundamental.

Na região Centro-Oeste, de acordo com a SECADI/MEC, o conjunto de pessoas com 18 anos ou mais que alcançaram no máximo a escolaridade de ensino médio incompleto atinge o quantitativo de 50,8% da população total nessa mesma faixa etária, conforme apresentado na Tabela 2.

Tabela 1 – Relação entre população total, população com 18 anos ou mais de idade, público de EJA e escolaridade média em anos de estudo segundo região em 2014.

Região	População Total	População total com 18 anos ou mais de idade	Público EJA*	% Público EJA no total pessoas com 18 de idade ou mais	escolaridade média em anos de estudo do público de EJA
Norte	17.284.768	11.414.097	6.217.706	54,5%	4,35
Nordeste	56.269.744	39.617.523	23.717.962	59,9%	3,73
Sudeste	85.291.301	64.560.977	30.800.078	47,7%	4,92
Sul	29.077.184	22.002.214	11.728.897	53,3%	4,98
Centro Oeste	15.267.855	11.101.222	5.644.927	50,8%	4,82
Brasil	203.190.852	148.696.033	78.109.570	52,5%	4,36

Fonte: PNAD 2014

* Público EJA é o conjunto de pessoas com 18 anos ou mais de idade que alcançou no máximo o ensino médio incompleto e fora da escola

A Educação de Jovens e Adultos (EJA) no Brasil vivencia um dilema marcado pela grande demanda e pelas dificuldades impostas à oferta da modalidade. Essa distância entre a demanda e a oferta se explica por diferentes razões, tais como o fechamento de salas, os cortes de investimentos na EJA, a dificuldade das escolas em lidar com os desafios sociais vivenciados pela população atendida e a distância da EJA em relação às demandas profissionais dos jovens e adultos. Isso fica evidente nos dados do *Observatório do Plano Nacional de Educação*, sobretudo em relação à meta 10: “Oferecer, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) das matrículas de educação de jovens e adultos, nos ensinos fundamental e médio, na forma integrada à educação profissional”¹. Em 2014, a porcentagem de matrículas de EJA no Ensino Médio integradas à Educação Profissional era de apenas 3,3%.

Como um primeiro dado para se caracterizar a grande demanda da EJA, pode-se citar a queda significativa da taxa de analfabetismo de pessoas de 15 anos ou mais entre 1992 e 2008.² No Brasil, há uma redução de 17,19% (1992) para 9,92% (2008). No Distrito Federal, há uma queda de 8,87% (1992) para 4,02% (2008). O grande número de pessoas com 15 anos ou mais alfabetizadas aumentou consideravelmente a demanda por maior escolarização na EJA, porém, apesar dos avanços, ainda há um grande

¹ Observatório do Plano Nacional de Educação. <http://www.observatoriodopne.org.br/metas-pne/10-eja-integrada-a-educacao-profissional/indicadores> Acesso: 6/6/2016.

² IBGE, Séries Históricas. Taxa de analfabetismo de pessoas de 15 anos ou mais de idade, 1992-2008.

número de analfabetos (14,4 milhões de pessoas com 15 ou mais em 2006), com um maior percentual entre a população parda e negra (69,4% dos) e moradora da zona rural (24%)³. Com a melhoria desses indicadores, há uma tendência de aumento da demanda em relação à EJA.

Os dados relativos ao analfabetismo funcional (pessoas de 15 anos ou mais com menos de 4 anos de estudo, segundo critério do IBGE/UNESCO),⁴ revelam a existência de 32,6% de analfabetos funcionais no Brasil em 1996, com uma queda para 22,2% em 2006. No Centro-Oeste, havia 20% de analfabetos funcionais em 2006, o que evidencia a importância da EJA para a melhoria da escolarização da população de jovens e adultos no Brasil e no Centro-Oeste.

Outro dado que explicita a grande demanda da EJA são os números referentes ao fluxo escolar,⁵ marcado por altas taxas de abandono e retenção. A taxa média esperada de conclusão do Ensino Médio no Brasil é de 68,5% (2004) e no Centro-Oeste 59,6% (2004). No Centro-Oeste, os cerca de 40% de estudantes não concluintes poderão encontrar na EJA uma saída para suas dificuldades no ensino regular, caso a oferta de cursos consiga atrair o público-alvo potencial.

³ BRASIL, 2009, p.14.

⁴ IDEM, p. 15.

⁵ IDEM, p. 17.

Tabela 2 – Número de matrículas da EJA por etapa de ensino - Brasil - 2007-2015.

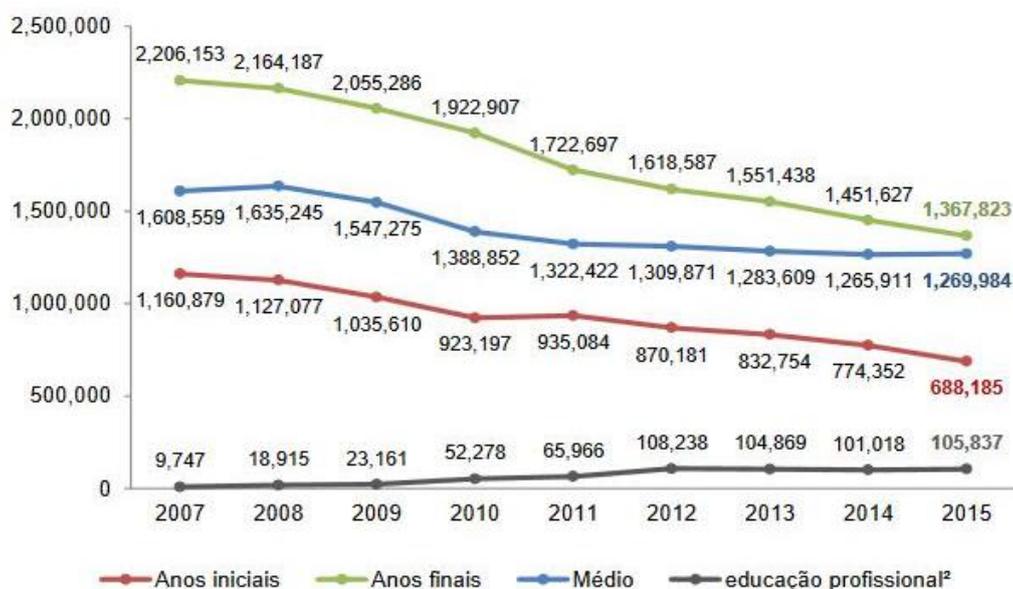
Ano	Matrículas na educação de jovens e adultos por etapa de ensino					
	Total geral	Ensino fundamental			Médio	educação profissional ²
		Total	Anos iniciais	Anos finais		
2007	4,985,338	3,367,032	1,160,879	2,206,153	1,608,559	9,747
2008	4,945,424	3,291,264	1,127,077	2,164,187	1,635,245	18,915
2009	4,661,332	3,090,896	1,035,610	2,055,286	1,547,275	23,161
2010	4,287,234	2,846,104	923,197	1,922,907	1,388,852	52,278
2011	4,046,169	2,657,781	935,084	1,722,697	1,322,422	65,966
2012	3,906,877	2,488,768	870,181	1,618,587	1,309,871	108,238
2013	3,772,670	2,384,192	832,754	1,551,438	1,283,609	104,869
2014	3,592,908	2,225,979	774,352	1,451,627	1,265,911	101,018
2015	3,431,829	2,056,008	688,185	1,367,823	1,269,984	105,837
Δ% 2014/2015	-4.5	-7.6	-11.1	-5.8	0.3	4.8

Fonte: MEC/Inep/DEED

Notas: 1) Educação de jovens e adultos: inclui matrículas de EJA presencial e semipresencial.

2) Inclui as matrículas de Curso técnico integrado ao médio, Cursos FIC Integrado (médio/fundamental) e do Projovem (Urbano)

Figura 1 - Gráfico referente ao número de matrículas da EJA por etapa de ensino - Brasil - 2007-



2015.

Em relação à oferta de cursos de EJA no Ensino Médio, entre 2007 e 2015⁶, há uma tendência de queda das matrículas em todas as etapas (como

⁶ Censo Escolar 2015 – Notas Estatísticas. Brasília, Inep, março de 2016.

exposto pela Tabela 3 e na Figura 1), passando de 4,9 milhões em 2007 para 3,4 milhões em 2015, o que pode ser explicado pela redução dos investimentos de prefeituras e redes estaduais na EJA. A única exceção é o crescimento do Ensino Médio Integrado à Educação Profissional, saindo de 9.747 matrículas em 2007 para 105.837 em 2015, com variação de 4,8% entre 2014 e 2015, o que demonstra a importância crescente dos Institutos Federais como uma das instituições capazes de contribuir para a melhoria da escolarização da população de jovens e adultos.

Em relação à EJA no Distrito Federal e no Riacho Fundo, o Relatório da CODEPLAN (DF),⁷ realizado em 2015 com um universo de 3.896 potenciais estudantes da EJA, revela que a maior parte dos estudantes entrevistados está fora da escola (85,55%) e está entre 1 a 3 anos sem estudar (35,13%). A maioria é do sexo feminino (46,32%), tem 15 a 20 anos (49,77%) e busca o 2º segmento (Ensino Fundamental, 48,45%) ou o 3º segmento (Ensino Médio, 46,77%). A série mais procurada é o primeiro ano do Ensino Médio (22,77%) e 61,87% dos entrevistados possuem interesse em um curso profissional, sendo o de Informática o mais desejado (33,56%).

Em relação ao Riacho Fundo I,⁸ as tendências dos dados do Distrito Federal se mantêm, a maioria dos entrevistados tem entre 15 e 20 anos (45,12%) e entre 21 e 25 anos (21,95%). A maior procura (53,66%) é pelo 3º segmento (Ensino Médio) e pelo primeiro ano do Ensino Médio (32,93%), sendo que 60,98% possuem interesse em algum curso profissional, com os cursos de Administração e Informática com 30% cada um.

No Riacho Fundo II,⁹ a maioria dos entrevistados tem entre 15 e 20 anos (38,18%). A maior procura (58,18%) é pelo 3º segmento (Ensino Médio) e pelo primeiro ano do Ensino Médio (21,82%), sendo que 63,64% possuem interesse em algum curso profissional, com o curso de Informática com 31,43%.

Esses dados nos permitiram avaliar com maior precisão as possibilidades de oferecimento da modalidade PROEJA no *campus* Riacho

⁷ COMPANHIA DE PLANEJAMENTO DO DISTRITO FEDERAL (CODEPLAN). **Relatório CRM-EJA**, 2015.

⁸ COMPANHIA DE PLANEJAMENTO DO DISTRITO FEDERAL (CODEPLAN). **Relatório CRM-EJA**, 2015.

⁹ COMPANHIA DE PLANEJAMENTO DO DISTRITO FEDERAL (CODEPLAN). **Relatório CRM-EJA**, 2015.

Fundo. Nosso intuito foi formular um projeto de plano de curso capaz de contribuir, em escala local, para reduzir a tendência nacional de grande defasagem entre a demanda e a oferta da EJA, sobretudo em relação ao Ensino Médio integrado à educação profissional.

Justificativa da escolha do curso

Quanto ao segmento do curso técnico escolhido, o eixo de turismo, hospitalidade e lazer, no ramo do food service, vem crescendo de forma consistente, à taxa média de 14,7% ao ano, segundo dados da Abia (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação), valor mais expressivo que os apresentados pelo canal de varejo alimentar (10,8%) e três vezes superior ao aumento do PIB (Produto Interno Bruto) brasileiro nos últimos cinco anos.

Em 2013, 32,9% do consumo alimentício da população brasileira foi feito fora de casa - em 1995, esse número era de 19%, um crescimento vertiginoso e sólido, que aponta para o potencial de desenvolvimento deste mercado. Segundo estimativa do Ibope, em 2014 o gasto com alimentação fora do lar no Brasil pode chegar a 38%.

Na Região Centro-Oeste, o DF é a unidade da federação em que o segmento das refeições feitas fora de casa mais ocupa pessoal, representando quase 40% de toda a região, segundo análise da Embratur (2010). Tal análise mostra que os cinco mil estabelecimentos formais do setor no Distrito Federal empregaram mais de 37 mil profissionais, sendo 87% em micro e pequenas empresas. Considerando também os estabelecimentos informais, de acordo com pesquisa gerada pela Embratur, o DF conta com sete mil bares e três mil e quinhentos restaurantes.

Na Região Administrativa do Riacho Fundo, conforme dados da CODEPLAN (2015), o setor do comércio, incluindo o ramo de alimentação, mostra-se como o mais ativo, englobando 31,15% da totalidade dos setores e sendo a principal atividade remunerada da região.

Na Região Administrativa do Riacho Fundo, conforme dados da CODEPLAN (2015), o setor do comércio, incluindo o ramo de alimentação,

mostra-se como o mais ativo, englobando 31,15% da totalidade dos setores e sendo a principal atividade remunerada da região.

TABELA 3 - População ocupada segundo o setor de atividade remunerada - Riacho Fundo - Distrito Federal - 2015.

Setor de Atividade Remunerada	Nº	%
Agropecuária	104	0,55
Construção civil	676	3,55
Indústria	130	0,68
Comércio	5.925	31,15
Empresa Pública Federal	312	1,64
Empresa Pública Distrital	234	1,23
Administração Pública Federal	1.507	7,92
Administração Pública Distrital	1.533	8,06
Transporte e armazenagem	728	3,83
Comunicação e informação	1.195	6,28
Educação	702	3,69
Saúde	624	3,28
Serviços domésticos	468	2,46
Serviços pessoais	598	3,14
Serviços creditícios e financeiros	416	2,19
Serviços imobiliários	156	0,82
Serviços gerais	3.664	19,26
Administração Pública de Goiás	52	0,27
Não sabe	0	0,00
Total	19.022	100,00

Fonte: Codeplan - Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - Riacho Fundo - PDAD 2015

Dessa forma, a estrutura curricular do curso foi desenvolvida em consonância com as necessidades do mercado brasileiro e também do Distrito Federal, como exposto anteriormente, pela alta incidência de estabelecimentos comerciais no setor alimentício.

Segundo pesquisa da Embratur (2010), o mercado brasileiro de alimentação apresenta demanda por maior grau de profissionalização e também de especialização, desde áreas como alimentação diária até comida gourmet. Para cobrir tal demanda, que inclui profissionais de bar e restaurante, o DF conta com poucas instituições de ensino, como diagnosticou o Sindicato das Indústrias de Alimentação de Brasília (Siab).

Ainda de acordo com a mesma pesquisa, as empresas do ramo refeições fora do lar indicam que há pouca oferta de cursos voltados para mão de obra operacional e auxiliares de salão. As principais habilidades demandadas dos profissionais que atuam em gastronomia contemplam qualificações técnicas e comportamentais. A percepção dos empregadores de

“Refeições Fora do Lar” é que a demanda por profissionais qualificados é maior do que a oferta.

Para além das condições apresentadas, há razões que justificam a oferta do Curso Técnico em Restaurante e Bar no Campus Riacho Fundo I que estão ancoradas na realidade socioeconômica da região, que vem apresentando um significativo crescimento nos últimos anos, e na importância conferida pelas regiões administrativas (RAs) aos setores de comércio e serviços. Apesar da grande demanda de profissionais formados em cursos Técnicos na área alimentícia, este ainda é um campo carente de profissionais capazes de lidar com a realidade brasileira e do Distrito Federal. Grande parte dos profissionais que atuam na área não tem formação específica e aprenderam na prática diária de suas atividades.

Há ainda razões ancoradas na história do Campus Riacho Fundas do Instituto Federal de Brasília, que nasceu com a vocação de atuar no eixo de gastronomia e hospedagem, conforme consulta pública realizada antes de sua implantação. Atualmente, após grande investimento em equipamentos, laboratórios e servidores docentes específicos da área, o Campus está mais do que preparado para ofertar o curso técnico em questão.

Assim, como Campus Riacho Fundo já oferta cursos técnicos subsequentes na área de gastronomia há três anos e percebe o potencial positivo em diversificar a oferta de cursos no eixo, além do objetivo de promover a eficiência dos recursos públicos (servidores/ instalações/ capacitações/ qualificações/ insumos), ofertando a EJA integrada ao curso Técnico de Restaurante e Bar, possibilitando o fechamento do circuito cozinha-salão tão importante na área de alimentação.

Desta forma, o Curso Técnico de Restaurante e Bar, integrado ao ensino médio para Jovens e Adultos beneficia uma parcela significativa de pessoas que necessitam de formação e qualificação profissional, na perspectiva de construir um mercado de trabalho mais qualificado e igualitário em uma sociedade mais justa.

Cabe ressaltar que o Campus Riacho tem a previsão de criação do curso Tecnólogo em Gastronomia para o ano de 2017, o que possibilitará a

continuidade dos estudos dos egressos do Técnico em Restaurante e Bar. Ainda existe a previsão de inúmeros aperfeiçoamentos e especialização na área de alimentos e bebidas, com isso o Campus Riacho Fundo pretende ser uma referência do eixo no Distrito Federal.

OBJETIVO

Objetivo geral

O PROEJA tem por intuito fazer um resgate histórico dos Jovens e Adultos no Brasil, pois o Estado não pode prover a educação a esta população na idade adequada. O Campus Riacho Fundo objetiva atender esta população por meio do curso de Ensino Médio integrado ao curso Técnico em Restaurante e Bar promovendo uma formação básica de qualidade e uma formação profissional voltada ao mundo do trabalho. O curso Técnico em Restaurante e Bar tem grande demanda de vagas no mundo do trabalho, e para o Campus Riacho Fundo este curso cumpre com a função de ampliar a área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, que já oferece os cursos de Cozinha e Panificação. Portanto, o curso integraliza a área de alimentação “fora do lar” incluindo a área do salão.

Objetivos específicos

- Oferecer ensino integrado de conhecimentos propedêuticos e profissionais, buscando a superação da dicotomia entre teoria e prática;
- Oferecer um espaço participativo, cooperativo e democrático, que permita liberdade de expressão, com respeito às diversidades de todos os envolvidos no processo educativo;
- Oferecer aos jovens e adultos uma educação contextualizada e transformadora a partir de sua realidade;
- Atender as especificidades dos jovens e adultos buscando construir o conhecimento a partir de seus conhecimentos prévios;
- Oferecer formação profissional conectada ao mundo do trabalho em condições de inserção e permanência;
- Construir ambiente de respeito mútuo entre os atores da comunidade escolar que permita o resgate da autoestima e a promoção da autonomia;
- Criar espaços para atividades diversas, com objetivo de promover ações de cunho social, cultural, extensão e pesquisa;
- Estabelecer relação dialógica, cooperativa e colaborativa com a comunidade local, criando momentos de escuta de suas necessidades e desenvolvendo relação de confiança.

PERFIL DE CONCLUSÃO

O curso Técnico em Restaurante e Bar integrado ao Ensino Médio na modalidade PROEJA, tem por intuito proporcionar uma formação integral do ser humano, possibilitando a busca de uma sociedade mais justa e igualitária. Esta formação pretende oferecer aos estudantes atividades que possibilitem o exercício de valores e direitos como a cidadania, a autonomia, a emancipação, a proatividade, a criticidade e a pesquisa, situando-se a partir de um contexto histórico, cultural e social, com objetivo de construir a trajetória pessoal e profissional dos estudantes do curso.

Além das competências gerais do Ensino Médio, o curso Técnico em Restaurante e Bar pretende alcançar competências profissionais centrada na aquisição e/ou construção de diversas capacidades, dentre elas, desempenhar atividades de controle e avaliação de processos de organização, higiene e manipulação de alimentos em mesas, depósitos e cozinhas do local de trabalho; realizar 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.

O Técnico em Restaurante e Bar, no exercício pleno de suas atribuições, poderá atuar em bares, restaurantes, lanchonetes, bufês, meios de hospedagem e outros espaços de alimentação, e poderá atuar na administração de restaurantes, alimentos e bebidas, serviços de restaurante e bar, serviços de sala e bar, e estará capacitado para ocupar as funções de Barista, Bartender, Garçom, Chefe de Bar e Maître. Sendo sujeito transformador do contexto em que estará inserido.

REQUISITOS DE ACESSO

Considerando a Resolução nº 08-2012/CS-IFB, que aprovou o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do Instituto Federal de Brasília (IFB) e a Resolução 12-2012/CS-IFB, que aprovou o Regimento Geral do Instituto Federal de Brasília-IFB, o processo seletivo dos candidatos será feito conforme edital específico publicado no sítio do IFB para a oferta de vagas. O presente Projeto de Plano de Curso (PPC) foi elaborado considerando a sugestão de ingresso de turmas de 40 estudantes, em período noturno. É importante ressaltar que a real quantidade de turmas, bem como o número de estudantes de cada turma ingressante serão definidos em edital.

