

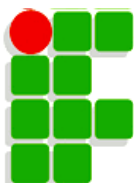


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DE ENSINO - DDE

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

Barreirinhas - MA

2011



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
MARANHÃO/CAMPUS BARREIRINHAS



José Ferreira Costa
REITOR “PRO TEMPORE”

Marise Piedade Carvalho
PRÓ-REITORA DE ENSINO

Marco Antônio Goiabeira Torreão
DIRETOR GERAL “PRO TEMPORE” DO CAMPUS BARREIRINHAS

Domingos Augusto Mendonça Castro
Fabíola da Conceição Lima Monteiro
Iracema Melo Claudino Sales
Raphaella Abreu Carvalho Cortez Moreira
COORDENAÇÃO DE ELABORAÇÃO DE PROJETOS DOS CURSOS TÉCNICOS

Domingos Augusto Mendonça Castro
Iracema Melo Claudino Sales
Raphaella Abreu Carvalho Cortez Moreira
Fabíola da Conceição Lima Monteiro
José Antonio Botelho
Ronaldo Luiz Beleze

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO
EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR NA FORMA SUBSEQUENTE AO ENSINO
MÉDIO

SUMÁRIO

1	IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO	4
2	APRESENTAÇÃO	5
3	JUSTIFICATIVA	6
4	OBJETIVOS	10
5	REQUISITOS DE ACESSO	10
6	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	11
7	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
7.1	Matriz Curricular	14
7.2	Bases Científicas e Tecnológicas	16
7.3	Estágio Curricular	26
8	SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO	27
9	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	29
10	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	29
11	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	36
12	DIPLOMA	37
	REFERÊNCIAS	38

1 IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

MANTENEDOR	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão Campus Barreirinhas.
ENDEREÇO	MA 225, KM 04, s/n, Bairro Santa Cruz.
CEP	65.590-000
E-MAIL	barreirinhas@ifma.edu.br
NOME DO CURSO	Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
EIXO TECNOLÓGICO	Hospitalidade e Lazer
FORMA DE OFERTA	Subsequente ao Ensino Médio
TURNO	Noturno
NUMERO DE VAGAS	40

2 APRESENTAÇÃO

O presente projeto apresenta a proposta de estruturação do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente ao Ensino Médio, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA) - Campus Barreirinhas, correspondendo ainda a curso integrante do eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer.

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar terá início no primeiro semestre do ano de 2011, com oferta de 40 (quarenta) vagas para a sua primeira turma, no turno noturno, e apresenta uma proposta curricular pautada nos princípios da interdisciplinaridade e contextualização que possibilitam a integração dos diversos componentes curriculares, em suas dimensões científicas, tecnológicas e técnico-operativas.

Dessa forma, este projeto de curso responde ao compromisso do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão em garantir aos cidadãos o direito ao desenvolvimento permanente de competências para a vida produtiva e social, atendendo, portanto, às necessidades de formação integral de jovens capazes de se inserir no mundo do trabalho, aplicando e produzindo conhecimentos científicos e tecnológicos.

Importa registrar, finalmente, que, considerando o caráter dinâmico do currículo, este documento não é definitivo e poderá ser revisado sempre que as mudanças se fizerem necessárias.

3 JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA tem como função social desenvolver, com excelência, ações nas áreas de ensino, pesquisa e extensão no Estado do Maranhão. Considerando essa finalidade maior, é que se dá a implantação de um Campus no município de Barreirinhas, contribuindo com o desenvolvimento econômico e social de forma sustentável para a região.

O IFMA, instituição que tem como uma de suas finalidades, a formação e qualificação dos cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia e da sociedade, pretende ampliar suas ações para o desenvolvimento da região dos Lençóis Maranhenses e Munim. Logo, fez-se necessário identificar o panorama das necessidades profissionais e educacionais do município de Barreirinhas, bem como do seu entorno, a fim de desempenhar de forma mais eficaz o seu papel para o crescimento da região.

Partindo do princípio de que faz parte da missão do IFMA desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais, tornou-se indispensável que no momento de implantação de um novo Campus fosse realizado um estudo que possibilitasse o conhecimento do potencial da região, no intuito de desenvolver suas ações de forma contextualizada às demandas da mesma, o que tornará mais eficaz e eficiente suas atividades.

Nessa região, verifica-se o potencial turístico da localidade, o que, inclusive, já é notório em nível mundial. Entretanto, a expansão desse setor no município de Barreirinhas, bem como do seu entorno, ainda carece de políticas públicas organizadas para o seu crescimento de forma sustentável.

Os primeiros registros de políticas públicas estaduais de turismo que envolve Barreirinhas datam de 1980, quando a Empresa Maranhense de Turismo (MARATUR) se propôs a elaborar um Programa de Zoneamento do Estado do Maranhão, no entanto na década seguinte a MARATUR presidida pelo ex-governador de Fernando de Noronha, Fernando César Mesquita, promoveu o lançamento dos Municípios de Carolina e Barreirinhas (Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses) para o mercado turístico nacional e internacional. O Estado foi novamente dividido em zonas turísticas, dentre elas a Zona dos Lençóis Maranhenses, compreendendo Barreirinhas, Humberto

de Campos, Primeira Cruz, Santo Amaro, Tutóia, Paulino Neves e Araióses. (LOBATO, 2010)

A Política de Turismo do Maranhão foi incrementada em 1998 pela contratação de uma empresa de consultoria que resultou no Plano Maior, que manteve a antiga proposta da divisão do Estado em grandes zonas turísticas, destacando-se o Pólo dos Lençóis envolvendo Barreirinhas e os demais Municípios que compõem o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses (PNLM).

As ações de marketing turístico, desenvolvidas a partir desses planos e a inauguração da Rodovia MA 225, permitiram o avanço acelerado da atividade turística no Município, eleito como o portão de entrada do PNLM. A MA 225, ligando São Luís a Barreirinhas, encurtou a distância entre as duas cidades de 500 km para 268 km, trajeto que pode ser percorrido em três horas, tornando o sistema de transporte por via terrestre uma opção rentável e atraente.

A partir desse período, verifica-se o aumento da oferta de transportes públicos e privados, fator que impulsionou a atividade comercial local e o turismo. É nesse momento que o Município passa a experimentar um desenvolvimento econômico exponencial, crescendo o número de turistas, equipamentos e serviços turísticos ofertados, além do incremento do comércio local, do artesanato e dos investimentos na construção civil.

Antes da construção da estrada MA 225 havia isolamento, dificuldade de acesso, serviços de receptivo improvisados e demanda caracterizada por aventureiros e pesquisadores. Depois da estrada essa realidade foi alterada, também como resultado da realização de massiva campanha publicitária divulgando o potencial turístico do Município, resultando no crescimento vertiginoso do número de turistas, na ampliação e melhoria dos serviços e equipamentos turísticos e nas alterações positivas e negativas nos ambientes físico e social de Barreirinhas.

Com o crescimento da demanda, aumentaram os investimentos da iniciativa privada, havendo a ampliação na aquisição de equipamentos como barcos e carros, além da abertura de diversos empreendimentos de receptivo como agências, meios de hospedagem, transportadoras, bares e restaurantes, dentre outros.

À medida que o número de visitantes aumentava surgiam as primeiras pousadas, restaurantes e os equipamentos para realização dos passeios, como os barcos conhecidos como lanchas voadeiras (barcos de alumínio e motor de popa) e as caminhonetes Bandeirantes da marca Toyota, que eram adaptadas para o transporte

do turista, com mais conforto nos assentos, comodidade, cobertura no teto e maior segurança.