Ingresso em turmas do primeiro semestre

O acesso ao curso, com ingresso exclusivamente no primeiro semestre, será facultado a estudantes que venham a ter Ensino Fundamental completo e idade superior a 18 anos no ato da matrícula. O discente somente poderá ingressar no curso se, no ato da matrícula, apresentar o certificado de conclusão ou equivalente conforme exigido.

A seleção ocorrerá em período imediatamente anterior ao início de cada semestre letivo. Os processos de ingresso nos cursos do IFB devem prever ações afirmativas e de caráter inclusivo.

De acordo com a referida Resolução, entre as alternativas para a seleção de discentes, “os sorteios públicos são [...] obrigatoriamente precedidos por palestras de esclarecimento sobre o IFB, o *campus* ofertante, o curso e sua área de atuação. As palestras serão, preferencialmente, eliminatórias e nunca classificatórias” (IFB, 2012). É importante destacar que o sorteio possibilita o acesso à educação de qualidade para todos, bem como o cumprimento dos objetivos do Programa que visa uma política inclusiva na educação profissional técnico e tecnológica, igualitária e universal, aos jovens e adultos que foram excluídos do sistema educacional ou a que eles não tiveram acesso nas faixas etárias denominadas regulares.

Consideradas as normativas de ingresso no IFB, o processo seletivo do Curso Técnico Integrado de Jovens e Adultos em Restaurante e Bar seguirá as determinações da Comissão de Acesso e Ingresso do IFB.

Ingresso por transferência

De acordo com a Resolução nº 001-2016/CS – IFB que aprova o Regulamento dos Cursos Técnicos de Educação Profissional Técnica Integrados ao Ensino Médio do IFB, a aceitação de transferências para o Ensino Médio Integrado de estudantes provenientes de cursos profissionais técnicos de nível médio integrados, ofertados por instituições credenciadas pelos sistemas federal, estadual e municipal, pode ocorrer a partir do segundo período letivo do curso e fica condicionada aos seguintes critérios:

- I – à existência de vagas remanescentes;
- II – a estar o requerente regularmente matriculado na instituição de origem;
- III – ao aceite do solicitante à adaptação necessária, por escrito, no ato da matrícula;
- IV – à apresentação da documentação pertinente anexada ao requerimento;
- V – a não estar o requerente em regime de dependência ou sujeito a estudos de recuperação na instituição de origem.

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Restaurante e Bar integrado ao Ensino Médio na modalidade PROEJA obedece ao disposto na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; no decreto nº 5.840 de 13 de julho de 2006, na Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008, na Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Parecer CNE/CEB nº 11/2012, que prevê orientações para as instituições educacionais e sistemas de ensino, à luz das alterações introduzidas pela Lei nº 11.741/2008, no tocante à Educação Profissional e Tecnológica, com foco na Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

O Parecer CNE/CEB nº 7/2010 entende que toda política curricular é uma política cultural, pois o currículo é fruto de uma seleção e produção de saberes: campo conflituoso de produção de cultura, de embate entre pessoas concretas, concepções de conhecimento e aprendizagem, formas de imaginar e perceber o mundo. Assim, as políticas curriculares não se resumem apenas a propostas e práticas enquanto documentos escritos, mas incluem os processos de planejamento, vivenciados e reconstruídos em múltiplos espaços e por múltiplas singularidades no corpo social da educação. Segundo o referido Parecer, as fronteiras “são demarcadas quando se admite tão somente a ideia de currículo formal”.

Porém, as reflexões teóricas sobre currículo têm como referência os princípios educacionais garantidos à educação formal. Estes estão orientados pela liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o conhecimento científico, além do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, assim como a valorização da experiência extraescolar, e a vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais.

Estrutura

Segundo a Lei de Diretrizes e Bases nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (BRASIL, 1996), a educação básica pode ser organizada em séries anuais, períodos semestrais, ciclos, alternância regular de períodos de estudos, grupos não seriados, com base na idade, na competência e em outros critérios,

ou por forma diversa de organização, sempre que o interesse do processo de aprendizagem assim o recomendar.

Buscando atender as especificidades do público do PROEJA, optamos pela organização por semestres e pela matrícula por módulos, possibilitando que o estudante retorne aos estudos a qualquer tempo. Esta organização possibilita uma maior flexibilidade para os estudantes que concluem seus estudos em menor tempo, e oportuniza ao estudante o retorno quando necessitar se ausentar.

Cabe ressaltar que o componente curricular língua espanhola será ofertado aos estudantes como componente optativa ao estudo da língua.

Itinerário Formativo

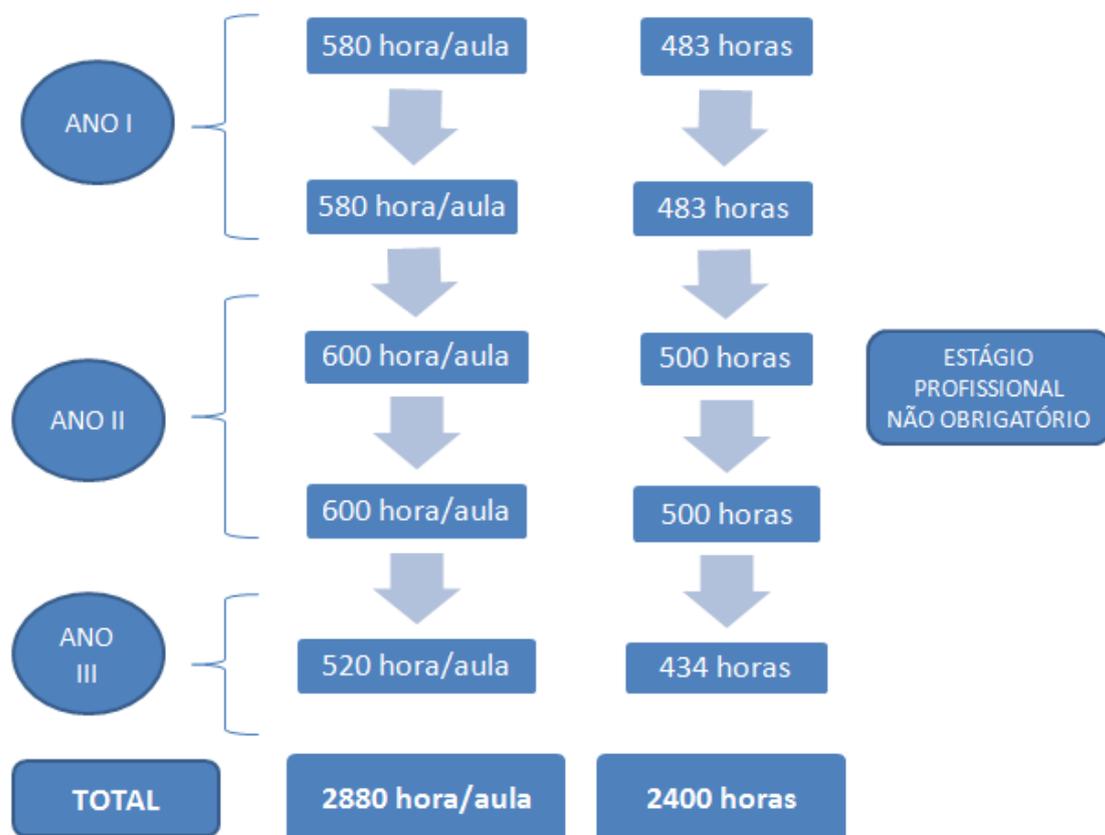
Segundo diretrizes da Resolução CNE/CEB nº 06/12 (CNE/CEB, 2012b) e da Resolução IFB 010-2013/CS (IFB, 2013), os cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, na forma articulada integrada com o Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos devem ter carga horária mínima total de 2.400 horas, devendo assegurar, cumulativamente, o mínimo de 1.200 horas para a formação no Ensino Médio, acrescidas da carga horária do curso técnico de nível médio escolhido, que é de 800 horas, segundo a edição de 2016 do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (MEC, p. 253).

Cabe ressaltar que sendo um curso integrado ele terá uma quantidade de carga horária destinada aos projetos integradores com o objetivo de integrar os conhecimentos e componentes curriculares. E também fará a utilização de horas de Educação à Distância com intuito de incluir digitalmente os discentes.

A partir do ingresso, o discente matriculado no Curso Técnico em Restaurante e Bar integrado ao Ensino Médio será habilitado como técnico após a integralização de todos os Componentes Curriculares que compõem o curso. O curso tem duração de cinco semestres de formação técnica integrada ao Ensino Médio, perfazendo um total de 2.400 horas. O estudante que por questões pessoais abandonar o curso poderá retornar a qualquer tempo para integralização do curso.

Fluxograma

Figura 2 – Fluxograma do curso



Quadro 2 – Carga horária da formação geral, formação específica, projetos integradores e EAD ao longo do Curso Técnico em Restaurante Bar Integrado ao Ensino Médio.

CARGA HORÁRIA DO CURSO					
	Semestre	Formação	Horas	Horas/aula	EAD
ANO I	1º Semestre/ módulo	Formação Geral	268	240	80 h/aula
		Formação Específica	150,6	160	20 h/aula
		Projetos integradores**	66,6	80	0
	2º Semestre/ módulo	Formação Geral	268	240	80 h/aula
		Formação Específica	150,6	160	20 h/aula
		Projetos integradores**	66,6	80	0
ANO II	3º Semestre/ módulo	Formação Geral	300	240	120 h/aula
		Formação Específica	150,6	160	20 h/aula
		Projetos integradores**	66,6	80	0
	4º Semestre/ módulo	Formação Geral	300	240	120 h/aula
		Formação Específica	134,6	160	0
		Projetos integradores**	66,6	80	0
ANO III	5º Semestre/ módulo	Formação Geral	200	160	80 h/aula
		Formação Específica	216,6	240	20 h/aula
FORMAÇÃO GERAL			1336 horas		
FORMAÇÃO ESPECÍFICA			803 horas		
PROJETOS INTEGRADORES			267 horas		
TOTAL GERAL			2406 horas 2880 horas/aula		

*Os componentes curriculares de formação geral, e dois componentes teóricos da formação específica terão a complementação por EAD.

* A execução dos projetos integradores será de responsabilidade dos professores dos componentes curriculares de formação geral e específica do semestre.

Quadro 3 – Distribuição dos componentes curriculares e suas respectivas cargas horárias ao longo do Curso Técnico em Restaurante e Bar Integrado ao Ensino Médio.

Ano	Semestres	Componentes Curriculares	Horas	Hora/aula	EAD
ANO I	1º Semestre/ módulo	Língua Portuguesa I	84	80	20 h/aula
		História I	84	80	20 h/aula
		Informática	50	40	20 h/aula
		Arte	50	40	20 h/aula
		Habilidades básicas de restaurante e bar I	66,6	80	0
		Ambientação Profissional	50	40	20 h/aula
		Noções de Harmonização	34	40	0
		Projetos Integradores	66,6	80	0
		Total	485,2	480	100
	2º Semestre/ módulo	Língua Portuguesa II	100	80	40 h/aula
		Matemática I	84	80	20 h/aula
		Geografia I	84	80	20 h/aula
		Habilidades básicas de restaurante e bar II	66,6	80	0
		Higiene e Segurança Alimentar	50	40	20 h/aula
		Noções de cozinha e interpretação de cardápios	34	40	0
		Projetos Integradores	66,6	80	0
		Total	485,2	480	100
ANO II	3º Semestre/ módulo	Língua Inglesa	100	80	40 h/aula
		História II	50	40	20 h/aula
		Química	100	80	40 h/aula
		Filosofia	50	40	20 h/aula
		Serviços de restaurante e bar I	66,6	80	0
		Harmonização – Vinhos e espumantes	34	40	0
		Fundamentos do Turismo, Hospitalidade e Lazer	50	40	20 h/aula
		Projetos Integradores	66,6	80	0
		Total	517,2	480	140
	4º Semestre/ módulo	Matemática II	100	80	40 h/aula
		Língua Portuguesa III	50	40	20 h/aula
		Biologia	100	80	40 h/aula
		Sociologia	50	40	20 h/aula
		Serviços de restaurante e bar II	66,6	80	0

		Harmonização – Destilados	34	40	0
		Técnicas de Vendas	34	40	0
		Projetos Integradores	66,6	80	0
		Total	501,2	480	120
ANO III	5º Semestre/ módulo	Matemática III	50	40	20 h/aula
		Geografia II	50	40	20 h/aula
		Física	100	80	40 h/aula
		Prática Profissional	66,6	80	0
		Gestão de equipes em restaurante	50	40	20
		Noções do serviço de Barista	50	60	0
		Noções Básicas de coquetéis	50	60	0
		Total	416,6	400	100
TOTAL DO CURSO			2.406 horas	2.880 horas/aula	

Enfoque Pedagógico do Currículo

Compreende-se o currículo como um desenho pedagógico e sua correspondente organização institucional à qual articula dinamicamente experiências, trabalho, valores, ensino, prática, teoria, comunidade, concepções e saberes observando as características históricas, econômicas e socioculturais do meio em que o processo se desenvolve. Frente à isso, pretende-se construir uma proposta curricular que se baseie em parâmetros que respeitem a diversidade e realidade dos discentes da Educação de Jovens e Adultos.

Segundo o documento base que rege a Educação Profissional Técnica De Nível Médio (2007), esses sujeitos possuem idade superior ou igual a 18 anos, com trajetória escolar descontínua, com o ensino fundamental concluído, e são portadores de saberes produzidos no cotidiano e na prática laboral. Constituem grupos heterogêneos quanto à faixa etária, conhecimentos e ocupação (trabalhadores, desempregados, atuando na informalidade). Em geral, fazem parte de populações em situação de risco social e/ou são arrimos de família, possuindo pouco tempo para o estudo fora da sala de aula.

A organização curricular em Educação de Jovens e Adultos abre possibilidades de superação de modelos curriculares tradicionais, disciplinares

e rígidos. A desconstrução e construção de modelos curriculares e metodológicos, observando as necessidades de contextualização frente à realidade do estudante, promovem a ressignificação de seu cotidiano. Essa concepção permite a abordagem de conteúdos e práticas inter e transdisciplinares, a utilização de metodologias dinâmicas, promovendo a valorização dos saberes adquiridos em espaços de educação não-formal, além do respeito à diversidade.

Em diálogo com esse panorama, a Resolução CNE/CEB nº 1/2000, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos, determina no Art. 5º, parágrafo único que: a identidade própria da Educação de Jovens e Adultos considerará as situações, os perfis dos estudantes, as faixas etárias e se pautará pelos princípios de equidade, diferença e proporcionalidade na apropriação e contextualização das Diretrizes Curriculares Nacionais e na proposição de um modelo pedagógico próprio de modo a assegurar:

I. quanto à equidade, a distribuição específica dos componentes curriculares a fim de proporcionar um patamar igualitário de formação e restabelecer a igualdade de direitos e de oportunidades face ao direito à educação;

II. quanto à diferença, a identificação e o reconhecimento da alteridade própria e inseparável dos jovens e dos adultos em seu processo formativo, da valorização do mérito de cada qual e do desenvolvimento de seus conhecimentos e valores;

III. quanto à proporcionalidade, a disposição e alocação adequadas dos componentes curriculares face às necessidades próprias da EJA com espaços e tempos nos quais as práticas pedagógicas assegurem aos seus estudantes identidade formativa comum aos demais participantes da escolarização básica.

O documento de trabalho do SECADI/MEC, que dispõe da Política Nacional de Educação de Jovens e Adultos, também traz elementos de referência a serem considerados na organização curricular. O desenvolvimento de currículos para cursos de EJA é por eles também denominado meta-curriculo, pois alicerça-se na pedagogia de Paulo Freire que sintoniza a satisfação das necessidades básicas de jovens e adultos trabalhadores a partir de pedagogia especializada em adultos. Afirmam ainda que existem algumas

condições necessárias para o desenvolvimento dessa metodologia de desenho curricular de referência são:

- organizar um grupo de trabalho e realizar seminários para a elaboração e detalhamento de uma proposta;
- construção de currículos altamente flexíveis, modulares e pertinentes que busquem favorecer o desenvolvimento da educação dos adultos a qualquer tempo;
- desenvolvimento de uma abordagem dual para a construção de currículos de cursos presenciais e semipresenciais;
- aumento da atratividade e pertinência dos cursos da EJA para, dessa forma, reduzir a evasão.

Estratégias Pedagógicas

Para o desenvolvimento de trabalho educativo que traduza as ações pedagógicas previstas neste plano, serão utilizadas estratégias de ensino que possibilitem a estudantes o acesso ao conhecimento, entre outras, expressas em:

- Projetos interdisciplinares;
- Pesquisas orientadas;
- Atividades contextualizadas;
- Leitura, interpretação e discussão de textos e livros em sala de aula;
- Realização de seminários e palestras;
- Aulas teórico-práticas;
- Reflexões orientadas;
- Construção coletiva de conhecimento;
- Sistematização do conhecimento;
- Resolução de situações problema e estudos de caso
- Prática profissional no mundo do trabalho;
- Aplicação, análise e sistematização dos conhecimentos;
- Visitas técnicas e práticas de campo.

Observando o perfil do estudante na modalidade PROEJA, torna-se importante ressaltar a necessidade de que a maioria das atividades propostas

seja concluída dentro da sala de aula, visto que o público alvo tem pouca disponibilidade de fazer tarefas, trabalhos, exercícios em casa, também por este motivo a carga horária dos componentes será concentrada em um ou dois dias para possibilitar um trabalho mais contínuo.

Projetos Integradores

O projeto integrador perpassa e integra os conhecimentos, constituindo-se como norteador do curso e dando suporte as práticas educativas. Possibilita uma maior integração da teoria com a prática profissional e o envolvimento e comprometimento de todos os docentes.

Dentro do projeto estão incluídas etapas de sistematização, organização, articulação e encaminhamentos em parceria com os estudantes, possibilitando que este seja sujeito ativo da aprendizagem. Os temas e formas de trabalho ficam livres para o planejamento de docentes e estudantes, de maneira a garantir a construção de conhecimento a partir do contexto dos estudantes. O projeto não deverá engessar o curso, e deverá haver completa flexibilidade na decisão dos projetos, assim como para os atores envolvidos.

O curso do PROEJA do Campus Riacho Fundo utilizará da pedagogia de projetos para execução de parte da carga horária semestral. Sabe-se da importância da integração dos diversos conhecimentos para a aprendizagem significativa, e ao considerar o perfil do público do curso decidimos por executar projetos semanalmente com os estudantes do curso. Nesse sentido, será dada ênfase à estratégia de projetos interdisciplinares que possam integrar os componentes do semestre. Esses projetos poderão apresentar diferentes períodos de duração, variando de um mês a um semestre, conforme as necessidades de cada um deles. Todos os professores do semestre irão promover uma ação dentro do projeto do semestre, que será conduzido pelo coordenador de curso. Sugere-se que haja uma avaliação única do projeto realizada por todos os componentes em conjunto.

Educação à Distância

Ao analisar o crescimento da informatização dos serviços oferecidos à sociedade atual, cada vez mais se busca a necessidade da inclusão digital dos cidadãos. Ao acontecer o uso destes recursos tecnológicos, eles devem ser

apropriados de meios onde a tecnologia da informação e comunicação (TIC) se direcione para fazer valer a inclusão dos indivíduos neste ciberespaço. Deste modo, a escola se apresenta como ambiente capaz de fazer emergir tais tecnologias a serviço de uma metodologia de ensino a favor da interação dos estudantes nesta sociedade da informação anulando, assim, as diferenças sociais não pertinentes a este processo.

Diante de tal realidade e do perfil do estudante da EJA que almeja conseguir concluir os estudos de maneira mais rápida, decidiu-se por incluir parte da carga horária dos componentes curriculares propedêuticas e alguns componentes teóricos da área específica na modalidade Educação à Distância, respeitando o limite exigido pelos cursos presenciais. O estudante irá executar alguns estudos orientados pelo professor na modalidade à distância. Os docentes do curso terão autonomia para a execução por meio de alguma plataforma, ambiente virtual ou material impresso. A instituição buscará disponibilizar espaço e horários para que os estudantes possam utilizar os laboratórios de informática.

Estágio supervisionado não obrigatório

Considerando que o trabalho é elemento importante na formação humana, não apenas como atividade econômica, mas também como elemento estruturante da prática educativa e para a formação do cidadão, o Curso Técnico em Restaurante e Bar Integrado à EJA propõe uma formação sólida para a atividade laboral nestas áreas, propiciando momentos de prática profissional ao longo do curso e através do estágio curricular.

Neste cenário, o Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório será realizado em conformidade com a Lei nº 11.788/2008 e o Regulamento de Estágio Supervisionado dos Cursos de Nível Médio Profissionalizante e de Graduação do IFB, aprovado pela Resolução nº 010/2012 CS/IFB, bem como demais regulamentações e orientações emanadas por órgãos superiores competentes.

O estágio, de acordo com o art. 1º da Lei nº 11.788/2008, é o ato educativo escolar supervisionado que visa à preparação dos estudantes para o trabalho produtivo, sendo considerado instrumento de aprendizado das competências próprias da atividade profissional e sua contextualização,

promovendo o desenvolvimento do estudante para a vida cidadã e para o trabalho.

As atividades a serem desenvolvidas pelo estudante devem estar relacionadas com sua formação educacional, ou seja, devem ser compatíveis com o projeto pedagógico do curso. Além disso, pode ser oferecido por empresas públicas, privadas e organizações não governamentais, respeitando-se o que prevê o art. 9º da Lei nº 11.788/2008.

O Campus Riacho Fundo por meio da coordenação de estágio irá buscar estabelecimentos em que, os estudantes que tiverem disponibilidade, poderão realizar sua complementação profissional. O estágio será o espaço em que os alunos poderão articular seu aprendizado ao fomento ao empreendedorismo.

Pesquisa e Extensão no PROEJA

O curso possui inúmeras possibilidades de articulação com as atividades de pesquisa e extensão do Campus. Entre as atividades de extensão já desenvolvidas, o curso pode ser articulado às sessões e aos debates promovidos pelo Cineclube do IFB Riacho Fundo, o que já ocorre com os cursos de Cozinha e Hospedagem integrados ao Ensino Médio. Vale frisar a constante presença das turmas da EJA e do Ensino Médio do CEM 01 do Riacho Fundo nas atividades do cineclube ao longo do ano de 2016. As instigantes discussões desenvolvidas nessas atividades podem ser ampliadas com a presença de alunos do PROEJA. O Cineclube pode favorecer, inclusive, uma articulação com as turmas do CEM 01, tendo em vista a possibilidade de atividades conjuntas entre as duas instituições. As demais atividades de extensão – o Coral e as atividades do Programa de Qualidade de Vida (Treinamento Funcional, Badminton e Futebol) - também podem se integrar ao PROEJA no desenvolvimento de atividades enriquecedoras tanto para o curso quanto para os próprios projetos de extensão.

Entre as atividades de pesquisa, o curso pode se valer dos saberes acumulados pelo campus nas pesquisas em andamento na área da Gastronomia e Bebidas, sobretudo em relação às pesquisas sobre a produção de cerveja com ingredientes do cerrado. Outro foco de pesquisa muito desenvolvido pelo campus se relaciona à Educação, em suas múltiplas abordagens. O curso pode ser um importante espaço para a aplicação de

possíveis propostas didáticas ensejadas pelas pesquisas dos professores do Campus Riacho Fundo. Em sintonia com essa possibilidade, está em andamento uma comissão para a formulação do PPC de um curso de Pós-Graduação em Ensino de Humanidades e Linguagens. Esse curso, previsto para o segundo semestre de 2017, poderá se articular com as atividades do PROEJA, permitindo a realização de estágios de pesquisa dos alunos da pós e a realização de uma reflexão teórica acerca da implantação do PROEJA no Campus Riacho Fundo.

Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE)

O Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE) é o setor que atua dentro da instituição articulando processos e pessoas para a implantação/implementação da Ação TEC NEP - Tecnologia, Educação, Cidadania e Profissionalização para Pessoas com Necessidades Específicas.

As políticas desenvolvidas pelo TEC NEP visam à inserção das pessoas com necessidades específicas em cursos de menor duração, chamados de Formação Inicial e Continuada (FIC), e também nos cursos Técnicos, Tecnológicos, Licenciaturas, Bacharelados e pós-graduações nas Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica.

Esse trabalho é feito em parceria com os sistemas estaduais e municipais de ensino. Classificam-se como tendo necessidades específicas, os estudantes que tenham deficiência, sejam superdotados, tenham altas habilidades ou Transtornos Globais do Desenvolvimento.

O principal objetivo do NAPNE é criar na instituição a cultura da educação para a convivência e aceitação da diversidade.

O NAPNE do campus Riacho Fundo ainda não conta com sala própria, dividindo seu espaço para atendimento com a CDAE. O núcleo possui livros e DVDs com diversos títulos, materiais para deficientes visuais, como regletes, lupa, notebook, máquina fusora, software fine reader e scanner com voz, impressora braille.

Em termos de acessibilidade o campus possui de piso tátil em toda a sua extensão desde a entrada do prédio permeando por todos os corredores de acesso aos demais setores do campus, sinalização em braille, além de possuir rampas de acesso e um elevador na biblioteca.

EMENTÁRIO

Quadro 4 – Ementas dos componentes curriculares (por semestre).

1º SEMESTRE

Componente Curricular: Língua Portuguesa I	Carga Horária: 100 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Identificar, em textos de diferentes gêneros, as marcas linguísticas que singularizam as variedades linguísticas sociais, regionais e de registro.</p> <p>Relacionar as variedades linguísticas a situações específicas de uso social.</p> <p>Reconhecer os usos da norma padrão da língua portuguesa nas diferentes situações de comunicação.</p> <p>Identificar as diferentes linguagens e seus recursos expressivos como elementos de caracterização dos sistemas de comunicação.</p> <p>Relacionar informações geradas nos sistemas de comunicação e informação, considerando a função social desses sistemas.</p> <p>Reconhecer posições críticas aos usos sociais que são feitos das linguagens e dos sistemas de comunicação e informação.</p> <p>Analisar e interpretar textos em gêneros variados, levando em conta seus objetivos, seus contextos de produção e recepção, as linguagens (verbais e não-verbais) de que se utiliza, seus suportes e meios de circulação.</p> <p>Estabelecer relações entre o texto literário e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político.</p> <p>Relacionar informações sobre concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário.</p> <p>Analisar a função da linguagem predominante nos textos em situações específicas de interlocução.</p> <p>Reconhecer em textos de diferentes gêneros, recursos verbais e não-verbais utilizados com a finalidade de criar e mudar comportamentos e hábitos.</p> <p>Redigir textos técnicos típicos da área de cozinha.</p>	<p>- Linguagem, Comunicação e Interação: Norma culta e Variedades linguísticas: Funções da Linguagem.</p> <p>- A Expressão Escrita: Ortografia; Acentuação Gráfica; Crase.</p> <p>- Produção e Interpretação de Texto: Gêneros Textuais; Coesão e Coerência Textual; As Palavras no contexto: Figuras de Linguagem.</p> <p>Literatura O que é Literatura? Texto literário versus texto não-literário Gêneros Literários Trovadorismo Classicismo Quinhentismo Barroco e Arcadismo</p> <p>Situações-problema e pesquisas integradoras Promover pesquisa integradora em que os alunos escolhem uma região do Brasil e a gastronomia local, culminando na redação de um texto utilizando tipologia textual a ser indicada pelo professor.</p>

<p>Bibliografia básica CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Anália Cochar. Linguagens. São Paulo: Saraiva, 2010, ed. 7, vol. 1 CEGALLA, Domingos Pascoal. Novíssima gramática da língua portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p>	<p>Bibliografia complementar BOSI, Alfredo. História Concisa da Literatura Brasileira. São Paulo, Cultrix, 2006, ed. 47, ABAURRE, Maria Bernadete M.; ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela Nogueira. Português – contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2010, vol. 1 BECKER, Magda Soares. Técnica de redação. Rio de Janeiro: Imperial Novo milênio, 2004, ed. 1 INFANTE, Ulisses; PASQUALE, Cipro Neto. Gramática da língua portuguesa. São Paulo, Scipione, 2008, ed. 3</p>

Componente Curricular: História I	Carga Horária: 100 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Conceituar a História como uma forma de conhecimento dedicada ao estudo das ações humanas no tempo, identificando semelhanças e diferenças em relação à memória;</p> <p>Compreender a alimentação e as bebidas em uma perspectiva histórica e cultural;</p> <p>Analisar os desdobramentos políticos e econômicos das práticas alimentares humanas ao longo do tempo;</p> <p>Discutir os preconceitos implícitos nas divisões tradicionais da História;</p> <p>Identificar os diferentes tipos de fontes históricas: escritas, orais e visuais;</p> <p>Reconhecer a importância dos patrimônios materiais e imateriais dos diferentes povos e culturas, com especial ênfase aos patrimônios culturais relacionados à alimentação;</p> <p>Compreender os hábitos culturais ligados às bebidas como disputas culturais;</p> <p>Resgatar as bebidas das culturas indígenas da América e pesquisar sua permanência na atualidade;</p> <p>Buscar a criação de um repertório cultural diversificado, capaz de identificar a riqueza das heranças culturais dos diversos povos em relação às práticas alimentares;</p>	<p>O <i>Homo sapiens sapiens</i> como ser social e cultural;</p> <p>A busca pelo alimento nas sociedades nômades: entre o poder e a sobrevivência;</p> <p>A cerveja na Mesopotâmia e no Egito;</p> <p>O vinho na Grécia e em Roma;</p> <p>Destilados no período colonial;</p> <p>As bebidas das culturas indígenas da América e seu legado atual no Brasil e na América Latina;</p>
Bibliografia Básica STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6	Bibliografia Complementar FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M.

<p>copos. Rio de Janeiro, J. Zahar, 2005.</p> <p>“A Invenção da Culinária”. In: Idem. ARMESTO, F. F. Comida: uma História. Rio de Janeiro: Record, 2004.</p> <p>HUBERMAN, Leo. História da Riqueza do Homem. Rio de Janeiro, LTC, 2010.</p> <p>CARNEIRO, Henrique. “Alimentação na Pré-História”. In: Idem. Comida e sociedade: uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>CARNEIRO, Henrique. “A Nutrição e a Fome”. In: Idem. Comida e sociedade: uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>COTRIM, Gilberto. História Global: Brasil e Geral (vol. 1). São Paulo, Saraiva, 2008.</p>	<p>História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p> <p>ARNOLD, H. História Social da Arte e da Literatura. São Paulo: Martins Fontes, 2000.</p> <p>PINSKY, J. (org.). O ensino de história e criação do fato. São Paulo, Contexto, 1988.</p> <p>PINSKY, J. (org.) 100 textos de história antiga. São Paulo, Contexto.</p> <p>SILVA, Marcos Antônio; FONSECA, Selva Guimarães. Ensinar história no século XXI: em busca do tempo entendido. São Paulo, Papirus, 2007.</p> <p>CÂMARA CASCUDO, Luís da. Prelúdio da cachaça. São Paulo, Global, 2006.</p> <p>STANDAGE, Tom. Uma História Comestível da Humanidade. Rio de Janeiro, J. Zahar, 2010.</p>
--	---

Componente Curricular: Informática	Carga Horária: 60 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Conhecer conceitos e dispositivos informacionais.</p> <p>Desenvolver e empregar técnicas para interagir com dispositivos móveis.</p> <p>Elaborar documentos, planilhas e apresentações.</p> <p>Aplicar os conceitos de pesquisa na internet para obtenção de informações.</p> <p>Empreender ações em redes sociais para promoção de suas produções.</p>	<p>Conceitos e dispositivos informacionais;</p> <p>Sistema Operacional – arquivos e pastas;</p> <p>Internet – e-mail e redes sociais;</p> <p>Editor de texto, planilha eletrônica e apresentadores</p> <p>Riscos informacionais e Programas anti-virus</p> <p>Telefonia móvel</p>
Bibliografia básica	Bibliografia complementar
<p>VELLOSO, Fernando de Castro. Informática – Conceitos Básicos. São Paulo: Campus, 2004.</p> <p>CAPRON, H. L.; JONSON, J.A. Introdução à Informática. 8ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.</p> <p>MANZANO, André Luiz N. G; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo Dirigido de Informática Básica. São Paulo: Ed. Érica, 2007.</p>	<p>ALCALDE, E et A1. Informática Básica. São Paulo : Makron Books, 1990.</p> <p>NASCIMENTO, A. J. Introdução à Informática. São Paulo : McGraw-Hill, 1996.</p> <p>LANCHARRO, E. A. Informática Básica. São Paulo: Makron Books, 1991.</p>

Componente Curricular: Artes	Carga Horária: 60 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Experimentar e explorar as possibilidades de cada linguagem artística;</p> <p>Identificar e utilizar as diversas manifestações artísticas na temática relacionada ao mundo do trabalho;</p> <p>Experimentar e conhecer materiais, instrumentos e procedimentos artísticos diversos em Arte (artes visuais, dança, música, teatro), de modo a utilizá-los em trabalhos pessoais, identificá-los e interpretá-los na apreciação e contextualizá-los culturalmente;</p> <p>Empregar os conhecimentos da Arte no acesso às informações culturais, considerando o contexto socioeconômico do estudante trabalhador;</p> <p>Relacionar as manifestações artísticas com a cultura do estudante;</p> <p>Identificar as manifestações artísticas com o universo cultural e em que estão inseridas;</p> <p>Pesquisar as influências da arte africana na cultura brasileira;</p> <p>Reconhecer a cultura, a experiência de vida e o interesse profissional dos estudantes na produção artística;</p> <p>Conhecer e analisar produções cinematográficas, vídeos e fotografias e os avanços tecnológicos da linguagem.</p>	<p>Leitura e análise da obra de arte;</p> <p>Contextualização histórica e cultural da arte;</p> <p>Pré-história da Arte;</p> <p>Arte Antiga e Medieval;</p> <p>Renascimento;</p> <p>Arte barroca: Europa e Brasil;</p> <p>Neoclassicismo, realismo e romantismo;</p> <p>Impressionismo e pós impressionismo: Brasil e Europa;</p> <p>Modernismo europeu e brasileiro: Cubismo; Surrealismo, Abstracionismo, Expressionismo;</p> <p>Arte contemporânea mundial;</p> <p>Arte africana e afro-brasileira;</p> <p>Arte contemporânea de Brasília;</p> <p>Cultura brasileira em relação à cultura mundial;</p> <p>Aspectos da globalização, obra de arte e sua função.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6 copos. Rio de Janeiro, J. Zahar, 2005.</p> <p>GOMBRICH, E. H. A História da arte. São Paulo: Martins Fontes, 1998.</p> <p>GROUT, Donald J. e PALISCA, Claude P. História da Música Ocidental. Lisboa: Gradiva, 2007.</p> <p>CAIRES, Vanessa G. e OLIVEIRA, Maria Auxiliadora M. Educação profissional brasileira: da colônia ao PNE 2014-2024. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.</p>	<p>Bibliografia Complementar</p> <p>Ostrower, Faiga. Criatividade e processos de criação. 30 ed. - Petrópolis, Vozes, 2014.</p> <p>ARGAN, G. C. Arte Moderna: do iluminismo aos movimentos contemporâneos. São Paulo: Companhia de Letras, 1992.</p>

Componente Curricular: Habilidades básicas de restaurante e bar I	Carga Horária: 80 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Conhecer os tipos de restaurantes: internacional, gatsronômico, <i>grill</i>, <i>brasserie</i>, <i>fusion food</i>, típicos, <i>fast food</i>, <i>rottisserie</i>, <i>Buffet</i>, <i>pub</i>;</p> <p>Organizar e dispor o mobiliário de acordo com o serviço;</p> <p>Conhecer os utensílios;</p> <p>Conhecer os diversos enxovais;</p> <p>Conhecer as taças;</p> <p>Conhecer dobras de guardanapo;</p> <p>Preparar o <i>ménage</i> e o <i>couvert</i>;</p> <p>Higienizar taças e utensílios;</p> <p>Preparar a <i>mise em place</i>;</p> <p>Montagem do aparador;</p> <p>Montagem e desmontagem do salão;</p> <p>Conhecer e Utiliza a bandeja e a comanda.</p>	<p>Tipologia de restaurantes: internacional, gatsronômico, <i>grill</i>, <i>brasserie</i>, <i>fusion food</i>, típicos, <i>fast food</i>, <i>rottisserie</i>, <i>Buffet</i>, <i>pub</i>;</p> <p>Organização de mobiliário de acordo com os tipos de serviço;</p> <p>Identificação de utensílios, enxovais, taças, etc;</p> <p>Preparação completa da <i>mise em place</i>.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>FREUND, F.; PESSOA, A.; VIEIRA, S. Garçom: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009;</p> <p>FILHO, Antonio Romão A da Silva. Hotéis e Restaurantes. Tópicos de Manutenção em Hotéis. Recife: Ed. da UFPE, 2001 [Manual Básico de Planejamento e Projeto de Hotéis e Restaurantes. Tópicos de Manutenção em Hotéis].</p> <p>SENAC NACIONAL. Sou garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011;</p>	<p>Bibliografia Complementar</p> <p>BECK, H. Arte e ciência do serviço. 1. ed. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.</p> <p>CASTELLI, G. Administração Hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: Educus, 2003.</p> <p>HAYES, David K. Gestão de operações hoteleira / David K. Hayes, Jack D. Ninemeier. Tradução de Vivian Fittipaldi, Beth Honorato. Revisor técnico Maria Amélia Pazinato. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004.</p> <p>LIONEL, M. Restaurante: técnicas de serviço. Rio Grande do Sul: Educus, 1990.</p> <p>MACHADO, A. M. B. Falando muito bem em público. São Paulo: Makron Books, 1999.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. 12 ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009;</p> <p>SENAC NACIONAL. Qualidade em prestação de serviços. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004;</p> <p>SENAC NACIONAL. Atendimento de primeira: cliente satisfeito volta sempre. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010 (Bem-Vindo às Boas Práticas, v.1).</p>

Componente Curricular: Ambientação Profissional	Carga Horária: 60 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Conhecer e compreender o mundo do trabalho em bares e restaurantes; Desenvolver comportamento ético, com comprometimento profissional, por meio da vivência e da familiarização com o mundo do trabalho em bares e restaurantes; Identificar e classificar os diferentes tipos de serviço de sala e bar; Conhecer e operar adequadamente mobiliários, equipamentos e utensílios de sala e bar; Identificar e associar ao organograma do restaurante os cargos, funções e uniformes; Organizar, manter, limpar e higienizar instalações, equipamentos e utensílios.</p>	<p>Classificação e Tipologia de restaurantes; Layout de sala e bar; Tipos de serviços, Ergonomia de trabalho; Mobiliário, Equipamentos e Instalações; Organograma, Cargos, Funções e Uniformes; Preparação do local de trabalho; Organização do local de trabalho</p>
Bibliografia Básica CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul, RS: Educus, 2003. Knight, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4ª ed. São Paulo: SENAC, 2009.	Bibliografia Complementar Pacheco, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. Edição:12. ed. São Paulo: SENAC-SP, 2012 Pacheco, Aristides de Oliveira. Manual do maître d'hotel. São Paulo: SENAC-SP, 1995 Lopes, José Demerval S. Segurança alimentar em restaurantes e lanchonetes: treinamento de manipuladores de alimentos. Viçosa, MG: Centro de Produções Técnicas, 2004.

Componente Curricular: Noções de Harmonização	Carga Horária: 40 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Desenvolver técnicas de harmonização de alimentos e bebidas. Conhecer e compreender as relações culturais das bebidas e dos alimentos Compreender os princípios de análise sensorial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de harmonização - Análise sensorial - Prática organoléptica - Tipos de sabores - Receptores de sabor
Bibliografia Básica BORGES, E.P. Harmonização – O livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Nacional, Mauad, 2007.	Bibliografia Complementar EDMUNDO, P. F. Copos de bar e mesa: História, serviço, vinhos e coquetéis. 2ª ed. São Paulo, Editora Senac SP, 2009.