Positivamente, a partir do incremento da atividade turística no Município ocorreu o aumento da renda das pessoas que foram absorvidas direta e indiretamente pelos empreendimentos hoteleiros, pelo setor de alimentação, agências de receptivo e demais prestadores de serviços turísticos, aumentando a circulação monetária em Barreirinhas. O crescimento do setor turístico também possibilitou à comunidade local, novas oportunidades de negócios, a ampliação do setor informal, notadamente no comércio e na produção artesanal, e a geração de empregos a partir do estabelecimento de novas empresas, principalmente no setor de prestação de serviços.

A absorção de pessoal, no entanto, gerou muitos empregos temporários e informais, além dos subempregos, visto que o capital humano do Município não se encontrava devidamente qualificado para ocupar os postos nos quais são obtidos maior remuneração e para os quais é exigido maior nível de escolaridade, qualificação e experiência. Alguns serviços mais especializados, ainda são realizados por profissionais levados dos Municípios vizinhos, de São Luís e até de outros Estados.

Tal cenário evidencia a necessidade da oferta de cursos técnicos no eixo de Hospitalidade e Lazer, uma vertente, dentre as existentes no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica/SETEC-MEC, de importante significado para um município como Barreirinhas e um Estado como o Maranhão, em que se aposta nos diversos ramos deste campo¹ como alternativa de desenvolvimento socioeconômico, sob a inspiração de um ambiente no qual se pode visualizar um mapa de diversidades culturais e naturais que se configuram num expressivo potencial turístico, cujos atrativos são originais e representativos da identidade nacional.

Diante dessa realidade, justifica-se a implantação dos cursos voltados para o setor turístico, uma vez que o propósito é qualificar a mão de obra local para melhor atender a demanda de serviços que surgem como consequência do crescimento, levando em consideração o desenvolvimento sustentável, econômico, social e

¹ Hospitalidade e Lazer: Eventos, Guia de Turismo, Agenciamento de Viagens, Hospedagem, Cozinha, Lazer e Recreação e Serviços de Restaurante e Bar, correspondendo a 7 (sete) ramos na formação Técnica; Eventos, Gastronomia, Gestão de Turismo, Hotelaria e Gestão Desportiva e de Lazer, correspondendo a 5 (cinco) ramos na formação Superior Tecnológica. (BRASIL, 2010 d).

ambiental da região, bem como o desenvolvimento de competências para a vida produtiva e social.

É nesse sentido, que a criação do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar na forma subsequente ao Ensino Médio justifica-se por ir ao encontro de uma proposta educacional que privilegia a formação humana pautada na integração de aspectos éticos, culturais e laborais, tão importantes para o processo educativo almejado e contributivo ao desenvolvimento sustentável.

A concepção do curso atende a uma demanda de explícita necessidade para as operações técnicas e empreendedoras no ramo de serviços de restaurante e bar, atentando para a expansão crescente dessa área como um canal de abertura a novas oportunidades de negócios e empregos.

Assim, a oferta do curso técnico em Serviços de Restaurante e Bar, conduz à estruturação do setor, em prol do atendimento às diferentes necessidades dos indivíduos e do desenvolvimento e expansão tecnológica, destacando-se também, aquelas que estão estritamente relacionadas ao curso, tais como: recepção, atendimento ao cliente, coordenação dos setores de bar e restaurantes, controle de estoque de bebidas e utensílios de salão e bar, domínio da etiqueta do serviço de restaurante e colaboração na harmonização entre alimentos e bebidas.

4 OBJETIVOS

- ✓ Possibilitar a formação de profissionais aptos a atuar com responsabilidade socioambiental na coordenação e operação de serviços de restaurantes, bares e similares;
- ✓ Propiciar a aquisição de conhecimentos de base científica, técnica e humanística, direcionados para a prestação de serviços de alimentos e bebidas;
- ✓ Proporcionar condições favoráveis para a aplicação dos conhecimentos apreendidos em situações hipotéticas e/ou reais nos serviços de restaurantes, bares e similares;
- ✓ Oportunizar uma formação profissional com visão empreendedora e capacidade para gerenciar seu próprio negócio.

5 REQUISITOS DE ACESSO

- ✓ Aprovação e classificação em processo seletivo aberto à comunidade realizado pelo IFMA, *Campus Barreirinhas*;
- ✓ Solicitação de reabertura de matrícula, desde que seja comprovada a existência de vaga e cumprimento dos prazos estabelecidos pela Instituição;
- ✓ Transferência de alunos da Rede Federal de Educação Tecnológica, desde que atenda aos requisitos legais vigentes;
- ✓ Os casos previstos em lei.

6 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

- ✓ Associar a utilização de recursos tecnológicos, conhecimentos, valores éticos, estéticos e políticos que encaminhem ao desenvolvimento de postura crítico-reflexiva frente à humanização do homem e do mundo do trabalho;
- ✓ Compreender a legislação vigente, o contexto científico, tecnológico, econômico e político-social de sua área de atuação profissional;
- ✓ Agir de forma empreendedora, contribuindo para o crescimento profissional, às ações na empresa, bem como a gestão do próprio negócio;
- ✓ Recepcionar, encaminhar e atender ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares;
- ✓ Avaliar e controlar o processo de organização, higiene e manipulação dos alimentos em mesas, bandejas, depósitos e cozinhas do local de trabalho, bem como inventariar estoques de bebidas e utensílios de salão e bar;
- ✓ Realizar os serviços de mesa e coquetelaria;
- ✓ Compreender a etiqueta do serviço de restaurante;
- ✓ Colaborar na harmonização entre alimentos e bebidas;
- ✓ Gerenciar e operacionalizar eventos gastronômicos;
- ✓ Desenvolver relações interpessoais que contribuam para o convívio profissional e social.

7 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, na forma subsequente ao Ensino Médio, possui desenho curricular projetado em série/módulo.

A organização e seleção dos módulos reúnem as bases científicas e tecnológicas, as habilidades, os valores e atitudes que integram a composição das competências que serão desenvolvidas ao longo do curso.

No processo de desenvolvimento das competências que compõem o perfil profissional do técnico em serviços de restaurante e bar, a interdisciplinaridade e a contextualização constituirão os princípios pedagógicos estruturantes da prática docente. A interdisciplinaridade possibilita interlocução, complementaridade ou confluência entre as bases científicas e tecnológicas, gerando, sobretudo, possibilidades de aquisição de novos conhecimentos e novas formas de ensinar e aprender sob um mesmo objeto de estudo.

Conforme parecer CNE/CEB 15/98, a contextualização poderá ser um recurso para conseguir esses objetivos, a partir da compreensão de que contextualizar significa,

[...] assumir que todo conhecimento envolve uma relação entre sujeito e objeto. Na escola fundamental ou média o conhecimento é quase sempre reproduzido das situações originais nas quais acontece sua produção. Por esta razão quase sempre o conhecimento escolar se vale de uma transposição didática, na qual a linguagem joga papel decisivo (BRASIL, 2010e).

A concepção metodológica estruturante da ação docente que dará suporte à efetivação dos princípios de interdisciplinaridade e contextualização parte do pressuposto de que por meio da problematização e da mediação docente é possível que os alunos aprendam a olhar o mesmo objeto sob perspectivas diferentes; é possível, também, segundo o parecer 15/98, “tratar os conteúdos de ensino de modo contextualizado, aproveitando sempre as relações entre conteúdos e contexto para dar significado ao aprendido, estimular o protagonismo do aluno e estimulá-lo a ter autonomia intelectual” (BRASIL, 2010e).

Nessa perspectiva, para responder pedagogicamente aos princípios de interdisciplinaridade e contextualização, bem como aos pressupostos da problematização e mediação pedagógica, faz-se necessário o planejamento das

atividades curriculares concebido no coletivo dos docentes, com destaque à elaboração dos planos de ensino e aprovação destes em assembléia docente.