RABACHINO, R. Harmonização – O equilíbrio entre o vinho e o alimento. 1ª ed. Nacional, Educs, 2012.	SANTOS, J.I, ADAMES, C. O Essencial em cervejas e destilados. 2ª ed. São Paulo, editora Senac, 2013.
---	--

2º SEMESTRE

Componente Curricular: Língua Portuguesa II	Carga Horária: 120 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Relacionar informações geradas nos sistemas de comunicação e informação, considerando a função social desses sistemas.</p> <p>Analisar e interpretar textos em gêneros variados, levando em conta seus objetivos, seus contextos de produção e recepção, as linguagens (verbais e não-verbais) de que se utiliza, seus suportes e meios de circulação.</p> <p>Estabelecer relações entre o texto literário e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político.</p> <p>Reconhecer a presença de valores sociais e humanos atualizáveis e permanentes no patrimônio literário nacional.</p> <p>Reconhecer no texto estratégias argumentativas empregadas para o convencimento do público, tais como a intimidação, sedução, comoção, chantagem, entre outras.</p> <p>Identificar, em textos de diferentes gêneros, as marcas linguísticas que singularizam as variedades linguísticas sociais, regionais e de registro.</p> <p>Pesquisar (buscar, coletar, seccionar e organizar) informações úteis para a solução de problemas e/ou compreensão de assuntos específicos.</p> <p>Compor seu próprio texto a partir das pesquisas previamente efetuadas.</p> <p>Redigir textos técnicos típicos da área de cozinha.</p>	<p>Morfossintaxe do período simples (classes de palavras e relações entre os termos) Topicalização e efeitos semânticos da ordem dos termos da oração no texto Textos Narrativos e Descritivos Pontuação</p> <p>Literatura Romantismo Realismo Parnasianismo Simbolismo</p> <p>Situações-problema e pesquisas integradoras Promover pesquisa integradora em que os alunos escolhem um dos expoentes da gastronomia internacional, culminando na redação de um texto utilizando tipologia textual a ser indicada pelo professor.</p>
Bibliografia básica CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Anália Cochar. Linguagens. São Paulo: Saraiva, 2010, ed. 7, vol. 2 CEGALLA, Domingos Pascoal. Novíssima	Bibliografia complementar BOSI, Alfredo. História Concisa da Literatura Brasileira. São Paulo, Cultrix, 2006, ed. 47, ABAURRE, Maria Bernadete M.;

gramática da língua portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.	<p>ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela Nogueira. Português – contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2010, vol. 2</p> <p>BECKER, Magda Soares. Técnica de redação. Rio de Janeiro: Imperial Novo milênio, 2004, ed. 1</p> <p>INFANTE, Ulisses; PASQUALE, Cipro Neto. Gramática da língua portuguesa. São Paulo, Scipione, 2008, ed. 3</p>
--	--

Componente Curricular: Matemática I	Carga horária: 100 horas-aulas
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Reconhecer, no contexto social e em ambientes de trabalho, diferentes significados e representações dos números e operações naturais, inteiros, racionais ou reais.</p> <p>Identificar relações entre grandezas e unidades de medida, principalmente de massa e de capacidade, como as encontradas em ambientes de Bar e restaurante.</p> <p>Utilizar a noção de escalas na leitura de representação de situação do cotidiano.</p> <p>Resolver situação-problema que envolva medidas de grandezas.</p> <p>Identificar características de figuras planas ou espaciais.</p> <p>Resolver situação-problema que envolva conhecimentos geométricos de espaço e forma.</p> <p>Avaliar a razoabilidade de um resultado numérico na construção de argumentos sobre afirmações quantitativas.</p> <p>Avaliar propostas de intervenção na realidade utilizando conhecimentos numéricos, em ambiente de trabalho.</p> <p>Utilizar conhecimentos geométricos de espaço e forma na seleção de argumentos propostos como solução de problemas do cotidiano de ambientes de trabalho.</p> <p>Avaliar a razoabilidade de um resultado numérico na construção de argumentos sobre afirmações quantitativas.</p> <p>Avaliar o resultado de uma medição de grandezas em espaços de hospedagem para a construção de um argumento consistente.</p>	<p>Grandezas e medidas aplicáveis a materiais usados em Bares e Restaurantes.</p> <p>Escalas</p> <p>Representações no Plano Cartesiano</p> <p>Noções de funções elementares: linear, afim e quadrática</p> <p>Álgebra elementar</p> <p>Geometria dos corpos poliédricos, aplicada à produção de embalagens de produtos alimentícios.</p>
Bibliografia básica	Bibliografia complementar
SMOLE, Kátia Stocco; DINIZ, Maria Ignez. Matemática – Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2013.	DANTE, Luiz Roberto. Matemática Contexto e Aplicação. São Paulo: Ática, 2012.
IEZZI, Gelson. Matemática Ciência e	SPINELLE, Walter; SOUZA, Maria Helena, REAME, Eliana. Matemática. São Paulo:

Aplicação. São Paulo: Saraiva, 2010.	Nova Geração, 2005. PAIVA, Manuel. Matemática. São Paulo: Moderna, 2009.
--------------------------------------	---

Componente Curricular: Geografia I	Carga horária: 100 horas-aulas
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Interpretar a localização e a movimentação de pessoas/objetos no espaço tridimensional e sua representação no espaço bidimensional, usar como referência a distribuição da rede hoteleira brasileira e mundial.</p> <p>Utilizar a noção de escalas na leitura de representação de situação do cotidiano (diversos tipos de cozinha)</p> <p>Utilizar informações expressas em gráficos ou tabelas para fazer inferências.</p> <p>Resolver problema com dados apresentados em tabelas ou gráficos.</p> <p>Associar a solução de problemas de comunicação, transporte, saúde ou outro, com o correspondente desenvolvimento científico e tecnológico.</p> <p>Caracterizar causas ou efeitos dos movimentos de partículas, substâncias, objetos ou corpos celestes.</p> <p>Compreender fenômenos decorrentes da interação entre a radiação e a matéria em suas manifestações em processos naturais ou tecnológicos, ou em suas implicações biológicas, sociais, econômicas ou ambientais.</p> <p>Avaliar possibilidades de geração, uso ou transformação de energia em ambientes específicos, considerando implicações éticas, ambientais, sociais e/ou econômicas.</p> <p>Interpretar diferentes representações gráficas e cartográficas dos espaços geográficos.</p> <p>Identificar registros sobre o papel das técnicas e tecnologias na organização do trabalho e/ou da vida social.</p> <p>Analisar fatores que explicam o impacto das novas tecnologias no processo de territorialização da produção.</p> <p>Analisar diferentes processos de produção ou circulação de riquezas e suas implicações sócio-espaciais.</p> <p>Identificar o papel dos meios de comunicação na construção da vida social.</p> <p>Relacionar cidadania e democracia na</p>	<p>Princípios de Cartografia (noções de escala, sistemas de projeção e coordenadas geográficas).</p> <p>Noções de Geotecnologias (sensoriamento remoto e Sistemas de informações Geográficas).</p> <p>Climatologia e dinâmica atmosférica.</p> <p>Organização do espaço econômico global e a Globalização.</p> <p>Espaço urbano mundial.</p> <p>Espaço agrário mundial.</p> <p>Dinâmica populacional mundial.</p>

<p>organização das sociedades. Relacionar padrões gastronômicos a dinâmica das estações do ano.</p>	
<p>Bibliografia básica TERRA, Lygia; ARAUJO, Regina; GUIMARÃES, Raul B. Conexões – Estudos de Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2008.</p> <p>MENDES, Ivan L.; TAMDJAM, James O. Geografia – Estudos para Compreensão do Espaço, volume 1. São Paulo: FTD, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar AB’ SABER, Aziz. Os domínios de Natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.</p> <p>BARBOSA FERREIRA, I. C. O processo de urbanização e a produção do espaço metropolitano de Brasília. In: PAVIANI, A. (Org.). Brasília, ideologia e realidade: espaço urbano em questão. São Paulo: Projeto/ CNPq, 1985, p.43-56.</p> <p>CORRÊA, Roberto Lobato. O Espaço Urbano. 3ª Ed. São Paulo: Editora Ática S.A, 1995.</p> <p>FERREIRA, Álvaro. A Cidade no Século XXI: segregação e banalização do espaço. Rio de Janeiro: Consequência, 2011.</p> <p>ROSS, Jurandy L. S. Geografia do Brasil. São Paulo: Edusp, 2001.</p>

<p>Componente Curricular: Habilidades básicas de restaurante e bar II</p>	<p>Carga Horária: 80 horas-aulas</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Bases Tecnológicas</p>
<p>Preparar a <i>mise en place</i>; Montagem do aparador; Verificar itens como cortinas, disposição dos móveis, som, objetos de decoração e iluminação; Conferência e abastecimento do estoque; Identificar os diversos tipos de taças; Identificar os diversos utensílios; Montagem e desmontagem do salão; Orientação para abertura do salão; Executar os serviços de alimentos e bebidas: <i>empratado</i> e <i>buffet</i>; Executar os serviços de bebidas: vinho, cerveja, café.</p>	<p>Preparação da <i>mise en place</i> de acordo com os tipos de restaurante. Conferência e abastecimento de estoque; Estruturação da brigada do salão e orientação para abertura do restaurante. Execução dos serviços de alimentos e bebidas: <i>empratado</i> e <i>buffet</i>; Execução dos serviços de bebidas: vinho, cerveja, café.</p>
<p>Bibliografia Básica FREUND, F.; PESSOA, A.; VIEIRA, S. Garçom: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009; FILHO, Antonio Romão A da Silva. Hotéis e Restaurantes. Tópicos de Manutenção em</p>	<p>Bibliografia Complementar BECK, H. Arte e ciência do serviço. 1. ed. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. CASTELLI, G. Administração Hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: Educus, 2003. HAYES, David K. Gestão de operações hoteleira / David K. Hayes, Jack D.</p>

<p>Hotéis. Recife: Ed. da UFPE, 2001 [Manual Básico de Planejamento e Projeto de Hotéis e Restaurantes. Tópicos de Manutenção em Hotéis].</p> <p>SENAC NACIONAL. Sou garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011;</p>	<p>Ninemeier. Tradução de Vivian Fittipaldi, Beth Honorato. Revisor técnico Maria Amélia Pazinato. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004.</p> <p>LIONEL, M. Restaurante: técnicas de serviço. Rio Grande do Sul: Educus, 1990.</p> <p>MACHADO, A. M. B. Falando muito bem em público. São Paulo: Makron Books, 1999.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. 12 ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009;</p> <p>SENAC NACIONAL. Qualidade em prestação de serviços. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004;</p> <p>SENAC NACIONAL. Atendimento de primeira: cliente satisfeito volta sempre. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010 (Bem-Vindo às Boas Práticas, v.1).</p>
--	--

<p>Componente Curricular: Higiene e Segurança Alimentar</p>	<p>Carga Horária: 60 horas-aulas</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Bases Tecnológicas</p>
<p>Aplicar os princípios de higiene: pessoal, do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos; Conservar matérias-primas e produtos alimentícios. Aplicar os conhecimentos de proteção individual e segurança do trabalho.</p>	<p>Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; Perigos em alimentos; Doenças veiculadas por alimentos; Higiene e conservação de alimentos; Higiene pessoal, ambiental, de equipamentos e de utensílios; Legislação Sanitária Vigente (normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Visa-DF); Segurança do trabalho – Equipamentos de Proteção Individual.</p>
<p>Bibliografia Básica BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. PEREIRA, L.; PINHEIRO, A.N.; SILVA, G.C. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. São Paulo: Senac, 2012.</p>	<p>Bibliografia Complementar ASSIS, L. Alimentos Seguros. Rio de Janeiro: Senac, 2011. BERTIN, B.; MENDES F. Segurança de Alimentos no Comércio. Rio de Janeiro: Editora, 2011.</p>

Componente Curricular: Noções de cozinha e interpretação de cardápios	Carga Horária: 40 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Aprender os tipos de cocção; Conhecer e degustar os principais pratos da gastronomia Brasileira e mundial; Identificar características de cada estabelecimento; Aprender os tipos de cardápio; Identificar os pratos que se encaixam em cada cardápio; Tipificar os estabelecimentos de alimentação de acordo com o cardápio; Aprender a montar cardápio de bebidas alcoólicas e não alcoólicas.</p>	<p>Técnicas de cozinha quente e cozinha fria; Pratos de cozinha brasileira e mundial; Petiscos e antepastos; Sobremesas; Identificar e caracterizar cardápios básicos ou familiares: diet e light; institucionais; comerciais: food service; transportáveis; eventos festivos (casamentos e coquetéis) Produção de Ficha técnica Harmonização de cardápio com bebidas alcoólicas e não alcoólicas.</p>
Bibliografia Básica MENDONÇA, Rejane Teixeira. Cardápios: Técnicas e Planejamento. 1. ed. Editora: Rubio, 2014. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2006.	Bibliografia Complementar Silva,Sandra M. Chemin S. Da / Martinez,Sílvia. Cardápio - Guia Prático Para A Elaboração.Editora: Roca. 3ª Ed. 2014. BARBOSA, Lourdes, Eudemar Cavalcanti e Frederico Vasconcelos. Menu: como montar um cardápio eficiente. Editora: Roca, 2002.

3º SEMESTRE

Componente Curricular: Língua Inglesa	Carga Horária: 120 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Conhecer e usar a língua estrangeira moderna (inglês) como instrumento de acesso a informações e a outras culturas e grupos sociais;</p> <p>Utilizar os conhecimentos da LEM e de seus mecanismos como meio de ampliar as possibilidades de acesso a informações, tecnologias, culturas e ao mercado de trabalho;</p> <p>Aplicar as tecnologias da comunicação e da informação por meio do uso da língua estrangeira moderna (inglês) no ambiente escolar, no trabalho e em outros contextos relevantes para sua vida;</p> <p>Associar vocábulos e expressões de um</p>	<p>Inglês para fins específicos com ênfase na utilização de diferentes gêneros textuais (escritos e orais) da área de Serviço de Bar e Restaurante: Técnicas para instrumentalização da leitura: cognatos e falsos cognatos, vocabulário básico, sufixos e prefixos, leitura top-down X bottom-up, content words X grammar words. Neste sentido, enfatiza-se o trabalho com:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Greetings and Introductions - The alphabet, numbers and colors; -Can for ability, possibility and permission; -Parts of the body; -Present Simple and Adverbs of Frequency; -Yes/No and Wh-questions; -Clothes;

<p>texto em da língua estrangeira moderna (inglês) ao seu tema;</p> <p>Analisar, interpretar e aplicar recursos expressivos da língua estrangeira moderna (inglês), relacionando textos com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, de acordo com as condições de produção e recepção;</p> <p>Reconhecer a linguagem corporal como forma de interação social por meio do uso da considerando os limites de desempenho e as alternativas de adaptação para diferentes indivíduos;</p> <p>Reconhecer a importância da produção cultural em língua estrangeira moderna (inglês) como representação da diversidade cultural e linguística;</p> <p>Analisar a função da linguagem predominante nos textos em língua estrangeira moderna (inglês) em situações específicas de interlocução.</p> <p>Avaliar a importância da língua inglesa nos Serviços de Bar e Restaurante, reconhecendo-a como uma habilidade que proporciona diversas possibilidades de aprofundamento e capacitação, além de aumentar a capacidade de interação do profissional com a sua clientela.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Simple Past and Prepositions “in” and “on” for dates; -Possessive Adjectives and genitive case; -Going to for predictions and future plans. -Vocabulário e estruturas sintáticas relacionados aos Serviços de Bar e Restaurante: comidas, bebidas, cardápios, simulações de situações reais, utensílios, tipos de serviço etc. -Compound words; -Imperatives; - Present Continuous -Simple Past; -Simple Past and Past Continuous; -Suffixes for making nouns, verbs, and adjectives; -Stative and active verbs; -Simple Future; -Linking Words and Adverbs of Manner; -Comparative and Superlative Forms; -First Conditional Sentences; -Active and Passive Voice; -Noun and Adjective Suffixes.
<p>Bibliografia básica</p> <p>PEREIRA, J. B. V. Can I help you?. 01. ed. Brasília: Editora IFB, 2013. v. 01. 139p</p> <p>AZAR, B. S; HAGEN, S. A. Basic English Grammar New York: Pearson; Longman, 2006.</p> <p>CAMBRIDGE Advanced Learner’s Dictionary (CD-ROM). Cambridge: Cambridge University Press, 2008.</p> <p>DICIONÁRIO Oxford Escolar para estudantes brasileiros de inglês – Português-Inglês/Inglês-Português. São Paulo: Oxford do Brasil, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar</p> <p>ABALIAN, A.; MCALLISTER, R; FRENCH, M. English for my job. Disponível em: http://www.englishformyjob.com/ell_foodand_beverage.html Acesso em: 02 ago 2016</p> <p>ABREU-TARDELLI, L. S.; CRISTÓVÃO, V. L. L. (Orgs.). Linguagem e educação: o ensino e a aprendizagem de gêneros textuais. Campinas: Mercado de Letras, 2009.</p> <p>BRASIL, Ensino Médio inovador. Brasília: MEC/SEB, 2009. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/ensino_medioinovador.pdf. Acesso em: 27 jul. 2012.</p> <p>PAIVA, V. L. M. Como o sujeito vê a</p>

	aquisição de segunda língua. In: CORTINA, A.; NASSER, S. M. G. C. Sujeito e linguagem. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009.
--	--

Componente Curricular: História II	Carga Horária: 60 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Compreender a alimentação e as bebidas em uma perspectiva histórica e cultural; Analisar os desdobramentos políticos e econômicos das práticas alimentares humanas ao longo do tempo; Identificar os diferentes tipos de fontes históricas: escritas, orais e visuais; Buscar a criação de um repertório cultural diversificado, capaz de identificar a riqueza das heranças culturais dos diversos povos em relação às práticas alimentares; Compreender os hábitos culturais ligados às bebidas como disputas culturais; Compreender a importância histórica das bebidas como constituintes de mercados mundiais e conflitos de natureza política, econômica, cultural e social; Analisar o impacto das bebidas nos processos sociais, políticos e econômicos da Idade Moderna e Contemporânea; Relacionar as sociedades industriais e urbanas aos hábitos culturais relacionados às bebidas, como o café e a coca-cola. Compreender as bebidas como eixos para a análise dos processos históricos da História Moderna e Contemporânea.</p>	<p>O café na Idade da razão; O chá e o Império Britânico; A coca-cola e a ascensão da América; As bebidas no século XX e XXI: os desafios da globalização</p>
Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
<p>STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6 copos. Rio de Janeiro, J. Zahar, 2005. GRESPAN, Jorge. Revolução Francesa e Iluminismo. Campinas, Contexto, 2003. HOBBSAWM, Eric. Da Revolução Industrial inglesa ao imperialismo. Rio de Janeiro, Forense Universitária, 2009. COTRIM, Gilberto. História Global: Brasil e Geral (vol. 2 e 3). São Paulo, Saraiva, 2008.</p>	<p>FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. ARNOLD, H. História Social da Arte e da Literatura. São Paulo: Martins Fontes, 2000. PINSKY, J. (org.). O ensino de história e criação do fato. São Paulo, Contexto, 1988. PINSKY, J. (org.) 100 textos de história antiga. São Paulo, Contexto. SILVA, Marcos Antônio; FONSECA, Selva Guimarães. Ensinar história no século XXI: em busca do tempo entendido. São Paulo, Papyrus, 2007. STANDAGE, Tom. Uma História Comestível da Humanidade. Rio de Janeiro, J. Zahar,</p>

	2010.
--	-------

Componente Curricular: Química	Carga Horária: 120 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Compreender a construção coletiva da ciência química como processo histórico, social e econômico, bem como sua relação com a alimentação e os alimentos.</p> <p>Descrever as transformações químicas em linguagens discursivas.</p> <p>Compreender e utilizar os códigos e símbolos próprios da Química atual e suas modificações ao longo do tempo, bem como reconhecê-los em diversos produtos comerciais, por exemplo, produtos domissanitários e bebidas.</p> <p>Distinguir transformações químicas e físicas aplicados a alimentos e bebidas.</p> <p>Reconhecer nos métodos de separação suas utilidades nos processos produtivos humanos principalmente na área da alimentação.</p> <p>Diferenciar átomo, elemento, substância, material e mistura.</p> <p>Aprender a usar a tabela periódica como instrumento de consulta das principais características dos elementos químicos e de previsão de suas propriedades.</p> <p>Compreender como os átomos se combinam para formar as substâncias iônicas, metálicas e moleculares, bem como as propriedades dos materiais em função do tipo de ligação.</p> <p>Identificar os riscos químicos associados ao ambiente de trabalho.</p> <p>Identificar e caracterizar as soluções qualitativa e quantitativa como principal meio de ocorrência e controle de transformações químicas na natureza e nos processos produtivos.</p> <p>Desenvolver conexões hipotético-lógicas que possibilitem previsões acerca das transformações químicas quanto a espontaneidade, a velocidade, a reversibilidade e a produção ou absorção de energia, influência na gestão de resíduos da atividade em bares e restaurantes.</p> <p>Aplicar ferramentas matemáticas para quantificar as espécies num equilíbrio químico em amostras ambientais ou para</p>	<p>A Ciência Química</p> <p>Transformações químicas</p> <p>Riscos químicos no ambiente de trabalho.</p> <p>Aspectos quantitativos das transformações químicas.</p> <p>Cálculos químicos.</p> <p>Transformações químicas e energia.</p> <p>Transformação química e equilíbrio, influência na gestão de resíduos.</p> <p>Compostos de carbono.</p> <p>Relações da química com as tecnologias, a sociedade, o meio ambiente e a área do turismo e gastronomia, principalmente relacionados aos compostos orgânicos.</p> <p>Energias químicas no cotidiano e alternativas energéticas.</p>