Dessa forma, o planejamento concebido no coletivo dos docentes servirá como um dispositivo de natureza metodológica que possibilitará o desenvolvimento de projetos envolvendo várias disciplinas (projetos interdisciplinares), a realização de pesquisas a partir de um eixo integrador, a resolução de situações-problemas sob diferentes olhares e a vivência de novas metodologias de ensino e aprendizagem.

Esses procedimentos evocarão, naturalmente, os princípios da flexibilidade, da interdisciplinaridade e da contextualização, dando real significado ao aprendizado e ao pleno desenvolvimento das competências que integram o perfil profissional de conclusão do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

O trabalho docente desenvolvido sob a concepção do planejamento participativo será determinante para a superação da idéia de que um currículo que tem a matriz organizada por disciplina fragiliza a prática pedagógica interdisciplinar. Desta forma, o planejamento coletivo viabilizará as condições didático-pedagógicas necessárias à plena integração dos componentes curriculares e a superação da fragmentação de conhecimentos.

Por se tratar de uma proposta curricular que tem por finalidade formar técnicos de nível médio, especial atenção será dada às atividades práticas, pois, segundo a resolução CNE/CEB nº 04/99, em seu Art. 9º, “a prática constitui e organiza a educação profissional” (BRASIL, 2008).

Para cumprimento deste dispositivo legal, os docentes deverão prever, nos planos de trabalho, as atividades práticas que integram a proposta de cada disciplina. O atendimento deste dispositivo não deve limitar-se apenas aos “tempos pedagógicos” específicos de cada disciplina, mas, ir além destes, fazendo uso de visitas técnicas, viagens de estudos, pesquisa, entre outros. (BRASIL, 2008).

Os fundamentos pedagógicos que estruturam a proposta curricular do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar encaminham à consolidação da concepção de educação assumida pelo IFMA, que visa à formação do homem crítico, autônomo e sujeito de sua história.

Os fundamentos legais que embasam esta proposta curricular encontram-se postos na LDB nº 9.394/96, na Lei 11.788/08, no Decreto 5.154/05, nos Pareceres e Resoluções do 04/99, 15/98, 16/99 do CNE/CEB que tratam da Educação Profissional de Nível Técnico e nas Diretrizes para o Ensino do IFMA.

7.1 Matriz Curricular

Para atendimento dos requisitos legais no que tange ao tempo mínimo para desenvolvimento das competências que integram o perfil profissional de conclusão do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, a matriz curricular encontra-se estruturada em (03) três módulos, com cargas horárias determinadas pelas unidades disciplinares que os constituem, podendo ser iguais ou não entre os mesmos.

A carga horária semanal máxima disponível para integralização das disciplinas no turno noturno é de 25 horas-aulas, tendo o tempo da hora/aula estipulado em 45 (quarenta e cinco) minutos para todas as disciplinas. Logo, todas as disciplinas que compõem a matriz curricular serão trabalhadas em um único turno (noturno), exceção das atividades complementares que terão cronogramas diferenciados para atender à especificidade de cada atividade e de cada aluno.

Cabe destacar que, o sábado constitui dia letivo e poderá ser utilizado para reposição de aulas, complemento de carga horária, culminância dos projetos integradores, atividades artísticas e culturais, bem como para realização de visitas técnicas.

Com esta projeção, o curso totaliza 1.400 horas/aula de 45 minutos, que transformadas em horas de 60 (sessenta) minutos, correspondem a 1.050 horas/aula, conforme disposto no quadro a seguir:



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BARREIRINHAS

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR – SUBSEQUENTE
(NOTURNO)

Referente ao ano 2011

DISCIPLINAS	MÓDULO I	
	C. H. SEMANAL	C. H. Módulo
Sociologia do Trabalho	2	40
Espanhol Instrumental I	2	40
Inglês Instrumental I	3	60
Matemática Instrumental	3	60
Português Instrumental	3	60
Higiene e Segurança do Trabalho	2	40
Higiene e Manipulação de Alimentos	2	40
Introdução a Coquetelaria	2	40
Serviços de Bar I	2	40
Serviços de Sala e Copa I	2	40
Química dos Alimentos	2	40
SUBTOTAL	25	500
DISCIPLINAS	MÓDULO II	
	C. H. SEMANAL	C. H. Módulo
Serviços de Sala e Copa II	4	80
Serviços de Bar II	2	40
História, Arte e Cultura da Gastronomia	2	40
Espanhol Instrumental II	3	60
Inglês Instrumental II	3	60
Administração de Restaurantes e Bares I	4	80
Introdução as Práticas de Cozinha	2	40
Informática Básica	3	60
Planejamento e elaboração de cardápios I	2	40
SUBTOTAL	25	500
DISCIPLINAS	MÓDULO III	
	C. H. SEMANAL	C. H. Módulo
Informática aplicada	3	60
Café da manhã e room service	3	60
Eventos e Cerimonial I	3	60
Administração de Restaurantes e Bares II	3	60
Planejamento e Elaboração de Cardápios II	3	60
Introdução a Enologia	3	60
Relações Interpessoais	2	40
SUBTOTAL	20	400
CARGA HORÁRIA TOTAL (Hora /Aula de 45 Minutos)	-	1.400
CARGA HORÁRIA TOTAL (Hora/Aula de 60 Minutos)	-	1.050

7.2 Bases Científicas e Tecnológicas

MODULO I		
DISCIPLINAS	COMPETÊNCIA	BASES TECNOLÓGICAS
SOCIOLOGIA DO TRABALHO	<p>*Caracterizar os diferentes modos de produção, identificando os tipos de relações interpessoais específicas de cada um deles.</p> <p>*Analisar os impactos da organização econômica, social e política nos fenômenos sociais da contemporaneidade e suas implicações no mundo do trabalho.</p>	<p>*O ser social; mundo do trabalho; sociedade;</p> <p>*Dimensões do trabalho humano;</p> <p>*Perspectiva histórica das transformações do mundo do trabalho;</p> <p>*O trabalho como mercadoria: processo de alienação;</p> <p>*Emprego, desemprego e subemprego;</p> <p>*O processo de globalização e seu impacto sobre o mundo do trabalho;</p> <p>*O impacto das novas tecnologias produtivas e organizacionais no mundo do trabalho; qualificação do trabalho e do trabalhador;</p> <p>*Perspectivas de inclusão do trabalhador na nova dinâmica do trabalho.</p>
ESPAÑHOL INSTRUMENTAL I	<p>*Utilizar a língua espanhola como meio de comunicação.</p>	<p>*Saudações formais e informais,</p> <p>*Conhecimentos gerais relacionados à fonética e fonologia do espanhol.</p>
INGLÊS INSTRUMENTAL I	<p>*Compreender registros lingüísticos em Língua Inglesa, em nível básico, na área de Serviços de Restaurante e Bar, com iniciativa e autonomia.</p>	<p>*Vocabulário: Alimentos (frutas, verduras, legumes e cereais; carnes e laticínios; enlatados).</p> <p>*Estudos gramaticais: conteúdos básicos de estrutura gramatical.</p> <p>*Interpretação textual: Reading Strategies</p> <p>*Uso de estratégias de leitura. Leitura,</p>

		<p>interpretação e aplicação das estratégias em textos em nível básico da área específica.</p> <p>*Conversação: diálogos situacionais num ambiente de atendimento.</p>
MATEMÁTICA INSTRUMENTAL	<p>*Resolver situações de natureza financeira que envolvam operações comerciais e administrativas, visando a otimização do processo financeiro e aplicação dos recursos matemáticos.</p>	<p>*Álgebra;</p> <p>*Matemática Comercial e Financeira aplicada aos serviços de restaurante e bar.</p>
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	<p>*Utilizar a competência linguística, relatando, expondo, refletindo e descrevendo de forma oral e escrita os vários gêneros textuais, para que possa exercê-la de maneira apropriada em qualquer situação de comunicação social e profissional.</p>	<p>*Texto e Textualidade. Coerência e Coesão Textuais. Gêneros Textuais: Entrevista e Relatório. Diversos tipos de textos, com destaque para os textos enumerativos e leitura de rótulos. Gêneros textuais administrativos: e-mail, chat e documentos oficiais: atas, ofícios, memorandos, carta de apresentação, proposta de trabalho, currículo. Funções da Linguagem. Pronomes de tratamento, verbos, pontuação. Redação oficial.</p>
HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO	<p>*Adotar comportamentos preventivistas para evitar situações de risco, condições inseguras e acidentes no trabalho.</p> <p>*Desenvolver a percepção de riscos adotando procedimentos preventivistas para evitar situações, práticas e condições</p>	<p>*Psicologia Aplicada em Segurança do Trabalho: Percepção, Motivação, Emoção, Aprendizagem, Comportamento.O Aparelho Psíquico.Saúde Mental e Trabalho.A Cultura da Percepção de Riscos.Conceito de Higiene Ocupacional.Histórico da Segurança do Trabalho.Tipos de riscos baseados nos</p>

	<p>inseguras que originam acidentes, analisando as causas e consequências para o trabalhador, a empresa e para o meio ambiente.</p>	<p>agentes ambientais ocupacionais: Físicos, Químicos, Biológicos, Ergonômicos e de Acidentes. Noções de Ergonomia. Doenças Ocupacionais. Acidentes de Trabalho: Definição, Causas e Consequências, Dados quantitativos e qualitativos. Equipamento de Proteção Individual – EPI e Equipamento de Proteção Coletiva – EPC. CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Mapa de Riscos. Prevenção de Combate a Incêndio.</p>
<p>HIGIENE E MANIPULAÇÃO DO TRABALHO</p>	<p>*Aplicar os princípios higiênicos e sanitários na manipulação, no preparo e conservação dos alimentos e bebidas de restaurante e bar.</p>	<p>*Higiene e conservação de alimentos *Contaminação e deterioração dos alimentos durante a manipulação, o preparo, consumo e conservação. *Doenças veiculadas por alimentos contaminados *Legislação sanitária e aplicações na saúde coletiva e uso de EPI's.</p>
<p>INTRODUÇÃO A COQUETELARIA</p>	<p>*Conhecer as bases e composição das bebidas envolvidas nos Coquetéis Associação Brasileira de Bartender (IBA), operacionalizando e produzindo os coquetéis mais importantes, bem como aplicando a mise-en-place de Bar e princípios higiênicos e sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de bebidas</p>	<p>*História da Coquetelaria; * Higiene e Manipulação de bebidas e hortifrúti; * Processo de fabricação das bases (bebidas principais); * Tipos de Bar; * Legislação sanitária; *Utensílios, equipamentos de coquetelaria; * Tipos e modalidades de coquetéis; * Ingredientes e especiaria para coquetéis.</p>
	<p>*Executar preparações básicas</p>	

<p>SERVIÇOS DE BAR I</p>	<p>de restaurante e bar, observando as regras de etiqueta à mesa.</p>	<p>*Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais; *Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha; *Tendências atuais e movimentos na gastronomia; Estrutura da cambuza, da sala e do bar: equipamentos e utensílios. *Regras de etiqueta à mesa.</p>
<p>QUÍMICA DOS ALIMENTOS</p>	<p>* Selecionar e utilizar idéias e procedimentos científicos (leis, teorias, modelos) para a resolução de problemas qualitativos e quantitativos em Química, identificando e acompanhando as variáveis relevantes. *Desenvolver conexões hipotético-lógicas que possibilitem previsões acerca das transformações químicas * Reconhecer as relações entre o desenvolvimento da Química e da tecnologia.</p>	<p>*Química – ciência e vida. histórico. * A matéria propriedades e composição * Estrutura atômica modelos atômicos. *Substâncias e misturas classificações e fracionamentos de misturas</p>
<p>SERVIÇOS DE SALA E COPA I</p>	<p>* Conhecer e elaborar o serviço e a ambientação dos espaços de sala e copa.</p>	<p>*Tipos de serviços à mesa, serviços de bebidas, “mise-en-place” de salão e de mesa. Organização operacional, atendimento ao cliente, regras de etiqueta, seleção e combinação dos alimentos. Denominações culinárias e terminologia dos pratos.</p>

MODULO II		
DISCIPLINAS	COMPETÊNCIA	BASES TECNOLÓGICAS
HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DA GASTRONOMIA	<p>* Conhecer os hábitos culturais gastronômicos das diferentes sociedades ao longo dos diversos períodos históricos.</p> <p>*Compreender a arte como elemento importante de suporte ao profissional da gastronomia partindo de observações e estudos de conceitos básicos em Artes e Decoração.</p>	<p>*Principais características das diferentes regiões do mundo, e o contexto histórico em que se desenvolveram.</p> <p>* A história da gastronomia no Brasil e as influências das matrizes indígena, africana e européia.</p> <p>* Os hábitos culturais e a relação com a evolução da gastronomia.</p> <p>*Arte: importância e funções no contexto gastronômico</p> <p>*Elementos das Artes Visuais para aplicação em composições de cozinha.</p> <p>*Noções básicas em Desenho: Espaço e Volume; perspectiva, composição.</p> <p>* A fotografia na cozinha: noções básicas</p> <p>* Projeto de ambientes de gastronomia: noções em decoração.</p>

<p>SERVIÇOS DE SALA E COPA II</p>	<p>* Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente.</p> <p>* Elaborar planos de serviço e supervisionar a rotina de trabalho das equipas</p>	<p>*Organização operacional: divisão das praças, tipos de fluxos dos documentos administrativos;</p> <p>* "Mise-en-place" de restaurante e mesas;</p> <p>*Fechamento do serviço de restaurante;</p> <p>*Escolha dos alimentos e qualidade dos produtos;</p> <p>*Organização de petiscos das mais variadas formas e combinações;</p> <p>*Serviços especiais de massas, carnes e sobremesas;</p> <p>*Diferentes tipos de servir à mesa: pratos quentes e frios;</p> <p>*Elementos para produzir um prato;</p> <p>*Arrumação de espaços para eventos especiais;</p> <p>*Montagem e ornamentação de mesas para buffet;</p> <p>*Dominar e utilizar utensílios e equipamentos de serviços;</p> <p>*Requisitos comportamentais e atribuições do garçom;</p> <p>*Terminologia técnica utilizada;</p> <p>*Regras de etiqueta à mesa;</p> <p>*Técnicas de vendas e promoções aplicadas;</p> <p>*Dobraduras de guardanapos.</p>
<p>INTRODUÇÃO ÀS PRÁTICAS DE COZINHA</p>	<p>*Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e em serviços de restaurante e bar;</p> <p>*Aplicar as técnicas de Boas</p>	<p>*Ficha Técnica de preparações clássicas da cozinha</p> <p>*Características dos produtos: aspectos sensoriais, cortes, combinação, formas de apresentação</p>