<p>dirigir transformações químicas importantes para os processos produtivos. Conceber na diversidade das moléculas orgânicas a diversidade inerente às substâncias que formam os seres vivos e os alimentos. Reconhecer as principais funções orgânicas, suas nomenclaturas e propriedades a partir de substâncias bioquímicas, fármacos e polímeros. Compreender o papel da síntese orgânica na produção de materiais sintéticos essenciais para as atividades humanas.</p>	
<p>Bibliografia básica MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. Química: Ensino Médio. 2 ed. Vol. 1. São Paulo: Editora Scipione, 2013. SANTOS, W.; MÓL, G (Coord.). Química Cidadã. 2 Ed. Vol. 1. Coleção química cidadã. São Paulo: Editora AJS, 2013.</p>	<p>Bibliografia complementar HESS, S. Experimentos de química com materiais domésticos. 1 Ed. São Paulo: Moderna, 1997. MATEUS, A. L. Química na cabeça: experiências espetaculares para você fazer em casa ou na escola. 1 Ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003. CHASSOT, A. I. A Ciência através dos tempos. 19 ed. São Paulo: Moderna, 2007.</p>

<p>Componente Curricular: Filosofia</p>	<p>Carga Horária: 60 horas-aulas</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Bases Tecnológicas</p>
<p>Compreender a alimentação e as bebidas em uma perspectiva cultural contrapondo-a com a natureza; Analisar as temáticas filosóficas correlacionadas às práticas gastronômicas; Identificar autores e períodos da história da filosofia; Buscar a criação de um repertório cultural diversificado, capaz gerar reflexão sobre as práticas, hábitos e existência humanas; Compreender os hábitos culturais ligados como fontes geradoras de questionamentos filosóficos; Compreender a relação corpo e alma a partir da reflexão filosófica apontando interconexões com o universo das bebidas; Analisar as mudanças nos processos de produção das bebidas a partir dos diferentes momentos da história da humanidade. Analisar a relação entre temperança e paixões na história da filosofia e como isto se relaciona às bebidas.</p>	<p>Natureza e cultura; Corpo e a alma; Ética e temperança; Razão e paixões;</p>

Apontar a reflexão ética como eixo gerador de debate sobre paixões, corpo e razão;	
<p>Bibliografia Básica</p> <p>STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6 copos. Rio de Janeiro, J. Zahar, 2005.</p> <p>CHAUÍ, Marilena. Convite a Filosofia. São Paulo. Ática, 2010.</p> <p>ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. Filosofando. Introdução à Filosofia. São Paulo, Moderna, 2009.</p> <p>MARCONDES, Danilo. Textos Básicos de Filosofia. Dos Pre-Socráticos à Wittgenstein. Rio de Janeiro, Zahar, 2007</p> <p>GALLO, Silvio. Ética e Cidadania: Caminhos da Filosofia. Papirus, Campinas 2003.</p>	<p>Bibliografia Complementar</p> <p>FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p> <p>CARNEIRO, Henrique. Bebida, Abstinência e Temperança na história antiga e moderna. São Paulo, SENAC, 2010.</p> <p>VÁRIOS AUTORES. Coleção os Pensadores. 67 vol. 2º r. São Paulo, Abril Cultural, 1979.</p> <p>POLLAN, Michael. O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro. Intrínseca, 2007.</p> <p>ONFRAY, Michael. A Razão Gulosa: Filosofia do Gosto. São Paulo, Rocco, 1999.</p> <p>RIBEIRO, Renato Janine. A etiqueta no Antigo Regime. São Paulo. Moderna, 1998.</p>

Componente Curricular: Serviço de restaurante e bar I	Carga Horária: 80 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Execução de serviço de alimentos e bebidas;</p> <p>Conhecer e executar serviço empratado;</p> <p>Conhecer e executar serviço à inglesa direto;</p> <p>Conhecer e executar serviço à inglesa indireto;</p> <p>Conhecer e executar serviço à americana ou <i>Buffet</i>;</p> <p>Conhecer e executar serviço de coquetel;</p> <p>Conhecer e simular a execução dos serviços com a brigada completa do salão: <i>commis</i>, garçom, chefe de fila, <i>sommelier</i>, <i>maitre</i>.</p>	<p>Execução dos serviços de alimentos e bebidas;</p> <p>Execução dos serviços empratado; inglesa direto; inglesa indireto; americana ou <i>ou Buffet</i>; serviço de coquetel;</p> <p>Simulação da brigada do salão: <i>commis</i>, garçom, chefe de fila, <i>sommelier</i>, <i>maitre</i>.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. 12 ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009; PACHECO, Aristides. Manual do Maître. 5ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.</p> <p>SENAC NACIONAL. Sou garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011;</p> <p>SILVA, M. V. Barman: Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de</p>	<p>Bibliografia Complementar</p> <p>FILHO, Antonio Romão A da Silva. Hotéis e Restaurantes. Tópicos de Manutenção em Hotéis. Recife: Ed. da UFPE, 2001 [Manual Básico de Planejamento e Projeto de Hotéis e Restaurantes. Tópicos de Manutenção em Hotéis].</p> <p>FREUND, F.; PESSOA, A.; VIEIRA, S. Garçom: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009;</p> <p>Furtado, Edmundo. Copos de bar e mesa:</p>

Janeiro: Senac Nacional, 2002.	história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: SENAC-SP, 2009. SENAC NACIONAL. Atendimento de primeira: cliente satisfeito volta sempre. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010 (Bem-Vindo às Boas Práticas, v.1); SENAC NACIONAL. Qualidade em prestação de serviços. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.
--------------------------------	--

Componente Curricular: Harmonização – Vinhos e espumantes	Carga Horária: 40 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
Desenvolver técnicas de harmonização de alimentos e bebidas. Conhecer e compreender viticultura básica. Conceituar os termos de viticultura bem como seus produtos . Compreender os princípios de análise sensorial.	- Técnicas de harmonização - Tipos de vinhos e espumantes - Análise sensorial - Prática organoléptica
Bibliografia Básica BORGES, E.P. Harmonização – O livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Nacional, Mauad, 2007. RABACHINO, R. Harmonização – O equilíbrio entre o vinho e o alimento. 1ª ed. Nacional, Educs, 2012.	Bibliografia Complementar SALEM, J. Dicionário gastronômico vinho. 1ª ed. Nacional, editora global, 2013.

Componente Curricular: Fundamentos do Turismo, Hospitalidade e Lazer	Carga Horária: 60 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
Desenvolver conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o seu crescimento pessoal e profissional. Conhecer e compreender o mundo do trabalho no turismo, hospitalidade e lazer. Conceituar os termos Turismo, Hospitalidade e Lazer. Identificar, demonstrar e diferenciar as leis e práticas de turismo, de hospitalidade e de lazer. Caracterizar, demonstrar, diferenciar, combinar e analisar os tempos e espaços de turismo, de hospitalidade e de lazer. Analisar a relação entre turismo,	Contextualização e Evolução Histórica do Lazer no Mundo e no Brasil. Conceituação dos Termos Lazer e Recreação. Leis e Práticas do Lazer. Caracterização dos Tempos e Espaços do Lazer. Lazer, Educação e Sustentabilidade. Contextualização e Evolução Histórica da Hospitalidade no Mundo e no Brasil. Conceituação do Termo Hospitalidade. Leis e Práticas da Hospitalidade. Caracterização dos Tempos e Espaços da

hospitalidade e lazer com a educação e a sustentabilidade.	Hospitalidade. Hospitalidade, Educação e Sustentabilidade. Contextualização e Evolução Histórica do Turismo no Mundo e no Brasil. Conceituação dos Termos Turismo e Turista. Leis e Práticas do Turismo. Caracterização dos Tempos e Espaços do Turismo. Turismo, Educação e Sustentabilidade.
Bibliografia Básica CAMARGO, L.O.L. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004. CAMARGO, L.O.L. O Que é Lazer. São Paulo: Brasiliense, 2003. PANOSSO NETTO, A. O Que é Turismo. São Paulo: Brasiliense, 2010.	Bibliografia Complementar MEDRONI, D.D. Fundamentos de Turismo. Curitiba: Editora LT, 2010. MILAGRES, V.R. Apostila Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Brasília: IFB, 2015. SANTOS, M.T. Fundamentos de Turismo e Hospitalidade. Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010. TRIGO, L.G.G. [et al.]. Aprendiz de Lazer e Turismo. São Paulo: IPSIS. 200711.

4º SEMESTRE

Componente Curricular: Matemática II	Carga horária: 120 horas-aulas
Habilidades	Bases tecnológicas
Identificar a relação de dependência entre grandezas associadas a elementos de ambientes de trabalho. Identificar características de figuras planas ou espaciais. Resolver situação-problema que envolva conhecimentos geométricos de espaço e forma. Utilizar informações expressas em gráficos ou tabelas para fazer inferências. Resolver problemas com dados apresentados em tabelas ou gráficos, principalmente referentes a custos de produção ou de manutenção. Utilizar conhecimentos geométricos de espaço e forma na seleção de argumentos propostos como solução de problemas do	Geometria dos corpos curvos, aplicada à produção de embalagens de produtos alimentícios. Noções de matrizes e de Sistemas lineares aplicadas ao planejamento estratégico e à administração de estabelecimentos comerciais. Documentação do processo de estocagem: ficha de controle de estoque, requisição de mercadoria, inventário. Classificação dos custos. Custo da Mercadoria Vendida (CMV). Preço de venda.

¹⁰ Disponível em:

<http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_hosp_lazer/061112_fund_de_tur_e_hosp.pdf>.

¹¹ Disponível em:

<file:///C:/Users/vanesamilagres/Desktop/Aprendiz_de_Lazer_e_Turismo.pdf>.

<p>cotidiano no mundo do trabalho. Analisar informações envolvendo a variação de grandezas como recurso para a construção de argumentação. Avaliar propostas de intervenção na realidade de ambientes de trabalho envolvendo variações de grandezas.</p>	
<p>Bibliografia básica SMOLE, Kátia Stocco; DINIZ, Maria Ignez. Matemática – Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2013. IEZZI, Gelson. Matemática Ciência e Aplicação. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar DANTE, Luiz Roberto. Matemática Contexto e Aplicação. São Paulo: Ática, 2012. SPINELLE, Walter; SOUZA, Maria Helena, REAME, Eliana. Matemática. São Paulo: Nova Geração, 2005. PAIVA, Manuel. Matemática. São Paulo: Moderna, 2009.</p>

<p>Componente Curricular: Língua Portuguesa III</p>	<p>Carga Horária: 60 horas-aulas</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Bases Tecnológicas</p>
<p>Identificar as diferentes linguagens e seus recursos expressivos como elementos de caracterização dos sistemas de comunicação. Analisar e interpretar textos em gêneros variados, levando em conta seus objetivos, seus contextos de produção e recepção, as linguagens (verbais e não-verbais) de que se utiliza, seus suportes e meios de circulação. Estabelecer relações entre o texto literário e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político. Reconhecer a presença de valores sociais e humanos atualizáveis e permanentes no patrimônio literário nacional. Identificar os elementos que concorrem para a progressão temática e para a organização e estruturação de textos e diferentes gêneros e tipos. Relacionar, em diferentes textos, opiniões, temas, assuntos e recursos linguísticos. Inferir em um texto quais são os objetivos de seu produtor e quem é seu público alvo, pela análise dos procedimentos argumentativos utilizados. Reconhecer no texto estratégias argumentativas empregadas para o convencimento do público, tais como a intimidação, sedução, comoção, chantagem, entre outras. Pesquisar (buscar, coletar, seccionar e</p>	<p>Sintaxe de regência e concordância Estratégias e ferramentas argumentativas Relatório Comunicação organizacional e o sistema de comunicação em hotéis, bares, restaurantes e unidades de produção de alimentos. Literatura Pré-modernismo Modernismo Situações-problema e pesquisas integradoras Simular situações de comunicação profissional da área de atuação utilizando a tipologia textual argumentativa. Produzir uma revista gastronômica, com o estudo de gêneros como ficha técnica, resenha gastronômica, entrevista e notícia.</p>

<p>organizar) informações úteis para a solução de problemas e/ou compreensão de assuntos específicos. Compor seu próprio texto a partir das pesquisas previamente efetuadas. Redigir textos técnicos típicos da área de cozinha.</p>	
<p>Bibliografia básica CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Anália Cochar. Linguagens. São Paulo: Saraiva, 2010, ed. 7, vol. 3 CEGALLA, Domingos Pascoal. Novíssima gramática da língua portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p>	<p>Bibliografia complementar BOSI, Alfredo. História Concisa da Literatura Brasileira. São Paulo, Cultrix, 2006, ed. 47, ABAURRE, Maria Bernadete M.; ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela Nogueira. Português – contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2010, vol. 3 BECKER, Magda Soares. Técnica de redação. Rio de Janeiro: Imperial Novo milênio, 2004, ed. 1 INFANTE, Ulisses; PASQUALE, Cipro Neto. Gramática da língua portuguesa. São Paulo, Scipione, 2008, ed. 3</p>

<p>Componente Curricular: Biologia</p>	<p>Carga Horária: 120 horas-aulas</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Bases Tecnológicas</p>
<p>Reconhecer a célula como unidade viva formadora de todos os organismos e observar que sua organização e funcionamento são semelhantes em todos os seres vivos. Entender a importância dos nutrientes na formação das células e na manutenção da saúde. Reconhecer mecanismos de transmissão da vida, prevendo ou explicando a manifestação de características dos seres vivos. Analisar perturbações ambientais, identificando fontes, transporte e(ou) destino dos poluentes ou prevendo efeitos em sistemas naturais, produtivos ou sociais. Conhecer as características dos principais ecossistemas do planeta e relacionar com a prestação de serviços de alimentos e bebidas no Brasil e no Mundo. Identificar os riscos biológicos associados ao ambiente de trabalho. Reconhecer a importância da classificação biológica para a organização e</p>	<p>Características gerais dos seres vivos, Composição química dos seres vivos, água, macro e micronutrientes. Citologia, Metabolismo energético, Respiração, Fermentação alcoólica, lática e acética- implicações em gêneros alimentícios. Ecologia, Níveis de organização da vida, habitat e nicho ecológico, cadeias alimentares, teia alimentar, fluxo de matéria e de energia, ciclos biogeoquímicos, relações intra e interespecíficas, sucessão ecológica, biomas terrestres e aquáticos, biomas e brasileiros, poluições, princípios de educação ambiental. Taxonomia e Sistemática, História da Classificação, Domínio (Bactéria, Archaea, Eukarya) Vírus, procariontes, protozoários, fungos e algas e suas implicações no ambiente de trabalho. Zoologia: morfologia, anatomia, histologia e fisiologia Botânica: morfologia, anatomia, histologia e</p>

<p>compreensão da enorme diversidade dos seres vivos.</p> <p>Identificar padrões em fenômenos e processos vitais dos organismos, como manutenção do equilíbrio interno, defesa, relações com o ambiente, sexualidade, entre outros.</p> <p>Relacionar as doenças mais comuns do cotidiano com seus respectivos organismos causadores e analisar sua relação com o serviço de turismo, hospitalidade e lazer.</p> <p>Associar as divisões celulares como meio de reprodução, crescimento, regeneração e compreensão de processos que mantêm a composição genética das células e das espécies.</p> <p>Reconhecer benefícios, limitações e aspectos éticos da biotecnologia, considerando estruturas e processos biológicos envolvidos em produtos biotecnológicos.</p> <p>Avaliar propostas de intervenção no ambiente, considerando a qualidade da vida humana ou medidas de conservação, recuperação ou utilização sustentável da biodiversidade.</p> <p>Identificar a origem e a variabilidade das espécies resultantes da interação de mecanismos físicos e biológicos que determinam sua existência, transformação, evolução e preservação.</p>	<p>fisiologia</p> <p>Genética mendeliana</p> <p>Biotecnologia e suas aplicações</p> <p>Histologia e fisiologia humanas</p> <p>Origem da vida e Evolução, Origem da vida primeira teorias, Teoria de Oparin e Haldane, Evolução das plantas, Evolução dos animais, Evolução da espécie humana</p>
<p>Bibliografia básica</p> <p>BIZZO, N. M. V.. Novas bases da Biologia. Vol. 3. 2ª ed.. São Paulo: Ática, 2013;</p> <p>BRÖCKELMANN, R. H.. Conexões com a Biologia. Vol. 3. São Paulo: Moderna, 2013;</p> <p>TAKEUCHI, M. R.; OSORIO, T. C.. Ser protagonista – Biologia. Vol. 3. 2ª ed.. São Paulo: SM, 2013.</p>	<p>Bibliografia complementar</p> <p>AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R.. Biologia em contexto. Vol. 3. São Paulo: Moderna, 2013;</p> <p>BUENO, S. G.; LOPES, C.; ROSSO, S.. BIO Vol. 3. 2ª ed.. São Paulo: Saraiva, 2013;</p> <p>FAVARETO J. A.. Biologia unidade e diversidade. Vol. 3. São Paulo: Saraiva, 2013;</p> <p>LINHARES, S. V.; GEWANDSZNADJER, F.. Biologia hoje. Vol. 3. 2ª ed.. São Paulo: Ática, 2013;</p> <p>MENDONÇA, V. L.. Biologia. Vol. 3. 2ª ed.. São Paulo: AJS, 2013;</p> <p>SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N.. Biologia. Vol. 3. 11ª ed.. São Paulo: Saraiva, 2013.</p>

Componente Curricular: Sociologia	Carga Horária: 60 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Refletir sobre a relação indivíduo e sociedade a partir das diferentes práticas gastronômicas.</p> <p>Analisar as temáticas sociológicas correlacionadas às práticas gastronômicas;</p> <p>Identificar autores e períodos da história da Sociologia;</p> <p>Diferenciar aspectos da natureza da Consciência Coletiva e Consciência;</p> <p>Refletir sobre as diversas formas de agrupamento social e seus mecanismos de sustentação a partir dos espaços públicos como bares e restaurantes;</p> <p>Compreender e valorizar as diferentes manifestações culturais de etnias, raças (negra, indígena, branca) e segmentos sociais, agindo de modo a preservar o direito à diversidade.</p>	<p>Indivíduo e Sociedade</p> <p>Natureza e Cultura;</p> <p>Os agrupamentos sociais.</p> <p>Capitalismo ou Socialismo</p> <p>O trabalho e a Estratificação Social</p> <p>Classes Sociais e Estratificação Social</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6 copos. Rio de Janeiro, J. Zahar, 2005.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>RODRIGUES, Alberto Tosi. Sociologia da educação. Rio de Janeiro, DP&A 2000.</p> <p>TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. 2 ed. São Paulo:Saraiva, 2010.</p>	<p>Bibliografia Complementar</p> <p>MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense,1988.</p> <p>RIBEIRO, Darcy. O Povo Brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhias das Letras, 1995.</p> <p>VIANA, Nildo (orgs.). Educação, Cultura e Sociedade. Goiânia, Edições Germinal, 2002.</p> <p>Arruda, Maria Arminda do N. "Trajetórias da sociologia da cultura no Brasil: os anos recentes". Revista Usp, São Paulo, n.50, p.100-107, junho/ agosto 2001.</p> <p>Buarque de Holanda, Sérgio. Raízes do Brasil. Rio de Janeiro, José Olympio,1973.</p> <p>ORTIZ, R. Cultura brasileira e identidade nacional. 5 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.</p>

Componente Curricular: Serviço de Bar e Restaurante II	Carga Horária: 80 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
Execução de serviço de alimentos e bebidas;	Execução do serviço de alimentos e bebidas;

<p>Executar o serviço de coquetel e Buffet; Conhecer e executar serviço à brasileira; Conhecer e executar serviço à russa; Conhecer e executar serviço à francesa; Conhecer e executar serviços à mesa como flambagem e trinchagem; Conhecer e simular a execução dos serviços com a brigada completa do salão: <i>commis</i>, garçom, chefe de fila, <i>sommelier</i>, <i>maitre</i>.</p>	<p>Execução dos tipos de serviço: coquetel e Buffet; serviço à brasileira; serviço à russa; serviço à francesa; serviços à mesa como flambagem e trinchagem; Simulação da brigada completa do salão: <i>commis</i>, garçom, chefe de fila, <i>sommelier</i>, <i>maitre</i>.</p>
<p>Bibliografia Básica PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. 12 ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009; PACHECO, Aristides. Manual do Maître. 5ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005. SENAC NACIONAL. Sou garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011; SILVA, M. V. Barman: Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2002.</p>	<p>Bibliografia Complementar FILHO, Antonio Romão A da Silva. Hotéis e Restaurantes. Tópicos de Manutenção em Hotéis. Recife: Ed. da UFPE, 2001 [Manual Básico de Planejamento e Projeto de Hotéis e Restaurantes. Tópicos de Manutenção em Hotéis]. FREUND, F.; PESSOA, A.; VIEIRA, S. Garçom: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009; Furtado, Edmundo. Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: SENAC-SP, 2009. SENAC NACIONAL. Atendimento de primeira: cliente satisfeito volta sempre. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010 (Bem-Vindo às Boas Práticas, v.1); SENAC NACIONAL. Qualidade em prestação de serviços. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.</p>

<p>Componente Curricular: Harmonização – Destilados</p>	<p>Carga Horária: 40 horas-aulas</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Bases Tecnológicas</p>
<p>Desenvolver técnicas de harmonização de alimentos e bebidas. Conhecer e compreender as relações culturais das bebidas. Conceituar os tipos de bebidas destiladas. Compreender os processos de produção de destilados Compreender os princípios de análise sensorial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de harmonização - Processo de destilação - Tipos de bebidas destiladas - Análise sensorial - Prática organoléptica
<p>Bibliografia Básica JACKSON, M. Whisky - o guia mundial definitivo. 1ª ed. São Paulo, editora Senac, 2011. NOVO. A. L. Viagem ao mundo da cachaça. 1ª ed. Nacional, editora new book, 2011.</p>	<p>Bibliografia Complementar MONTENEGRO, M. Breve história da cachaça no Brasil: da colônia aos dias atuais. 1ª ed. Nacional, Biblioteca 24 horas, 2009. SANTOS, J.I, ADAMES, C. O Essencial em cervejas e destilados. 2ª ed. São Paulo,</p>

	editora Senac, 2013.
Componente Curricular: Técnica de Vendas	Carga Horária: 40 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Compreender e utilizar com segurança os principais conceitos e bases teóricas das técnicas de vendas nos diferentes tipos de negócios e organizações.</p> <p>Compreender os conceitos e princípios da negociação.</p> <p>Assimilar os conceitos do estudo das emoções e sentimentos na negociação .</p> <p>Compreender a inteligência, os estilos interpessoais e a negociação.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de vendas - Processo de negociação - Venda a varejo - fluxos de informação em vendas - Resultados em negociação
Bibliografia Básica Schvartzer, Arnaldo; Martins, Carlos Alberto; Ribeiro Pedro Henrique Alves Couto Técnicas de Vendas. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2009 CARVALHO, Marcos R.; ALVAREZ, Francisco Javier S. Mendizabal. Gestão Eficaz da Equipe de Vendas. São Paulo: Saraiva, 2008. LAS CASAS; Alexandre Luzzi. Técnicas de Vendas: como vender e obter bons resultados. São Paulo: Atlas, 2004	Bibliografia Complementar NEVES, Marcos Fava; CASTRO, Luciano Thome e. Administração de Vendas: planejamento, estratégia e gestão. São Paulo: Atlas, 2005. REILLY, Léo. Como se Sair Bem em Uma Negociação. Madras, 2000. TEIXEIRA, Elson A; TOMANINI, Claudio; MEINBERG, Jose Luiz, PEIXOTO, Luiz Carlos. Gestão de Vendas. Editora FGV, 2004.

5º SEMESTRE

Componente Curricular: Matemática III	Carga horária: 60 horas-aulas
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Identificar padrões numéricos ou princípios de contagem.</p> <p>Resolver situação-problema envolvendo conhecimentos numéricos em ambientes de trabalho.</p> <p>Resolver problemas com dados apresentados em tabelas ou gráficos.</p> <p>Resolver situações-problema relativas ao mundo do trabalho que envolvam conhecimentos de estatística e de probabilidade.</p> <p>Utilizar informações expressas em gráficos ou tabelas para fazer inferências.</p> <p>Analisar informações expressas em gráficos ou tabelas como recurso para a construção de argumentos.</p>	<p>Princípios de contagem</p> <p>Noções de estatística e de probabilidade, aplicadas a elementos presentes em ambientes de Bar e Restaurante</p>

<p>Bibliografia básica SMOLE, Kátia Stocco; DINIZ, Maria Ignez. Matemática – Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2013. IEZZI, Gelson. Matemática Ciência e Aplicação. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar DANTE, Luiz Roberto. Matemática Contexto e Aplicação. São Paulo: Ática, 2012. SPINELLE, Walter; SOUZA, Maria Helena, REAME, Eliana. Matemática. São Paulo: Nova Geração, 2005. PAIVA, Manuel. Matemática. São Paulo: Moderna, 2009.</p>
--	---

<p>Componente Curricular: Geografia II</p>	<p>Carga Horária: 60 horas-aulas</p>
<p>Habilidades</p> <p>Interpretar historicamente e/ou geograficamente fontes documentais acerca de aspectos da cultura. Relacionar padrões culturais aos padrões gastronômicos. Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre determinado aspecto da cultura. Reconhecer a dinâmica da organização dos movimentos sociais e a importância da participação da coletividade na transformação da realidade histórico-geográfica. Identificar registros de práticas de grupos sociais no tempo e no espaço. Avaliar criticamente conflitos culturais, sociais, políticos, econômicos ou ambientais ao longo da história. Reconhecer as transformações técnicas e tecnológicas que determinam as várias formas de uso e apropriação dos espaços rural e urbano. Reconhecer a diversidade gastronômica e a influência do meio (urbano – rural) em sua produção. Analisar de maneira crítica as interações da sociedade com o meio físico, levando em consideração aspectos históricos e(ou) geográficos. Reconhecer a função dos recursos naturais na produção do espaço geográfico, relacionando-os com as mudanças provocadas pelas ações humanas.</p>	<p>Bases Tecnológicas</p> <p>Espaços do Brasil. Dinâmica atmosférica no Brasil. Domínios morfoclimáticos do Brasil. Espaço industrial brasileiro. Espaço urbano brasileiro. Espaço agrário brasileiro. Produção energética no Brasil. Dinâmica demográfica no Brasil.</p>
<p>Bibliografia básica TERRA, Lygia; ARAUJO, Regina; GUIMARÃES, Raul B. Conexões – Estudos de Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2008.</p>	<p>Bibliografia complementar AB' SABER, Aziz. Os domínios de Natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003. BARBOSA FERREIRA, I. C. O processo de urbanização e a produção do espaço</p>

<p>MENDES, Ivan L.; TAMDJAM, James O. Geografia – Estudos para Compreensão do Espaço, volume 1. São Paulo: FTD, 2010.</p>	<p>metropolitano de Brasília. In: PAVIANI, A. (Org.). Brasília, ideologia e realidade: espaço urbano em questão. São Paulo: Projeto/ CNPq, 1985, p.43-56.</p> <p>CORRÊA, Roberto Lobato. O Espaço Urbano. 3ª Ed. São Paulo: Editora Ática S.A, 1995.</p> <p>FERREIRA, Álvaro. A Cidade no Século XXI: segregação e banalização do espaço. Rio de Janeiro: Consequência, 2011.</p> <p>ROSS, Jurandy L. S. Geografia do Brasil. São Paulo: Edusp, 2001.</p>
---	---

<p>Componente Curricular: Física</p>	<p>Carga horária: 120 horas-aulas</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Relacionar informações apresentadas em diferentes formas de linguagem e representação usadas na Física, como texto discursivo, gráficos, tabelas, relações matemáticas ou linguagem simbólica.</p> <p>Relacionar propriedades físicas de produtos, sistemas ou procedimentos tecnológicos às finalidades a que se destinam.</p> <p>Avaliar métodos, processos ou procedimentos da Física que contribuam para diagnosticar ou solucionar problemas de ordem social, econômica ou ambiental.</p> <p>Caracterizar causas ou efeitos dos movimentos de partículas, substâncias, objetos ou corpos celestes.</p> <p>Avaliar possibilidades de geração, uso ou transformação de energia em ambientes específicos, considerando implicações éticas, ambientais, sociais e/ou econômicas.</p> <p>Utilizar leis físicas para interpretar processos naturais ou tecnológicos inseridos no contexto da termodinâmica.</p> <p>Confrontar interpretações científicas com interpretações baseadas no senso comum, ao longo do tempo ou em diferentes culturas.</p> <p>Avaliar propostas de intervenção no ambiente, considerando a qualidade da vida humana ou medidas de conservação, recuperação ou utilização sustentável da biodiversidade.</p> <p>Relacionar propriedades físicas de produtos, sistemas ou procedimentos tecnológicos às finalidades a que se</p>	<p>Conceitos básicos da Mecânica;</p> <p>Leis de Newton e Lei da Conservação da Energia, dando-se ênfase às situações rotineiras de bares e restaurantes;</p> <p>Noções de Termologia, dando-se ênfase aos processos ligados aos serviços de restaurante e bar, como: características térmicas dos utensílios utilizados; estudo de fontes térmicas e métodos de transferência de calor; estudo de equipamentos, do funcionamento de garrafas térmicas e de máquinas frigoríficas; utilização adequada de utensílios e equipamentos; processos de esterilização de materiais e condições térmicas ideais para o conforto humano;</p> <p>Noções de Eletrostática;</p> <p>Noções de Eletrodinâmica, dando-se ênfase aos fogões elétricos.</p>

destinam. Relacionar informações para compreender manuais de instalação ou utilização de aparelhos, ou sistemas tecnológicos de uso comum.	
Bibliografia básica GASPAR, Alberto. Compreendendo a Física . São Paulo: Ática, v. 1, 2 e 3. 2ª ed. – 2013.	Bibliografia complementar RAMALHO, F. J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. Os Fundamentos da Física 1, 2 e 3 . São Paulo: Moderna. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física . São Paulo: Scipione, v. 1, 2 e 3. HEWITT, P. G.; Física Conceitual . Porto Alegre: Bookman.

Componente Curricular: Prática Profissional	Carga Horária: 80 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
Conhecer restaurantes e praticar as técnicas de serviço; Executar as diversas funções do salão: commis, garçom, chefe de fila, sommelier e maitre; Conhecer e compreender a relação salão-cozinha; Aplicar técnicas de serviço de mesa e salão; Desenvolver liderança de equipes; Gerenciar o salão evitando conflitos Coordenar as ações dos garçons, dividindo-os por setores dentro do salão Aplicar o conhecimento em diversos tipos de eventos.	Execução de todos os tipos de serviço desde a montagem até a execução; Organização das funções e escala de trabalho; Serviço de bebidas alcoólicas e não alcoólicas a mesa e em coquetéis; Logística do salão.
Bibliografia Básica BARBOSA, Lourdes, Eudemar Cavalcanti e Frederico Vasconcelos. Menu: como montar um cardápio eficiente. Editora: Roca, 2002. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2006. ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2007. MEZOMO, I. F. de B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002.	Bibliografia Complementar CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 2. ed. São Paulo: Summus, 1997. BERGAMINI, Cecília Whitaker. Motivação. São Paulo:Atlas,1986. CARVALHAL, Eugênio do, FERREIRA, Geraldo. Ciclo de vida das Organizações: peopleware, liderança transformadora, desenvolvimento de equipes de alto desempenho. 5 ed.rev. Rio de Janeiro:FGV,2001.

*Este componente será realizado em laboratório de bar e restaurante e quando possível em estabelecimentos parceiros.

Componente Curricular: Gestão de Equipes em restaurante	Carga Horária: 60 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Conhecer e compreender comportamentos de indivíduos nas organizações e grupos de trabalho.</p> <p>Compreender os princípios de gestão de equipes em busca de resultados de alta performance.</p> <p>Desenvolver técnicas de conhecimentos e habilidades de gestão de pessoas e equipes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Liderança e Fatores Motivacionais, - Negociação e Gestão de Conflitos, - Comunicação e Feedback - Gestão de Pessoas e equipes visando resultados.
<p>Bibliografia Básica</p> <p>Araujo, Luis Cesar; Garcia, Adriana Amadeu Gestão de Pessoas - Estratégias e Integração Organizacional. São Paulo: Editora Atlas 2014</p> <p>MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Editora SENAC, 2002.</p> <p>WALKER, John R; LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: Conceito e Operação. Porto Alegre: Bookman, 2003.</p>	<p>Bibliografia Complementar</p> <p>BARRETO, Ronaldo L. P. Passaporte para o sabor – tecnologias culinárias para elaboração de cardápio. São Paulo: Editora SENAC, 2002.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurante. São Paulo: Editora SENAC, 2002</p> <p>TUCH, David Lord. Controles gerenciais hoteleiros. São Paulo: SENAC, 2000.</p>

Componente Curricular: Noções de Serviço de Barista	Carga Horária: 60 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Desenvolver técnicas de manipulação de alimentos e bebidas na confecção de bebidas a base de café.</p> <p>Conhecer e compreender o mundo do café.</p> <p>Conceituar os termos de cafeicultura bem como da extração e serviço de café.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cafeicultura básica. - Tipos de torrefação. - Tipos de moagem. - Tipos de extração. - Serviço de barista. - Preparo de bebidas a base de café.
<p>Bibliografia Básica</p> <p>BRESSANI, E. Guia do barista. 4ª ed. Café editora, 2015.</p> <p>MOLDVAER. A. O livro do café. 1ª ed. Nacional, Publifolha, 2016.</p>	<p>Bibliografia Complementar</p> <p>MARCELINA, C. Sou barista. 1ª ed. São Paulo, editora Senac, 2013.</p> <p>MARTINS, A.L. História do café. 1ª ed. Nacional, editora Contexto, 2008.</p>

Componente Curricular: Noções Básicas de Coquetéis	Carga Horária: 60 horas-aulas
Habilidades	Bases Tecnológicas

<p>Desenvolver conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o seu crescimento pessoal e profissional.</p> <p>Desenvolver técnicas de manipulação de alimentos e bebidas na confecção de bebidas alcóolicas ou não.</p> <p>Conhecer e compreender o mundo do trabalho como mixologista.</p> <p>Conceituar os termos de coquetelaria.</p> <p>Analisar a relação entre turismo, hospitalidade e lazer com a educação e a sustentabilidade.</p>	<p>Instrumentos de coquetelaria.</p> <p>Categorias, tipos e estilos de drinks.</p> <p>Drinks clássicos.</p> <p>Drinks contemporâneos.</p> <p>Drinks modernos.</p> <p>Drinks não alcoólicos.</p> <p>Ingredientes básicos para coquetéis.</p> <p>Ornamentação em drinks.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>FREUND, F.T.; FREITAS, A. BARTENDER – Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 1 ed. Nacional, Editora senac. MARCO ZERO EDITORA. Coquetéis. 1ª ed. Naciona, Editora Marco Zero, 2009.</p> <p>PACHECO, A. O. Manual do bar. 6ª ed. São Paulo, Editora Senac, 2008.</p> <p>VIEIRA. S.M. Barman. 1ª ed. Naciona, Editora Senac nacional, 2002.</p>	<p>Bibliografia Complementar</p> <p>HELLMICH. M. The ultimate bar book – the comprehensive guide to over 1000 cocktails. 1ª ed. Editora: Chronicle books, 2006.</p> <p>MORGENTHALER, J. Bar book. 1ª ed. Editora: Chronicle books, 2014.</p>

CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

As Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação de Jovens e Adultos (Parecer CEB/CNE 11/2000) compreendem a flexibilização curricular como base para implementação do curso. Diante dessa concepção todos os elementos que compõem as atividades pedagógicas deverão ser avaliados como parte do desenvolvimento dos estudantes. A avaliação formativa será preponderante no PROEJA Técnico em Restaurante e Bar, tendo, por exemplo, a análise de frequência como mais um dado da avaliação pedagógica, de modo a entender a presença em aula como a expressão do engajamento do (da) estudante, baseada em um processo educativo e participativo.

Crítérios e procedimentos de avaliação

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases (LDB) - Lei nº 9394/96, a avaliação deverá ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais assumindo, de forma integrada, no processo de ensino-aprendizagem, funções tanto de diagnóstico quanto de formação.

A avaliação realizada de forma ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, com seus resultados sistematizados, analisados e divulgados ao final de cada semestre letivo e/ou final de cada elemento curricular, assume caráter formativo, sendo condição integradora entre ensino-aprendizagem.

O acompanhamento progressivo do (da) estudante, oportunizado pela avaliação formativa, ajuda-o a desenvolver as competências esperadas, ao mesmo tempo em que fornece informações sobre o desempenho do mesmo. O diagnóstico deve, então, ser acompanhado de uma intervenção diferenciada considerando as peculiaridades de cada indivíduo ou situação (Perrenoud, 1999)¹².

Desta forma, serão utilizados para a avaliação diversos instrumentos, tais como:

- a. Exercícios

¹² PERRENOUD, Philippe. Avaliação: da excelência à regulação das aprendizagens-entre duas lógicas; trad. Patrícia Chittoni Ramos. Porto Alegre: Artes Mídicas Sul,1999. 183p.

- b. Trabalhos individuais e/ou coletivos;
- c. Relatórios;
- d. Autoavaliação;
- e. Avaliação escrita;
- f. Avaliação prática;
- g. Avaliação integrada;
- h. Projetos interdisciplinares e outros.

O professor deverá oportunizar no mínimo três instrumentos avaliativos contemplando os conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais. Uma das avaliações deverá ser integrada por todas as componentes curriculares do semestre, de preferência tendo como contextualização o projeto integrador. Todavia, sugere-se que sempre que possível as avaliações escritas sejam únicas e integradas no semestre. Os instrumentos de avaliação utilizados em cada etapa deverão ser explicitados no Plano de Ensino de cada componente curricular, o qual deverá ser divulgado junto aos estudantes no início do respectivo período letivo.

Ao estudante será assegurado o direito de conhecer os resultados das avaliações mediante vistas dos referidos instrumentos, apresentados pelos professores como etapa do processo de ensino e aprendizagem.

Cabe ressaltar a importância de, tanto quanto possível, fazer as atividades em sala de aula, já que o público referido tem família e vida profissional, o que impossibilita muitas tarefas fora do período das aulas.

Cabe ainda frisar a importância da avaliação docente permanente. Esta avaliação já ocorre por meio da Comissão Própria de Avaliação, todavia ressalta-se a necessidade de implementar uma avaliação específica dos docentes do curso do PROEJA. Ressalto ainda a necessidade de revisão permanente deste PPC e reformulação quando a primeira turma se formar.

Resultados da Avaliação

Os resultados da avaliação, bem como a frequência dos estudantes, são registrados no caderno de registros acadêmicos (digital e impresso) e transcritos para o Sistema de Gerenciamento de Informações (Sistema Acadêmico), no Setor de Registros Acadêmicos do *Campus*.

A avaliação da aprendizagem deverá ser expressa por uma Nota Final, de 0 (zero) a 10 (dez), com frações de 0,5 (cinco décimos) por semestre. Exceção se faz para os estágios, trabalhos de conclusão de curso e componente curricular com características especiais, cujo resultado é registrado no fim de cada período letivo por meio das expressões “cumpriu” / “aprovado” ou “não cumpriu” / “retido”.

Considera-se aprovado, ao término do período letivo, o (a) estudante (a) que, em cada componente curricular, obtiver frequência mínima de 75% e média igual ou superior a 6,0 (seis).

Acompanhamento da Aprendizagem e Conselho de Classe

Deverão ser estabelecidos pelas coordenações de curso, momentos periódicos envolvendo os diferentes sujeitos que compõem a comunidade escolar (estudantes, pais, professores e equipe diretiva) com o objetivo de analisar o processo de ensino-aprendizagem no decorrer do período letivo.

Os professores que ministram aulas para turmas dos cursos Técnicos de Nível Médio Integrado e Concomitância Interna deverão constituir no mínimo dois Conselhos de Classe para uma avaliação coletiva do percurso escolar dos estudantes durante o processo de aprendizagem e ao final do período letivo. Estes Conselhos serão realizados em data a ser definida no calendário letivo.

Critérios e procedimentos de recuperação

A recuperação da aprendizagem é contínua e ocorrerá no decorrer do período letivo, visando que o (a) estudante atinja as competências e habilidades previstas no currículo, conforme a LDB (Lei nº 9394/96).

A segunda oportunidade será ofertada ao estudante que, por motivo superior (devidamente comprovado), deixar de comparecer às atividades programadas, desde que seja apresentado requerimento ao Setor de Registros Acadêmicos no prazo de até dois dias úteis após a realização da referida atividade ou do retorno do estudante às atividades acadêmicas, no caso da falta ser por motivo de saúde. É vedado, ao professor, repetir resultados, caso o (a) estudante não compareça às avaliações oferecidas.

Ficará a critério do professor, estabelecer os instrumentos que serão utilizados, de forma a atender às peculiaridades do componente curricular.

Devem ser oportunizadas novas situações de ensino-aprendizagem e de avaliação, para que o (a) estudante seja desafiado (a) a formular e reformular conhecimentos, desenvolvendo-se cognitivamente, psíquica, emocional e fisicamente. Esses instrumentos poderão ser executados na forma de exercícios, seminários, trabalhos, testes, provas, auto-avaliação, aulas práticas, entre outros.

Regime de Dependência

O regime de dependência é previsto no regulamento dos Cursos Técnicos de Educação Profissional Técnica Integrados ao Ensino Médio do IFB para estudantes cujo desempenho seja inferior a 60% em até dois componentes curriculares. Segundo o regimento os estudantes em dependência deverão cumprir programa de estudos proposto pelo conjunto de professores do componente curricular, ouvidas a Coordenação de Curso e a Coordenação Pedagógica.