	Práticas de fabricação – BPF, conservação e preparação de alimentos.	e tempo de preparo *Conceitos de cozinha Regional, Internacional, <i>Nouvelle Cuisine</i> e Contemporânea. * Critérios de segurança nas etapas de produção.
SERVIÇOS DE BAR II	*Organizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas (A&B).	*Tipologia de restaurantes, bares e serviços. *Sistemas de serviços. *Cargos e funções: cambuza, cozinha, sala e bar. *Eventos em A&B: tipologia, equipes, organização, serviços, montagens *Mise-en-place de salão e de mesa. Preparo de lanches, couvert, sucos, bebidas quentes, cestas.
ESPAÑHOL INSTRUMENTAL II	*Produzir textos técnicos e não-técnicos em língua espanhola no âmbito da atividade de serviços de restaurante e bar, com vistas a atender às demandas e expectativas dos clientes e da empresa.	*Vocabulário técnico relacionado a objetos dos serviços de restaurante e bar, descrição de cardápios; reservas; localização espacial e geográfica e horários; gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia, informativos, comunicação oral.
INGLÊS INSTRUMENTAL II	*Compreender registros lingüísticos em Língua Inglesa, em nível intermediário , na área de Serviços de Restaurante e Bar.	*Vocabulário: Bebidas em geral; Cardápio (pratos comerciais, regionais e internacionais). *Estudos gramaticais: conteúdos de estrutura gramatical em nível pré-intermediário. *Interpretação textual: Reading Strategies – Uso de estratégias de

		<p>leitura. Leitura, interpretação e aplicação das estratégias em textos em nível pré-intermediário da área específica.</p> <p>*Conversação: diálogos situacionais num ambiente de atendimento.</p>
ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES E BARES I	<p>*Compreender a administração a partir da noção de restaurante e bar, reconhecendo a importância dos fundamentos dela e sua correlação com as ações e resultados esperados pelas organizações.</p> <p>* Planejar e controlar estoques e compras do setor.</p>	<p>*Processo de alimentos e bebidas: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização</p> <p>* Recebimento e estocagem</p> <p>*Classificação de materiais</p> <p>*Documentação do processo de estocagem e compras</p> <p>*Custo Mercadoria Vendida (CMV)</p> <p>*Planejamento e Organização em serviços de restaurantes e bares.</p>
INFORMÁTICA BÁSICA	<p>*Identificar dispositivos que integram a arquitetura de um microcomputador, fazendo a correlação desses com suas funções. (A SER REVISADO PELO PROF. DA DISCIPLINA).</p>	<p>*Windows, Word, Excel, Power Point e Internet. (A SER REVISADO PELO PROF. DA DISCIPLINA).</p>
PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS I	<p>*Elaborar diferentes tipos de cardápios, contemplando os aspectos de preço e custo e vendas.</p>	<p>*Características nutricionais dos gêneros alimentícios;</p> <p>*Custos e rentabilidade do cardápio;</p> <p>*Elaboração de cardápios e fichas técnicas.</p>

MODULO III		
DISCIPLINAS	COMPETÊNCIA	BASES TECNOLÓGICAS
INFORMÁTICA APLICADA	<p>*Utilizar softwares na produção de textos, tabelas e apresentações eletrônicas.</p> <p>*Utilizar a Internet como recurso de pesquisa, de intercâmbio cultural, de divulgação de trabalho e entretenimento. (A SER REVISADO PELO PROF. DA DISCIPLINA).</p>	<p>*Operação software da área de alimentos e bebidas;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagnóstico de pontos críticos nas relações informacionais entre os setores do estabelecimento; - Checagem do status de serviço das praças de um restaurante; - Sistemas de informações do controles e do restaurante e bar. (A SER REVISADO PELO PROF. DA DISCIPLINA).
RELAÇÕES INTERPESSOAIS	<p>*Desenvolver relações interpessoais que contribuam para o aprimoramento contínuo no convívio profissional e social.</p>	<p>*Evolução histórica do comportamento organizacional e as novas formas de comunicação;</p> <p>*Atendimento ao cliente.</p> <p>*Habilidades e atitudes;</p> <p>*Liderança;</p> <p>*Motivação do profissional e do turista;</p> <p>*Tipos, estratégia para solução de conflitos;</p> <p>*Ética profissional e cidadania;</p> <p>*Código de ética;</p> <p>*Regras de etiqueta;</p>

		*Apresentação pessoal.
INTRODUÇÃO A ENOLOGIA	* Aplicar os princípios da enologia à mesa, fazendo o uso correto da sua combinação com diferentes tipos de alimentos, a fim de sugerir e servir vinhos.	*Histórico Mundial e Brasileiro da Enologia; Mapa do vinho no mundo e no Brasil; Classificação das uvas e do vinho; Técnicas de elaboração de diversos tipos de vinho; Produtos derivados do vinho, Combinação com alimentos; Fundamentos da correta degustação; Uso das taças apropriadas para cada tipo de vinho; Leituras de rótulo; avaliar e compor a carta de vinhos de um restaurante; Serviço à Mesa do vinho e seus rituais; vinhos da carta de vinhos nas diversas Fases da refeição.
CAFÉ DA MANHÃ E ROOM SERVICE	* Operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, bar e sala de restaurante, controlando estoques e compras do setor.	*Preparo e montagem de itens do serviço de café da manhã e coffee break. *Tipos e preparações de café da manhã e brunch. *Cardápios básicos de room service.
PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS II	*Elaborar diferentes tipos de cardápios da culinária maranhense e regional.	*Características nutricionais dos gêneros alimentícios; *Elaboração de cardápios e fichas técnicas.
EVENTOS E CERIMONIAL	* Organizar e supervisionar eventos e cerimônias em restaurantes e bares, utilizando-se da etiqueta e comunicação adequada no contexto profissional.	*Organização e supervisão de eventos nos diversos ramos que envolvem restaurantes e bares. * Organização de diversos tipos de cerimônias. *Tipos de administração; Equipamentos.

		Técnicas de Comunicação; Postura Profissional.
ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES E BARES II	*Compreender de forma teórica e prática as funções e atribuições de um empreendedor.	* Empreendedorismo Revolução do Empreendedorismo Empreendedorismo no Brasil Conceito de Empreendedorismo Perfil do empresário *Identificando Oportunidades Mercado Mundial de Software Fazendo a Diferença entre Idéias e Oportunidades Avaliando uma Oportunidade *Plano de Negócio *Plano de Negócios - Descrição da Empresa *Plano de Negócios - Produtos e Serviços *Plano de Negócios - Mercado e concorrência *Plano de Negócios - Marketing e Venda *Plano de Negócios - Plano Financeiro *Feira Simulada de Empresas.

7.3 Estágio Curricular

O Estágio não constitui componente curricular do curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar na forma subsequente.

8 SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO

A avaliação, parte integrante do processo educativo é entendida como um constante diagnóstico participativo na busca de um ensino de qualidade, resgatando seu sentido formativo e afirmando que ela não constitui um momento isolado, mas um processo onde se avalia toda prática educativa.

Dentro desse entendimento, a avaliação mais formalizada, cuja finalidade é certificar a aquisição de competências, deve-se aliar a um processo formativo de avaliação, possibilitando a orientação e o apoio àqueles que apresentam maiores dificuldades para desenvolver as competências requeridas.

Considerando que o desenvolvimento de competências envolve conhecimentos (saberes), práticas (saber-fazer) atitudes (saber-ser) e mobilizar esse conjunto (saber-agir) na realização do trabalho concreto, cabe ao professor adotar uma diversidade de instrumentos e técnicas de avaliação: observação, atividades práticas, trabalhos de pesquisa, estudo de caso, simulações, projetos, situações-problema, elaboração de portfólios e relatórios, além da prova escrita.

Avaliar as competências deve significar estabelecer uma situação de diálogo entre professor e aluno, descobrindo, juntos, avanços e dificuldades para consolidarem aqueles e corrigirem estas. Fundamentados nestes pressupostos estabelece-se que a avaliação do aluno deve:

- ✓ Ocorrer de maneira contínua e progressiva, abrangendo todos os momentos do curso;
- ✓ Envolver os múltiplos aspectos expressos na competência (saberes, habilidades e/ou valores);
- ✓ Considerar o conjunto de competências proposta no Plano de Curso;
- ✓ Valer-se de diferentes procedimentos e instrumentos, contemplando inclusive a auto-avaliação do aluno.