Critérios de Reconhecimento de Saberes

O estudante pode requerer o reconhecimento de saberes no curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, na modalidade PROEJA. O reconhecimento, certificação e diplomação para efeito de prosseguimento ou conclusão de estudos objetiva respeitar o tempo pedagógico da aprendizagem e as experiências advindas do exercício profissional do público-alvo.

O reconhecimento de saberes dos componentes curriculares já cursados com aprovação, no IFB ou instituição congênere, dentro do mesmo nível de ensino, segue a definição da LDB (Lei nº 9394/96), do Parecer CNE/CEB 40/2004 e das Normas Institucionais. As avaliações podem ser feitas por meio de arguição verbal e/ou verificação *in loco* e/ou demonstrações práticas e/ou relatos de experiências devidamente comprovadas, cartas de apresentação e/ou recomendação e portfólios.

Os critérios para reconhecimento de saberes constam no regulamento dos Cursos Técnicos de Nível Médio integrados na seção VII. O requerimento da avaliação deverá ser feito antes do início do período letivo e em tempo hábil para o deferimento pela direção do *Campus* e a devida análise e parecer da comissão avaliadora nomeada para este fim.

INFRAESTRUTURA

A partir de 2015, com a entrega das novas instalações, o *campus* Riacho Fundo passou a oferecer salas de aulas mais adequadas ao desenvolvimento dos trabalhos formativos, além dos laboratórios de informática, de cozinha, de hospedagem e multidisciplinar (Química, Física e Biologia), ginásio esportivo, auditório, biblioteca e salas de atendimento ao estudante, como verificado resumidamente na tabela a seguir.

Tabela 4 - Infraestrutura

Área total construída (m ²)	Área do terreno original (m ²)
7.014,00	60.000,00

Instalações gerais do Campus Riacho Fundo			
Especificações das instalações	Quantidade	Área total (m ²)	Capacidade atendimento por turno
Instalações administrativas	9	185,67	47
Sala de aula	13	109,27	390
Sala de coordenação	5	88,75	30
Sala de docentes	1	35,51	24
Espaço de convivência	1	17,26	120
Biblioteca	1	155,63	45
Auditório	1	217,97	180
Banheiros coletivos – incluindo os adaptados	18	103,83	-
Laboratórios	9	266,71	204
Sala de reuniões	1	60,63	16
Almoxarifado de informática	1	16,93	-
Adega/Depósito de bar e restaurante	1	18,26	-
Sala de pré-preparo	1	57,41	24
Depósitos de insumos	6	23,01	-
Hall de demonstrações	1	128,55	8

Refeitório/Convivência	1	244,27	72
Cantina	1	17,15	2
Cozinha do restaurante	1	43,89	6
Lavatório	1	10,57	1
Dispensas	2	24,17	-
Almoxarifado (Expediente)	1	16,4	-
Depósito	1	16,4	-
Sala multiuso	1	80,59	-
Quadra poliesportiva	1	640	-

Veículos	Quantidade
Ônibus	1
Micro-ônibus	1
Van	1
Camionete	1
Automóvel	1

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Laboratório de Restaurante e Bar		
Identificação do Espaço: Laboratório de Bar		Capacidade: até 40 estudantes
Área de atuação: Turismo, Hospitalidade e Lazer		
Destinação: Aulas práticas		
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador	2
2	Coqueteleiras	4
3	Frigobar	1
4	Bancadas de bar	1
5	Mesa de restaurante	2
6	Armários de restaurantes	2
7	Bancada refrigerada	1
8	Pia Lavabo	1
9	Geladeira	1
10	Lixeiras para coleta seletiva	1
11	Cafeteira	1
12	Utensílios de bar e restaurante	variados
13	Filtro	1

Utensílios e Equipamentos	
Laboratório de Restaurante e Bar	
Item - Descrição	Quantidade
Abridor multiuso cabo branco	6
Açucareiro 300g c/ colher	2
Balde p/ Champanhe ou Vinho, grande	2
Balde p/ Gelo	2
Borrifador/Pulverizador	3
Bule p/ café 1000ml	1
Bule p/ chá 600ml	1
Bule p/ leite 600ml	1
Calças pretas, Tamanho:40	10
Calças pretas, Tamanho:42	10
Calças pretas, Tamanho:44	10
Calças pretas, Tamanho:46	10

Chaleira Fundo triplo 2l	1
Champanheira c/ Separador de Garrafas	2
Cloche redondo alto	3
Cloche redondo baixo	3
Colher de Café	10
Colher de Chá	10
Colher de Sobremesa	10
Colher p/ Mesa	10
Colher p/ servir	10
Copo caipirinha branco	10
Copo cerveja	10
Copo Pilsiner (chop)	10
Coqueteleira (500ml)	4
Faca p/ Peixe	10
Faca de mesa	10
Faca p/ churrasco	10
Faca p/ frutas	10
Garfo de mesa	10
Garfo de sobremesa	10
Garfo p/ Peixe	10
Garrafa p/ sucos,açúcar ou molho 1,9l	2
Garrafa p/ sucos,açúcar ou molho 1l	2
Pá de inox pequena	2
Papa migalhas	4
Pegadão de gelo inox	2
Peneira inox 10cm cabo branco	2
Pires 11cm	8
Pires 15cm	8
Porta Guardanapo Retangular	5
Raspador de limão cabo branco (zester)	2
Saca Rolhas (cabo preto)	4
Sousplat	8
Suporte p/ balde de champagne	2
Suporte p/ pratos e talheres c/ porta guardanapo	2
Taça 11 3/4 oz	10
Taça 19 cl	10
Taça 15cl~ 5 oz	10
Taça 23cl~	10
Taça 31 cl	10
Taça anda luz pequena	5
Taça champagne	10
Taça cristal vinho borgonha	10
Taça Maria grande	10
Taça Maria pequena	10

Taça martini gigante	10
Taça martini pé baixo	10
Taça média pé alto	10
Taça milk shake moderna	5
Taça p/ sobremesa 220ml	10
Taça sangria	5
Taça sundae	10
Taça vinho tinto	10
Tigela multiuso 20,5cm (BOwL)	10
Toalha 1,50x1,50 branca	5
Toalha cobre mancha 1,10x1,10(Branca)	5
Toalha cobre mancha 1,53x153(Branca)	5
Toalha cobre mancha 1,53x153(PRETA)	5
Toalha de bandeja 40cm	5
Toalhas de mesa 1,6x1,20	5
Toalhas de mesa 2,02	5
Toalhas de mesa 2,0x1,6	5
Toalhas de mesa 2,30x2,30	5
Toalhas de mesa 2,30x2,70	5
Toalhas de mesa 2,72	5
Maquina de Café - 2 grupos	1
Maquina de Gelo	1
Tv Led 40	1
Aparelho DVD	1
Geladeira Side by Side Inox	1
Mixer	1
Liquidificador Industrial	2
Extrator de Suco	1

LISTA DE INSUMOS

Lista de insumos para o curso Técnico em Restaurante e Bar		
Item	Quantidade total	Embalagem
Água com gás	24	Garrafa (500ml)
Água tônica	10	Lata (350ml)
Cachaça	2	Garrafa (700ml)
café em grãos tipo bourbon	6	Embalagem (500g)
café em grãos tipo Catuai	6	Embalagem (500g)
café tipo instantâneo	2	Embalagem (50g)
Campari	1	Garrafa (900ml)
Cerveja tipo Dunkel	12	Long neck (355 ml)
Cerveja tipo India pale ale	6	Garrafa (600ml)
Cerveja tipo pilsen	12	Long neck (355 ml)
Cerveja tipo Stout	6	Garrafa (600ml)
Cerveja tipo Strong golden ale	12	Long neck (355 ml)
Cerveja tipo Wiessbier	12	Long neck (355 ml)
Cerveja tipo Witbier	6	Garrafa (600ml)
Chantilly	2	Embalagem (1l)
Chocolate tipo amargo	5	embalagem (150g)
Chocolate tipo ao leite	5	embalagem (150g)
Chocolate tipo Branco	5	embalagem (150g)
Conhaque tipo Brandy	1	Garrafa (750ml)
Gim	1	garrafa (900ml)
Laranja tipo bahia	2	embalagem de 1 kg
Leite integral	10	Embalagem (1l)
Licor de amaretto	1	Garrafa (700ml)
Licor de amarula	1	Garrafa (750ml)
Licor de cacau	1	Garrafa (720ml)
Licor Curaçau Blue	1	Garrafa (720ml)
Licor 43	2	Garrafa (700ml)
Licor de café	1	Garrafa (720ml)
Licor de cassis	2	Garrafa (720ml)
Licor de chocolate	1	Garrafa (720ml)
Licor de cointreau	2	Garrafa (700ml)
Licor tipo irish cream	1	Garrafa (700ml)
Limão tipo taiti	3	embalagem de 1 kg
Menta	1	Maço
Queijo tipo Minas	2	embalagem de 1 kg
Queijo Tipo Mussarela	2	embalagem de 1 kg
Queijo tipo Parmesão	2	embalagem de 1 kg
Queijo Tipo Provolone	2	embalagem de 1 kg
refrigerante de cola	5	Garrafa (1l)

Refrigerante de limão	5	Garrafa (600ml)
Refrigerante tipo citrus	2	Embalagem (1,5l)
Rum saborizado de coco	1	Garrafa (750ml)
Rum tipo claro	1	Garrafa(1l)
Rum tipo escuro	1	Garrafa(1l)
Saquê	1	Garrafa (740ml)
suco de abacaxi	4	emabalagem (1l)
Suco de cranberry	4	emabalagem (1l)
Suco de laranja	4	emabalagem (1l)
Suco de pessego	4	emabalagem (1l)
Tequila tipo branca	2	Garrafa (750ml)
Tequila tipo Oro	1	Garrafa (750ml)
tequila tipo reposada	1	Garrafa (750ml)
vermouth blanco	1	Garrafa (995ml)
Vermouth extra seco	1	Garrafa (995ml)
Vermouth rosso	1	Garrafa (950ml)
Vinho branco do porto	3	Garrafa (500ml)
Vinho branco tipo Chardonnay	3	Garrafa (750ml)
Vinho branco tipo sauvignon blanc	3	Garrafa (750ml)
Vinho espumante tipo Brut	3	Garrafa (750ml)
Vinho espumante tipo brut rosé	3	Garrafa (750ml)
Vinho espumante tipo demi-sec	3	Garrafa (750ml)
Vinho espumante tipo extra-brut	3	Garrafa (750ml)
Vinho espumante tipo moscatel	3	Garrafa (750ml)
Vinho espumante tipo moscatel rosé	3	Garrafa (750ml)
Vinho do Porto Branco	3	Garrafa (500ml)
Vinho tinto do porto	3	Garrafa (500ml)
Vinho tinto tipo Carbenet Sauvignon	3	Garrafa (750ml)
Vinho tinto tipo Malbec	3	Garrafa (750ml)
Vinho tinto tipo Merlot	3	Garrafa (750ml)
Vinho Tinto tipo Pinot Noir	3	Garrafa (750ml)
Vinho tinto tipo Tannat	3	Garrafa (750ml)
Vinho tipo licoroso	3	Garrafa (500ml)
Vinho tipo Rosé	3	Garrafa (750ml)
Vinho Verde	4	Garrafa (750ml)
Vodka	2	Garrafa (1l)
Whiskey tipo Bourbon	1	Garrafa (1l)
Whiskey tipo tennessee	1	Garrafa (1l)
Whisky	1	Garrafa (1l)
Xarope de avelã	1	700ml
Xarope de cassis	1	700ml
Xarope de cereja	1	700ml
Xarope de cranberry	1	700ml
Xarope de curaçau	1	700ml
Xarope de curaçau blue	1	700ml

Xarope de maçã verde	1	700ml
Xarope de menta	1	700ml
Xarope de morango	1	700ml
Xarope de tangerina	1	700ml
Xarope Grenadine	1	700ml
Gelo em Cubos	6	kg

ACERVO BIBLIOGRÁFICO

A Biblioteca do Instituto Federal de Brasília - Campus Riacho Fundo, estruturalmente, está subordinada à Direção Ensino, Pesquisa e Extensão. Busca oferecer apoio às práticas pedagógicas do campus, seja em nível de ensino, de pesquisa ou de extensão. Além disso, tem como função primordial a formação intelectual e crítica dos (das) estudantes, oferecendo capacidades de busca ao conhecimento através de pesquisa em fontes de informações diversas.

Organização: segue padrões internacionais de catalogação e classificação, por meio da utilização do Código Anglo-Americano de Catalogação (AACR2) e da Classificação Decimal Universal (CDU). O acervo está dividido em duas categorias: geral e de referência. O acervo geral é composto por livros, manuais, códigos, entre outros; o de referência, por dicionários, enciclopédias e periódicos. As áreas do conhecimento mais contempladas no acervo referem-se aos cursos oferecidos no Campus: Gastronomia, Hotelaria, Linguística e Educação. Em termos numéricos, o acervo conta com mais de 1.700 (mil e setecentos) exemplares.

Rede de Bibliotecas do IFB: A Biblioteca do IFB Campus Riacho Fundo participa do Sistema de Bibliotecas do IFB (SIBIFB). Isso garante a utilização do mesmo sistema de automação em todas as unidades, catálogo online de todas as bibliotecas que compõem a rede, possibilidade de empréstimo, por parte do (a) estudante, em outras bibliotecas do IFB, catalogação cooperativa, entre outros benefícios.

Biblioteca e Sala de Estudos		
Identificação do Espaço: Biblioteca e Sala de Estudos		Capacidade: aproximadamente 40 estudantes/comunidade
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Mesas retangulares	15
2	Cadeiras estofadas	16
3	Estação de trabalho individual	16
4	Mesa reta	1
5	Estantes para livros	12
6	Computadores	4
7	Armário alto	2
8	Armário baixo	1
9	Guarda-volumes	10
10	Livros	Diversos

Horário de Funcionamento: segunda à sexta-feira, das 08:00 às 21:00, ininterruptamente.

Recursos Humanos: Há no quadro de pessoal da biblioteca 2 (duas) bibliotecárias, sendo uma delas a coordenadora e 2 (dois) auxiliares de biblioteca.

Produtos e serviços:

- empréstimo domiciliar para estudantes e servidores;
- empréstimo domiciliar de até 5 (cinco) itens, dependendo da modalidade de curso que o (a) estudante está inserido (a), pelo prazo de 15 (quinze) dias;
- espaço para estudo e leitura;
- terminais de consulta ao acervo, à Internet e acesso a base de dados de Periódicos Capes.
- livre acesso às estantes de livros;
- catálogo online do acervo de todas as bibliotecas do IFB;
- treinamentos periódicos para uso de fontes de informação impressas e digitais, ABNT, entre outros;
- promoção de atividades culturais.

Acervo em Números (20/10/2015)

- Títulos = 655
- Exemplares = 1870

Para atendimento ao Ensino Médio Integrado recomenda-se que, além dos livros didáticos disponibilizados aos (às) estudantes para os componentes curriculares propedêuticas, esteja disponível na biblioteca outros títulos para realização de pesquisas escolares e outras práticas pedagógicas. Quanto a títulos referentes aos eixos tecnológicos que serão ofertados recomenda-se que sejam disponibilizadas bibliografias básica e complementar. Para títulos da bibliografia básica recomenda-se pelo menos dez exemplares de cada título. Para a bibliografia complementar a proporção é de pelo menos dois exemplares de cada título. Além disso, recomenda-se que tenha na biblioteca livros de literatura nacional e estrangeira, a fim de apoiar as ações de incentivo à leitura e à cultura.

Perspectivas Futuras: a Biblioteca do IFB *Campus* Riacho Fundo concluiu a sua estruturação física tendo como metas a ampliação do seu acervo, com vistas a atender de maneira efetiva seu público interno entre estudantes de todas as modalidades de ensino dos cursos oferecidos no Campus Riacho Fundo. Busca também atender ao público externo, tornando-se referência de biblioteca dentro da instituição e fora dela.

CORPO TÉCNICO E DOCENTE

A seguir são apresentadas informações quantitativas e qualitativas do corpo técnico e docente envolvido no Curso Técnico em Restaurante e Bar Integrado ao Ensino Médio – Modalidade PROEJA.

Quadro 5 – Pessoal Docente do *campus* Riacho Fundo

DOCENTES	CARGO	E-MAIL
Adriano Pereira Tavares	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2148296@etfbsb.edu.br
Alex Harlen dos Santos	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2261881@etfbsb.edu.br
Ana Luiza de França Sá	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2085919@etfbsb.edu.br
Ana Paula Caetano Jacques	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2329124@ifb.edu.br
Ana Tereza Portelada Bandeira	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2278714@ifb.edu.br
André Ricardo Bellinati	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2306561@etfbsb.edu.br
Breno Araújo Oliveira	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2916508@etfbsb.edu.br
Bruna Lourenção Zocaratto	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1894554@etfbsb.edu.br
Camila Guimarães de Freitas	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	<u>1755993@etfbsb.edu.br</u>
Clóvis Meireles Nóbrega Júnior	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2055754@etfbsb.edu.br
Daniela Carvalho Bezerra Leite	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1957042@etfbsb.edu.br
Deise Barreto Dias	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1159296@etfbsb.edu.br
Ednilton Mariano Chaves	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2087625@etfbsb.edu.br
Edson de Souza Cunha	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1582065@etfbsb.edu.br
Ernani Aguiar Perez Abreu	Professor do Ensino Básico,	2303189@etbsb.edu.br

	Técnico e Tecnológico	
Fábio Ferraz Fernandez	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	19530161@etfbsb.edu.br
Fabício Ademar Fernandes	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1892781@etfbsb.edu.br
Falk Soares Ramos Moreira	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2148188@etfbsb.edu.br
Gabriel Ferreira Rocha	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1957350@etfbsb.edu.br
Gervasio Barbosa Soares Neto	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1701310@etfbsb.edu.br
Giuliane da Silva Pimentel	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2331331@etfbsb.edu.br
Isabella Santos Mundim	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2085641@etfbsb.edu.br
Ivone Rodrigues Lima	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1230627@etfbsb.edu.br
José Messias Eiterer Souza	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1956907@etfbsb.edu.br
Karina Mendes Nunes Viana	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2142408@etfbsb.edu.br
Lincoln Bernardo de Souza	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2094155@etfbsb.edu.br
Luciana Henrique Mariano da Silva	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1890328@etfbsb.edu.br
Maíra da Silva Cardoso	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1957217@etfbsb.edu.br
Mara Lúcia Castilho	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2310171@etfbsb.edu.br
Mariana Veras Oliveira de Carvalho	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1963519@etfbsb.edu.br
Marilene Teodoro Silva	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2322609@etfbsb.edu.br
Marina Silveira de Melo	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2204619@etfbsb.edu.br
Mônica Pereira Soares	Professor do Ensino Básico,	1900958@etfbsb.edu.br

	Técnico e Tecnológico	
Newton Vieira Lima Neto	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2309787@etfbsb.edu.br
Rafael Rodrigues Macedo	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2057011@etfbsb.edu.br
Ramon Figueira Garbin	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2057011@etfbsb.edu.br
Raquel Marques Gonçalves	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	2308776@etfbsb.edu.br
Rejane Maria de Araújo Vago	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	<u>1895399@etfbsb.edu.br</u>
Sérgio Barbosa Gomes	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	<u>2578173@etfbsb.edu.br</u>
Sheilla Soares Daniel dos Santos	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1957867@etfbsb.edu.br
Silvia Marcela de Oliveira Magalhães	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1363974@etfbsb.edu.br
Suellen Mayara Magalhães	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1771168@etfbsb.edu.br
Tatiana de Macedo S. Rotolo	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1894047@etfbsb.edu.br
Thiago de Faria e Silva	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	1230607@etfbsb.edu.br
Vagner Luiz da Fonseca	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico (substituto)	2305922@etfbsb.edu.br
Vanesa Rios Milagres	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	<u>1424008@etfbsb.edu.br</u>

Quadro 6 – Pessoal Técnico do *campus* Riacho Fundo

TÉCNICOS	CARGO	E-MAIL
Alessandra da Silva Santiago	Assistente em Administração	2042510@etfbsb.edu.br
André Rodrigues de Sá	Técnico em Informática	2963227@etfbsb.edu.br
Betânia Moraes de Oliveira da Silva	Pedagogo	2068315@etfbsb.edu.br