Entende-se que num modelo de ensino por competências, o objetivo a ser alcançado é o desempenho suficiente em todas as unidades de competência

consideradas relevantes para a formação básica do aluno. Por outro lado, não se pode esquecer o aspecto formativo da avaliação que objetiva uma tomada de decisão para direcionar a aprendizagem do aluno.

Como afirma Thereza Penna Firme, as competências são essencialmente as evidências de que o indivíduo é capaz de fazer com aquilo que sabe e, dessa forma, ele vai demonstrar seu desenvolvimento contínuo em suas diversas formas, na resolução de problemas, no pensamento crítico, na interação social, no exercício da cidadania, na conquista de novas aprendizagens e em tantas outras atuações que apontam na direção da formação plena do profissional.

Nesse sentido, ao analisar os diferentes procedimentos e instrumentos utilizados para julgar o desenvolvimento de uma competência, o professor deverá constatar os resultados obtidos em função das evidências previamente definidas para cada competência.

Cabe à escola e ao professor garantir a aprendizagem efetiva de todos os alunos, daí porque durante o ano letivo deverão ser desenvolvidas atividades pedagógicas de reforço destinadas ao atendimento de alunos com dificuldades claramente identificadas durante o processo avaliativo.

Essas atividades de reforço deverão ocorrer a cada 50% do tempo previsto pelo professor em seu plano para o desenvolvimento da competência e após síntese avaliativa de todos os instrumentos utilizados.

Durante as atividades de reforço todos os alunos da turma serão envolvidos, inclusive aqueles que não apresentam dificuldades. Estes poderão atuar como monitores nos diversos procedimentos didáticos utilizados pelo professor.

Nesse período, o professor avaliará continuamente o desempenho do aluno por meio de instrumentos diversificados, registrando seus avanços e dificuldades e os resultados obtidos com indicação dos progressos evidenciados.

Esse registro será adotado pelo IFMA – Campus Barreirinhas como instrumento de comunicação de resultados parciais aos alunos, pais/responsáveis.

Ao final do ano letivo, os alunos que não desenvolveram as competências previstas deverão participar de atividades de reforço durante um período não inferior a 20% do tempo previsto para o desenvolvimento dessa competência. Cabe, então, ao professor desenvolver atividades significativas e diversificadas de orientação, acompanhamento e avaliação da aprendizagem, capazes de levar o aluno a superar as dificuldades apresentadas.

Encerrando esse processo de reforço, deverá o professor emitir parecer sobre a situação do aluno à vista dos resultados alcançados, que será apresentado e discutido no Conselho para decisão final.

Para efeito de registro será utilizada a terminologia Competência Desenvolvida (D) ou Competência não Desenvolvida (ND).

Será considerado aprovado, com Progressão Plana, em cada módulo, o aluno que obtiver frequência mínima de 75% do total de horas letivas e conceito D em cada competência prevista nos Planos de Ensino das disciplinas que compõem o módulo.

O aluno que, ao final das atividades de reforço intensivo, não conseguir desenvolver até seis competências, será promovido para o semestre seguinte, sob a forma de Progressão Parcial, desde que essas competências não sejam pré-requisitos que impossibilitem o desenvolvimento das competências previstas no módulo seguinte.

Conforme resolução nº 22/2006, o aluno que ultrapassar o limite de seis competências não desenvolvidas, ou que não obtiverem o conceito D nas competências da Programação Especial de Estudos, repetirá o semestre, beneficiando-se com o aproveitamento de estudos e dispensa das disciplinas/competências em que logrou êxito. (BRASIL, 2008).

Considerando a necessidade de avaliar permanentemente as atividades didáticas, haverá sempre uma reunião com docentes e discentes, com o objetivo de proceder a uma avaliação compartilhada do processo de ensino-aprendizagem.

9 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O aproveitamento de competências já desenvolvidas dar-se-á pelas seguintes vias:

- a. Competências desenvolvidas em cursos de Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores, mediante processo de avaliação determinado pelo coordenador do curso;
- b. Competências desenvolvidas em cursos profissionalizantes do Eixo Hospitalidade e Lazer ou Eixos afins que estejam correlacionados ao perfil profissional estabelecido, mediante comprovação através de históricos escolares

e que o tempo de desenvolvimento das competências não ultrapasse o limite de 05 anos;

- c. Competências desenvolvidas no exercício de atividades profissionais, mediante processo avaliativo determinado pelo coordenador do curso.

O reconhecimento de competências desenvolvidas no exercício de atividades profissionais dar-se-á através de processo avaliativo que comprove a correlação das competências desenvolvidas com as constantes no perfil do profissional do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar a ser formado pelo IFMA - Campus Barreirinhas.

10 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Campus Barreirinhas dispõe da seguinte infra-estrutura e ambientes para a realização do Curso em Técnico em Serviços de Restaurante e Bar:

a) Biblioteca – A SER ADQUIRIDO

b) Laboratório de Informática – A SER ADQUIRIDO

LISTA DE EQUIPAMENTOS PARA O LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA			
Equipamento	Quantidade	Preço unitário	Preço total
Switch 48 pt	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
Estabilizador	40	R\$ 111,22	R\$ 4.448,80
Computador	40	R\$ 1.790,00	R\$ 71.600,00
Filtro de linha	8	R\$ 35,00	R\$ 280,00
Bancada	8	R\$ 1.000,00	R\$ 8.000,00
Cabo de rede	60 metros	R\$5,00/metro	R\$ 300,00
Conector RJ45	90	R\$ 0,10	R\$ 9,00
		TOTAL	R\$ 86.137,80

c) Laboratório de Química – A SER ADQUIRIDO

Item	REAGENTES	Unidade de Medida	Quantidade
1.	Acetato de etila P.A	Litro	1 l
2.	Acetato de sódio P.A.	Gramas	1 kg
3.	Acetona P.A	Litro	2 l
4.	Acetona técnica	Litro	5 l
5.	Ácido acético glacial P.A	Litro	2 l
6.	Ácido benzóico P.A	Gramas	500 g

7.	Ácido clorídrico P.A	Litro	5 l
8.	Ácido fosfórico P.A	Litro	1 l
9.	Ácido nítrico P.A	Litro	5 l
10.	Ácido ortofosfórico P.A	Litro	1 l
11.	Ácido sulfúrico concentrado P.A	Litro	5 l
12.	Ácido sulfúrico técnico	Litro	5 l
13.	Alaranjado de metila P.A	Gramas	250 g
14.	Alaranjado de metila Solução 1% P.A	Litro	1 l
15.	Álcool etílico Comum	Litro	5 l
16.	Álcool etílico P.A	Litro	5 l
17.	Álcool etílico Técnico	Litro	5 l
18.	Álcool isopropílico	Litro	2 l
19.	Algodão	Gramas	5 kg
20.	Almofariz de porcelana com pistilo capacidade 600 ml	Und	10
21.	Almofariz de porcelana com pistilo capacidade de 300 ml	Und	10
22.	Alumina em raspas	Gramas	500g
23.	Apara de cobre (tiras)	Gramas	500g
24.	Apara de magnésio porção	Gramas	500g
25.	Apara de zinco (tiras)	Gramas	500g
26.	Azul de metileno	Litro	1 l
27.	Balão de destilação fundo redondo com saída lateral - 500 ml	Und	10
28.	Balão de fundo chato 1000 ml	Und	05
29.	Balão de fundo chato 500 ml	Und	10
30.	Balão volumétrico de 100 ml	Und	25
31.	Balão volumétrico de 1000 ml	Und	10
32.	Balão volumétrico de 25 ml	Und	10
33.	Balão volumétrico de 250 ml	Und	10
34.	Balão volumétrico de 50 ml	Und	10
35.	Balão volumétrico de 500 ml	Und	10
36.	Barra Magnética lisa (peixinho) 1 cm para agitador	Und	10
37.	Barra Magnética lisa (peixinho) 2 cm para agitador	Und	10
38.	Barra Magnética lisa (peixinho) 5 cm para agitador	Und	10
39.	Bastão de vidro borossilado 5mm	Und	50
40.	Becker de 100 mL	Und	50
41.	Becker de 250 mL	Und	50
42.	Becker de 50 mL	Und	30
43.	Becker de 500 mL	Und	20
44.	Bicarbonato de sódio P.A	Gramas	1 kg
45.	Bico de Bunsen	Und	10
46.	Bico de Méker	Und	10
47.	Bomba de Vácuo, caixa em chapa de aço, controle de vácuo e pressão através de ajuste frontal, 1/5cv, 220V, vácuo de + - 710mm Hg a 0" de Hg. manual de instruções em português, certificado de garantia.	Und	5
48.	Botijão de gás de cozinha 13 Kg	Und	10
49.	Bureta de 100 mL com torneira de teflon	Und	20
50.	Bureta de 50 mL com torneira de teflon	Und	40

51.	Cápsula de porcelana	Und	20
52.	Carbonato de cálcio P.A.	Gramas	1 kg
53.	Cloreto de cálcio P.A.	Gramas	500 g
54.	Cloreto de ferro III P.A	Gramas	250 g
55.	Cloreto de potássio P.A.	Gramas	1 kg
56.	Cloreto de sódio P.A	Gramas	1 kg
57.	Cloreto de zinco P.A	Gramas	1 kg
58.	Cloreto férrico Hexa-Hidratado P.A	Gramas	500 g
59.	Clorofórmio P.A	Litro	2 l
60.	Condensador com serpentina	Und	15
61.	Conta-gotas de vidro escuro 30 mL	Und	15
62.	Cromato de potássio	Gramas	250g
63.	Detergente líquido neutro	Litro	5 l
64.	Dicromato de potássio P.A	Gramas	1kg
65.	Dióxido de manganês P.A	Gramas	500 g
66.	Dissecador 10L	Und	3
67.	Enxofre P.A	Gramas	500 g
68.	Erlenmeyer de 100 mL	Und	80
69.	Erlenmeyer de 250 mL	Um	80
70.	Erlenmeyer de 50 mL	Um	40
71.	Escova para lavagem tubo – tam. grande medida aprox. 12 x 19 x 31 cm	Cx	05
72.	Escova para lavagem tubo – tam. médio medida aprox. 13 x 12 x 25 cm	Cx	05
73.	Escova para lavagem tubo – tam. Pequeno medida aprox. 09 x 11 x 20 cm	Cx	05
74.	Espátula de aço inoxidável tamanho 20 cm	Und	20
75.	Espátula de porcelana	Und	10
76.	Esponja de limpeza comum	Und	20
77.	Estante para tubo de ensaio	Und	40
78.	Éter de petróleo P.A	Litro	1 l
79.	Éter etílico P.A	Litro	2 l
80.	Fenofaleína P.A	Gramas	1 kg
81.	Formol P.A.	Litro	2 l
82.	Frasco de vidro âmbar com tampa esmerilhada e batoque cap. 250ml	Und	50
83.	Frasco de vidro âmbar com tampa esmerilhada e batoque cap.1L	Und	100
84.	Frasco para filtração tipo Kitassato sem graduação com saída superior para borracha 250 ml	Und	15
85.	Frasco para filtração tipo Kitassato sem graduação com saída superior para borracha 500 ml	Und	15
86.	Funil de Buchner 1000 ml	Und	15
87.	Funil de Buchner 500 ml	Und	15
88.	Funil de separação de 125 mL	Und	15
89.	Furador de Rolhas	Und	05
90.	Garra com argola para funil – médio	Und	20
91.	Glicerina P.A	Litro	2 l
92.	Hidróxido de amônia P.A	Litro	5 l
93.	Hidróxido de potássio P.A	Gramas	500 g
94.	Hidróxido de sódio P.A	Gramas	5 kg
95.	Iodeto de potássio P.A	Gramas	250 g

96.	Iodo P.A	Gramas	500 g
97.	Limalha de ferro	Gramas	1 kg
98.	Luvas de amianto(Quantidade de pares)	Und	45
99.	Mangueira de PVC ou cristal 2 mm (5/64") com 2 anéis reguladores de 2m	Und	20
100.	Mangueiras de silicone 5mm em rolos	Und	2
101.	Manta aquecedora para destilação, balões de fundo redondo até 300 graus C, com cap. 500 ml, 220 W, com calota em chapa de alumínio	Und	10
102.	Metanol P.A	Litro	1 l
103.	Metil-orange P.A	Gramas	500 g
104.	Mufa	Und	20
105.	Nitrato de prata P.A	Gramas	500 g
106.	Óculos de segurança para laboratório	Und	50
107.	Óleo nujol ou vaselina	Litro	500 ml
108.	Óxido de cálcio P.A	Gramas	1 kg
109.	Papel absorvente	Cx	10
110.	Papel de filtro qualitativo 9,0 cm - cx com 100 unidades	Cx	10
111.	Papel de tornassol caixa com 100 tiras	Cx	20
112.	Papel indicador de pH caixa com 100 tiras	Cx	20
113.	Papel manteiga	Folha	40
114.	Parafina	Gramas	2 Kg
115.	Pedras (esferas) para ebulição	Cx	5
116.	Pegador de barras magnéticas em PTFE(13x350mm)	Und	10
117.	Pera de borracha com haste plástica transparente de 70 mL	Und	50
118.	Permanganato de potássio P.A	Gramas	1 kg
119.	Peróxido de hidrogênio P.A	Litro	4 l
120.	Pinça de madeira para tubo de ensaio	Und	40
121.	Pinça metálica com ponta arredondada	Und	20
122.	Pipeta de Pasteur de 5 mL caixa com 100 unds	Und	01
123.	Pipeta Graduada de 1 mL	Und	40
124.	Pipeta Graduada de 10 mL	Und	40
125.	Pipeta Graduada de 5 mL	Und	40
126.	Pipeta Volumétrica de 1 mL	Und	40
127.	Pipeta Volumétrica de 10 mL	Und	40
128.	Pipeta Volumétrica de 100 mL	Und	40
129.	Pipeta Volumétrica de 25 mL	Und	40
130.	Pipeta Volumétrica de 5 mL	Und	40
131.	Pipetador automático (espcif.) Regulavel de 1 a 100 mL, 10 ml, 25, mL, 50, mL e 100 mL	Und	20
132.	Pisseta plástica de bico curvo com capacidade de 250 MI	Und	20
133.	Pisseta plástica de bico curvo com capacidade de 500 mL	Und	20
134.	Placa de Petri	Und	45
135.	Propilenoglicol	Litro	1 l
136.	Proveta de 100 mL	Und	40
137.	Proveta de 1000 mL	Und	40
138.	Proveta de 250 mL	Und	40
139.	Proveta de 500 mL	Und	40
140.	Rolhas de cortiça pequena	Und	40