Carla Marina Bandeira dos Santos	Assistente de Aluno	1884469@etfbsb.edu.br
Cleomasina Stuart Sanção Silva Mendonça	Intérprete de LIBRAS	2203190@etfbsb.edu.br
Davi Lucas Macedo Neves Cruz	Técnico em Assuntos Educacionais	1760300@etfbsb.edu.br
Dorvalina Teotonia de Carvalho	Administrador	1130231@etfbsb.edu.br
Edilza Dourado de Castro	Auxiliar de Biblioteca	2129838@etfbsb.edu.br
Edimilson de Sousa Caldas	Assistente de Aluno	2201908@etfbsb.edu.br
Fernando Lima Marques	Auxiliar em Administração	1968950@etfbsb.edu.br
Fissil Cier Yuzuki	Técnico em Contabilidade	1898471@ifb.edu.br
Francisca das Chagas de S. Dantas	Técnico em Alimentos	1884673@etfbsb.edu.br
Gabriel Andrade Dias	Tecnólogo em Gestão de RH	1988347@etfbsb.edu.br
Gislaine Maia Nunes	Técnico em Assuntos Educacionais	1555997@etfbsb.edu.br
Grazielle Pereira da Silva	Bibliotecário	1938961@etfbsb.edu.br
Guilherme Augusto Araujo e Silva	Técnico em Contabilidade	1968940@etfbsb.edu.br
Higor Silva Leite	Auxiliar em Assuntos Educacionais	2221888@etfbsb.edu.br
Josely Gomes Guimarães	Psicólogo	2068032@etfbsb.edu.br
Juliana da Costa Santos	Técnico em Secretariado	1873512@etfbsb.edu.br
Julianne Rodrigues Aires da Silva	Auxiliar em Assuntos Educacionais	2221538@etfbsb.edu.br
Lais Valeriano Nunes	Técnico em Assuntos Educacionais	1971476@etfbsb.edu.br
Lauanda Beatriz Matos Costa	Intérprete de LIBRAS	1782552@etfbsb.edu.br
Lilian Regina Alves de Castro Soares	Assistente de Aluno	2193009@etfbsb.edu.br

Maira Mainã Palitot Máximo	Técnico em Assuntos Educaçãois	1805432@etfbsb.edu.br
Maria da Glória Ferreira de Souza	Técnico em Alimentos	1884568@etfbsb.edu.br
Maria Luciana Claro Macaúba	Assistente em Administração	2277899@etfbsb.edu.br
Mirtza Fúlvia Maggioli	Técnico em Alimentos	2227014@etfbsb.edu.br
Patrícia Gonçalves Caetano	Auxiliar em Administração	1972109@etfbsb.edu.br
Pedro Henrique Rodrigues de Camargo Dias	Administrador	1061721@etfbsb.edu.br
Priscila Antunes Camargo	Assistente em Administração	1758504@etfbsb.edu.br
Recy de Sousa Quintanilha	Assistente Social	1998851@etfbsb.edu.br
Samanta Gonçalves Emerick Cerqueira	Assistente de Aluno	2068655@etfbsb.edu.br
Ubirajara Gusmão Sobrinho Junior	Contador	2244698@etfbsb.edu.br
Vanessa de Sousa Silva Silveira	Bibliotecário	2009809@etfbsb.edu.br
Walker Rodrigues Fleming	Assistente em Administração	1814953@etfbsb.edu.br
Wesley de Oliveira Reis	Auxiliar de Biblioteca	2067955@etfbsb.edu.br
Wilson Barbosa de Brito Júnior	Tecnólogo em Logística	1126501@etfbsb.edu.br

CERTIFICADOS E DIPLOMA

Será concedido o diploma de Técnico em Restaurante e Bar na modalidade EJA aos estudantes que concluírem com aprovação todos os módulos previstos na organização curricular do curso.

Expedição de diplomas e certificados

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFB, a certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional e de vida do estudante, visando ao seu aproveitamento para prosseguimento de estudos ou ao reconhecimento para fins de certificação para exercício profissional, de estudos não formais e experiência no trabalho, bem como de orientação para continuidade de estudos, segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar.

O IFB deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio para os estudantes do Curso Técnico em Restaurante e Bar integrado PROEJA que concluírem com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

Os diplomas de técnico de nível médio devem explicitar o correspondente título de Técnico em Restaurante e Bar, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula. Os históricos escolares que acompanham os diplomas devem explicitar os componentes curriculares cursados, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, explicitando as respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes.

RELATÓRIO DE IMPACTO

Atualmente o *Campus* Riacho Fundo oferta um curso superior e três cursos técnicos. São eles:

- Superior - Licenciatura em Letras/Inglês;
- Técnicos Subsequentes - Técnico em Panificação, Técnico em Cozinha;
- Técnicos Integrados o Ensino Médio - Técnico em Hospedagem e Técnico em Cozinha.

Além desses cursos regulares, o *Campus* oferece cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) conforme a demanda que recebe da comunidade local. Atualmente o *Campus* Riacho Fundo apresenta dois cursos FIC em andamento:

- Curso de Inglês Básico- 60 horas;
- Curso de Inglês Avançado- 60 horas
- Curso de Libras Básico- 60 horas.
- Curso de Libras Avançado- 60 horas

Quadro 7 – Quantidade de estudantes por curso matriculados no *Campus* Riacho Fundo.

OFERTAS 2016.2			
Curso	Turno	Carga horária total	Nº Estudantes
SUPERIORES			
Licenciatura em Letras/Inglês	Vespertino	3.000	150
TÉCNICOS SUBSEQUENTES			
Técnico em Panificação	Vespertino	1.000	20
Técnico em Cozinha	Matutino e noturno	1.000	80

TÉCNICOS INTEGRADOS			
Cozinha	Integral	3.000	40
Hospedagem	Integral	3.000	40
FIC			
Inglês (Básico e Avançado)	Vespertino e noturno	60	80
Libras (Básico e Avançado)	Vespertino e noturno	60	80
ENEM Fácil	Matutino e Vespertino	160	80
Total de alunos			570

Para atender a esses cursos o *Campus* possui 45 docentes efetivos, conforme a distribuição de docentes por área apresentada no Quadro 8.

Quadro 8 – Docentes por área de atuação

Docente	Área	SIAPE
Adriano Pereira Tavares	Cozinha	2148296
Alex Harlen dos Santos	Português	2261881
Ana Luiza de França Sá	Pedagogia	2085919
Ana Paula Caetano Jacques	Cozinha	2329124
Ana Tereza Portelada Bandeira	Cozinha	2278714
André Ricardo Bellinati	Biologia	2306561
Breno Araújo Oliveira	Panificação	2916508
Bruna Lourenção Zocaratto	Letras/Inglês	1894554
Camila Guimarães de Freitas	Cozinha	1755993
Clóvis Meireles Nóbrega Júnior	Letras/Inglês	2055754

Daniela Carvalho Bezerra Leite	Cozinha	1957042
Deise Barreto Dias	Biologia	1159296
Ednilton Mariano Chaves	Física	2087625
Edson de Souza Cunha	Letras/Inglês	1582065
Ernani Aguiar Perez Abreu	Matemática	2303189
Fábio Ferraz Fernandez	Informática	19530161
Fabício Ademar Fernandes	Letras/Inglês	1892781
Falk Soares Ramos Moreira	Libras	2148188
Gabriel Ferreira Rocha	Cozinha	1957350
Gervasio Barbosa Soares Neto	Geografia	1701310
Giuliane da Silva Pimentel	Panificação	2331331
Isabella Santos Mundim	Letras/Inglês	2085641
Ivone Rodrigues Lima	Educação Física	1230627
José Messias Eiterer Souza	Matemática	1956907
Karina Mendes Nunes Viana	Letras/Inglês	2142408
Lincoln Bernardo de Souza	Química	2094155
Luciana Henrique Mariano da Silva	Letras/Inglês	1890328
Maíra da Silva Cardoso	Panificação	1957217
Mara Lúcia Castilho	Português	2310171
Mariana Veras Oliveira de Carvalho	Nutrição	1963519
Marilene Teodoro Silva	Panificação	2322609
Marina Silveira de Melo	Francês	2204619
Mônica Pereira Soares	Química	1900958

Newton Vieira Lima Neto	Letras/Inglês	2309787
Rafael Rodrigues Macedo	Sociologia	2057011
Ramon Figueira Garbin	Panificação	2057011
Raquel Marques Gonçalves	Artes	2308776
Rejane Maria de Araújo Vago	Português	1895399
Sérgio Barbosa Gomes	Economia	2578173
Sheilla Soares Daniel dos Santos	Letras/Inglês	1957867
Silvia Marcela de Oliveira Magalhães	Pedagogia	1363974
Suellen Mayara Magalhães	Espanhol	1771168
Tatiana de Macedo Soares Rotolo	Filosofia	1894047
Thiago de Faria e Silva	História	1230607
Vanesa Rios Milagres	Turismo e Hotelaria	1424008

Considerando os percentuais estabelecidos na Lei 11.892, de 20 de dezembro de 2008, na Resolução 16/2012, do Conselho Superior do Instituto Federal de Brasília, e na vocação tecnológica do *Campus*, o planejamento prevê que, em pleno funcionamento, a oferta de cursos se dará conforme apresentado no quadro 9.

Quadro 9 – Planejamento das ofertas

TURNO	CURSO	Numero de Salas	Turmas	Vagas/ano	Número de Estudantes
MATUTINO	EMITEC	9	9	120	360
	Técnico em Panificação	2	2	25	50
	Técnico em Cozinha (Anual)	1	1	25	25
	Técnico em Serviços de Bar e Restaurante	Lab. de Bar	1	36	36

	(Anual)				
Total por Turno		12			471
VESPERTINO	Letras - Licenciatura	8	8	40	320
	EMITEC	3	3	--- (retorno)	--- (retorno)
	Técnico em Serviços de Bar e Restaurante (Anual)	Lab. de Bar	1	36	36
Total por Turno		11			356
NOTURNO	Geografia - Licenciatura	4	4	40	160
	Proeja – Técnico em Serviços de Bar e Restaurantes	5	5	40	200
	Tecnólogo em Hospedagem	Lab. Hospedagem	1	30	60
	Tecnólogo em Gastronomia	2	2	25	50
	Técnico em Panificação	1	1	25	25
	Técnico em Cozinha	2	2	25	50
	Pós Ensino em Humanidades (Anual)	Lab. Línguas	1	30	30
Total por Turno		12			415
TOTAL DE VAGAS			1.402		

Analisando as ofertas apresentadas no Quadro 9, é possível estabelecer o perfil do corpo docente necessário ao *Campus* Riacho Fundo quando todos os cursos estiverem em completo funcionamento.

Considerando especificamente o Curso PROEJA Serviços em Restaurante e Bar, o Quadro 10 apresenta o Perfil Docente, contendo informações relativas à área de atuação, componente curricular do curso que o docente vai ministrar, horas/aula das componentes curriculares, horas/aula total no curso, horas/aula total do docente no campus e o regime de trabalho de cada docente que atuará no curso.

Quadro 10 – Docentes do Curso PROEJA Serviços em restaurante e Bar.

Área de atuação	Componentes curriculares do curso que vai ministrar	Hora/aula das componentes curriculares	Hora/aula Total no curso	Hora/aula do docente no campus	Nome*	Previsão de contratação	Regime de trabalho
Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	Língua Portuguesa I, II e III	4, 4, 2	10	10	Rejane Maria de Araújo Vago, Alex Harlen dos Santos, Clovis Meireles	1 docente	DE, DE, DE
	Língua Inglesa	4	4	8	Newton Vieira Lima Neto, Sheila Soares Daniel dos Santos	1 docente	DE, DE
	Artes	2	4	10	Raquel Marques Gonçalves	não	DE
Ciências Humanas e suas Tecnologias	História I e II	4, 2	6	11	Thiago de Faria e Silva	1 docente	DE
	Geografia I, II e III	4, 2	6	11	Gervasio Barbosa Soares Neto	1 docente	DE
	Filosofia	2	2	13	Tatiana de Macedo Soares Rotolo	1 docente	DE
	Sociologia	2	2	8	Rafael Rodrigues Macedo	não	DE
Ciências da Natureza,	Biologia	4	4	8	André Ricardo Bellinati, Deise Barreto Dias	não	DE, DE

Área de atuação	Componentes curriculares do curso que vai ministrar	Hora/aula das componentes curriculares	Hora/aula Total no curso	Hora/aula do docente no campus	Nome*	Previsão de contratação	Regime de trabalho
Matemática e Suas Tecnologias	Matemática I e II e III	4, 4, 2	7	14	Ernani Aguiar Perez Abreu José Messias Eiterer Souza	não	DE, DE
	Física	4	4	8	Ednilton Mariano Chaves	1 docente	DE
	Química	4	4	8	Lincoln Bernardo de Souza, Mônica Pereira Soares	não	DE, DE
Eixo Tecnológico	Habilidades básicas de restaurante e bar I, II,	4, 4	8	16	Gabriel Ferreira Rocha	não	DE
	Ambientação Profissional	2	2	10	Daniela Carvalho Bezerra Leite, Ana Tereza Bandeira, Ana Paula Jaques	não	DE, DE
	Noções de harmonização	2	2	16	Ramon Figueira Garbin	não	DE
	Higiene e Segurança alimentar	2	4	13	Mariana Veras Oliveira de Carvalho	não	DE
	Noções de cozinha e interpretação de	2	4	10	Breno Araújo Oliveira, Marilene Teodoro Silva	não	DE

Área de atuação	Componentes curriculares do curso que vai ministrar	Hora/aula das componentes curriculares	Hora/aula Total no curso	Hora/aula do docente no campus	Nome*	Previsão de contratação	Regime de trabalho
	cardápios						
	Serviços de restaurante e bar I, II	4, 4	8	16	Gabriel Ferreira Rocha	não	DE
	Harmonização- vinhos e espumantes	2	8	16	Ramon Figueira Garbin	não	DE, DE
	Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer	2	8	12	Vanesa Rios Milagres	1 docente	DE
	Harmonização- Destilados	2	2	10	Adriano Pereira Tavares	não	DE
	Técnicas de Vendas	2	2	10	Daniela Carvalho Bezerra Leite	Colaboração: servidor em administração	DE
	Prática profissional	4	4	10	Ana Paula Jacques	não	DE
	Gestão de equipes em restaurante	2	2	10	Adriano Pereira Tavares, Marilene Teodoro Silva	Colaboração: servidor em administração	DE
	Noções do serviço de Barista	3	3	16	Ramon Figueira Garbin	não	DE

Área de atuação	Componentes curriculares do curso que vai ministrar	Hora/aula das componentes curriculares	Hora/aula Total no curso	Hora/aula do docente no campus	Nome*	Previsão de contratação	Regime de trabalho
	Noções Básicas de coquetéis	3	3	10	Adriano Pereira Tavares	não	DE

* Algumas Componentes Curriculares, em especial aquela do Eixo Tecnológicos, poderão ter o docente responsável substituído em função da disponibilidade dos mesmos e de sua atuação nos demais cursos.

Para a oferta do Curso PROEJA Serviços em Restaurante e Bar, já estão disponíveis salas de aula, laboratórios e outros Ambientes Educacionais, conforme Quadro 11. Portanto, não será necessário fazer adequações dos ambientes atuais para o curso em questão.

Quadro 11 – Ambientes Educacionais Disponíveis

Tipo de Ambiente	Finalidade	Período	Quantidade	Disponibilidade	Complemento
Salas de Aula	Utilização nas aulas teóricas	Matutino, vespertino e noturno	13	sim	Salas com quadro-branco e capacidade para até 42 estudantes.
Laboratório de Ciências	Utilização nas aulas práticas	Matutino e vespertino	1	sim	Laboratório já equipado e em uso.
Laboratórios de Cozinha	Utilização nas aulas práticas	Matutino, vespertino e noturno	1	sim	Laboratório em fase de equipamento. Já há um em uso.
Laboratório de Bar e Restaurante	Utilização nas aulas práticas	Matutino, vespertino e noturno	1	sim	Laboratório já equipado e em uso.
Laboratórios de Informática	Utilização para as aulas práticas de informática	Matutino e vespertino	1	Sim. Mediante reserva.	Laboratórios, com 32 computadores cada e quadro-branco.
Ginásio	Utilização nas aulas e atividades à comunidade	Matutino, vespertino e noturno	1	Sim. Mediante autorização.	----

O Quadro 12 apresenta as características da infraestrutura disponível para todos os alunos no *Campus Riacho Fundo*.

Quadro 12 – Infraestrutura e Recursos Humanos

Ambiente/ Serviço	Recursos materiais	Recursos humanos	Atende as necessidades?
Biblioteca	4 Computadores para pesquisa e realização de trabalhos. Acervo formado por livros, periódicos (revistas, jornais), vídeos, DVD, CD e assinaturas de material técnico.	5 servidores	sim
Biblioteca: acesso direto do estudante ao acervo	Estantes acessíveis, porta objetos, terminal para consulta do acervo.	-	sim
Biblioteca: ambiente específico para estudo individual	12 cabines individuais de estudo.	-	sim
Auditório	157 poltronas comuns 2 poltronas para obesos 2 mesas de 1,60 4 poltronas giratórias 2 sofás de um lugar 2 gaveteiros 1 nobreak	-	sim
Sala de Coordenações	Salas para as coordenações de curso, pedagógica, pesquisa e extensão e estágio. Mesa com cadeira e computador individual para o coordenador. Estantes e armários de uso exclusivo dos coordenadores.	-	sim

Ambiente/ Serviço	Recursos materiais	Recursos humanos	Atende as necessidades?
Salas de professores	Sala ampla, com uma mesa grande e 4 computadores.	-	sim
Laboratório de Informática	os laboratórios de informática podem ser usados, mediante reserva e autorização, para pesquisas fora do horário de aula.	-	sim
Registro Acadêmico	Balcão de Atendimento de estudantes, servidores e visitantes. 6 mesas individuais de trabalho para os servidores do setor. Impressoras e outros equipamentos de reprografia. Sala de guarda dos registros.	5 servidores	sim
Pátios de convivência	Grande pátio de convivência com mesas ao ar livre.	-	sim
Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas	Sala de Núcleo com 2 mesas individuais de trabalho, incluindo a mesa do Coordenador de Núcleo.	3 servidores	sim
Assistência estudantil	Sala para a Coordenação da CDAE, com duas mesas individuais de trabalho e uma mesa para atendimentos e reuniões.	4 servidores	sim
Sala de atendimento psicológico	Salas para atendimento individualizando psicológico e social.	1 servidor	sim

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 11, de 07 de JUNHO de 2000.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. MEC, 2000.

BRASIL. **Decreto Lei nº 5.154, de 23 de julho de 2004.** Revoga o Decreto Lei nº 2.208, de 17 de abril de 1997, que dispõe sobre a separação entre ensino médio e ensino técnico. Diário Oficial da União. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2004-006/2004/Decreto/D5154.htm>. Acesso em: 20/08/2016.

BRASIL. **Decreto-lei nº 5.840, de 13 de julho de 2006.** Institui o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, e dá outras providências. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2004-006/2006/Decreto/D5840.htm>. Acesso em: 20/08/2016.

BRASIL. **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. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ ato2007-2010/2008/lei/l11741.htm>. Acesso em: 20/08/2016.

BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm>. Acesso em: 20/08/2016.

BRASIL. **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. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm>. Acesso em: 20/08/2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade. **Documento Nacional Preparatório à VI Conferência Internacional de Educação de Adultos (VI CONFINTEA) / Ministério da Educação (MEC).** – Brasília: MEC; Goiânia: FUNAPE/UFG, 2009.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 11, de 09 de maio de 2012.** Revê orientações para as instituições educacionais e sistemas de ensino, à luz das alterações introduzidas pela Lei nº 11.741/2008, no tocante à Educação Profissional e Tecnológica, com foco na Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. MEC, 2013.

BRASIL. **Lei nº 13.005, 25 de junho de 2014.** Aprova o Plano Nacional de Educação. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm> Acesso em: 20/08/2016.

BRASIL. **Resolução nº 01 de 05 de dezembro de 2014.** Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

BRASIL. **Documento de Trabalho SECADI/MEC.** Política Nacional de Educação de Jovens e Adultos. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão/SECADI/Ministério da Educação, 2016.

CODEPLAN. **Relatório CRM-EJA, 2015.** Companhia de Planejamento do Distrito Federal, 2015.

CODEPLAN. **Pesquisa Distrital por amostra de domicílio – PDAD, 2015.** Companhia de Planejamento do Distrito Federal, 2015.

EMBRATUR. **RELATÓRIO SISPROM** – Sistema de registro de informações de promoção -Módulo turismo. 2010.

IFB. **Resolução 008-2012/CS-IFB.** Aprova o Projeto Pedagógico Institucional. Instituto Federal de Brasília, 2012.

IFB. **Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI (2014-2018).** Instituto Federal de Brasília, 2014.

IFB. **Resolução nº 001-2016/CS.** Aprova o Regulamento do dos Cursos Técnicos de Educação Profissional Técnica Integrados ao Ensino Médio do IFB, 2016.

PNAD. A Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – PNAD, 2014.