141.	Sílica Gel	Gramas	5 kg
142.	Sódio metálico	Gramas	500 g
143.	Sulfato de alumínio P.A	Gramas	1 kg
144.	Sulfato de cálcio hidratado P.A	Gramas	500 g
145.	Sulfato de cálcio P.A	Gramas	500 g
146.	Sulfato de cobre P.A	Gramas	1 kg
147.	Sulfato de magnésio P.A	Gramas	500g
148.	Sulfato de zinco P.A	Gramas	2
149.	Tártarato de potássio e sódio P.A	Gramas	500 g
150.	Termômetro de 0 – 250 graus centígrado	Und	15
151.	Tesoura mundial (437-7")	Und	05
152.	Tolueno P.A	Litro	1 l
153.	Triângulo de porcelana	Und	10
154.	Tubo de ligação em U	Und	10
155.	Tubos capilares de 1-2 mm de diâmetro e 6-7 mm de comprimento	Und	50
156.	Tubos de ensaio médio	Und	300
157.	Uréia P.A	Gramas	500 g
158.	Vidro de relógio médio	Und	40

d) Laboratório de práticas de Restaurante e Bar – A SER ADQUIRIDO:

LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NAS ESTAÇÕES DE TRABALHO PARA O CURSO TÉCNICO EM SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR		
ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
1.	Forno combinado 6GN	3
2.	Chapa Lisa a gás	3
3.	Char Broiler a gás	2
4.	Fritadeira Elétrica	4
5.	Fogão 8 bocas	4
6.	Gabinete de base com balcão	
7.	Fogão Francês a Gás	1
8.	Banho Maria Elétrico	1
9.	Coifa	2
10.	Pass through frio 2 portas	1
11.	Pass through quente 4 portas	1
12.	Bancada de trabalho central	1
13.	Bancada de apoio para montagem de pratos com 2 planos	1
14.	Bancada de apoio para montagem de pratos	1
15.	Bancada com cuba e portas refrigeradas (3 portas):	18
16.	Bancada de pré-preparo (armário c/ portas e gabinete)	5
17.	Refrigerador com freezer vertical 4 portas	2
18.	Estante 5 planos gradeados	1
19.	Bancada tipo armário com 5 portas	1
20.	Lavadora de louças	2
21.	Cuba para higienização de utensílios pesados	4
22.	Estante 4 planos gradeados	1
23.	Pia Lavabo com torneira acionada por sensor	05
24.	Fogão 4 bocas	10
25.	Bancadas de apoio	9
26.	CharBroiler grande	1

27.	Ultracongelador	2
28.	Bancada de apoio e MEP	2
29.	Bancadas para massa	4
30.	Fogão 2 bocas	4
31.	Bancada para lavagem de utensílios	2
32.	Forno combinado (panificação) 10gn's	1
33.	Máquina de gelo	1
34.	Aparador de apoio para cambuza	1
35.	Bancada de apoio para cambuza com pia e portas refrigeradas	1
36.	Freezer vertical 2 portas	1
37.	Refrigerador Visa Cooler	2
38.	Adega climatizada	2
39.	Carro prateleira para garrafas	1
40.	Bancada para higienização de copos e apoio ao bar	1
41.	Máquina de espresso e moedor	1
42.	Aparador do salão	1
43.	Forno convector	1
44.	Amassadeira Espiral 25 kg de farinha	
45.	Batedeira 20 L	
46.	Cilindro	
47.	Modeladora com sistema de segurança	
48.	Divisora Manual	
49.	Resfriador de água	
50.	Câmara climática capacidade para 40 assadeiras	
51.	Fogão industrial com 2 queimadores	
52.	Bancada tampo em granito (sob medida)	
53.	Mesa com duas cubas	
54.	Fritadeira 18 L	
55.	Estante aberta esquelato inox para 20 assadeiras	
56.	Forno turbo a gás ou elétrico em inox 304 com vapor e timer para 8 assadeiras	
57.	Forno Elétrico Lastro com vapor e 3 câmaras individuais	
58.	Estufa de crescimento (armário) para 20 assadeiras em inox 304 para pão francês	
59.	Estufa de crescimento (armário) para 20 assadeiras em inox 304 para pão doce	
60.	Carro para transportes de detritos com pedal e rodízios	
61.	Carro para transportes de detritos com pedal e rodízios	26
62.	Microondas	4
63.	Balança	10
64.	Balança de precisão	3
65.	Carro cantoneira para transporte de bandejas ou recipientes gastronorm` s	3
66.	Ar condicionado	
67.	Roner temperatura constante	1
68.	Clarimax clarificante	1
69.	Gastrovac - cocção a vácuo	1
70.	Roner compact - cocção a vácuo	1
71.	Processador de alimentos mycook	
72.	panquequeiras	2
73.	sanducheiras	2
74.	esterilizadores	1
75.	Extrator de suco	3
76.	Descascador	2
77.	Triturador de gelo	1
78.	Ralador de queijo e coco	2
79.	Processador de alimentos	4
80.	Cuter	2
81.	Triturador de alimentos - mixer	4
82.	Amaciador de carnes	2
83.	Picador de carne	2

84.	tacho de fritura elétrico	1
85.	Cortador de frios automático?	3
86.	Liquidificador profissional	11
87.	Bebedouro Pressão Inox	4
88.	Máquina de lavar copos	1
89.	Seladora a vácuo	
90.	Centrífuga automática	1
91.	Forno convector	1

11 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

NOME	CARGO/FUNÇÃO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Marco Antônio Goiabeira Torreão	Diretor Geral "Pro Tempore"	Graduado	DE
Raphaella Abreu Carvalho Cortez Moreira	Pedagoga	Especialista	40 horas
Iracema Melo Claudino Sales	Técnica em Assuntos Educação	Especialista	40 horas
Domingos Augusto Mendonça Castro	Prof. Química	Mestrando	40 horas
Fabíola da Conceição Lima Monteiro	Prof. ^a em Educação	Mestre	DE
Ronaldo Luiz Beleze	Prof. Gastronomia	Graduado	DE
Sandra Antonielle Garcês Moreno	Prof. ^a História	Mestranda	DE
Wagner de Sousa e Silva	Prof. Filosofia da Educação	Mestre	DE
Jane Carla Garcia Lindoso	Prof. ^a Biologia	Mestre	DE
Rejane Maria Sousa Fonseca	Prof. ^a Arte	Graduada	DE
Keylla Cristina Coelho Lima	Prof. ^a Português/Espanhol	Especialista	40 horas
José Antonio Botelho de Araujo	Prof. Segurança do Trabalho	Especialista	40 horas
Luciano Gomes Neto	Prof. Matemática/Estatística	Especialista	40 horas
Luzyanne de Jesus Mendonça Pereira	Prof. Física	Mestranda	DE

Fernanda Lopes Rodrigues	Prof. ^a em Educação	Mestranda	40 horas
Profirio Alves de Sousa	Prof. Produção Mecânica	Especialista	40 horas
Francisco Nicolau da Silva Ewerton	Prof. Geografia	Graduado	DE
Elayne Crystyna Pereira Borges Gomes	Prof. ^a Educação Física	Graduada	DE
Joniery Rubim de Souza	Prof. Português/Inglês	Especialista	DE
Ariel Tavares Pereira	Prof. História	Mestre	40 horas
Rosa Mendes Guimarães Torreão	Administradora	Graduada	40 horas
Victor Alves de Carvalho	Contador	Graduado	40 horas
Luciana Paula de Freitas Coelho	Assistente Social	Graduada	40 horas
Erico Ribeiro Ferreira	Técnico em Tecnologia da Informação	Graduado	40 horas
Marta dos Reis Ferreira	Assistente em Administração	Graduanda	40 horas
Silvino Silva de Oliveira	Assistente em Administração	Graduação	40 horas
Adriana Monteiro	Assistente de Alunos	Graduanda	40 horas
Nágela Simone Silva Viana Ataide	Assistente de Alunos	Graduanda	40 horas
Sauane Vieira Tavares	Assistente em Administração	Graduada	40 horas
OBS: O CORPO DOCENTE ENCONTRA-SE INCOMPLETO DEVIDO O PROCESSO DE REMOÇÃO E CONCURSO PARA NOVOS SERVIDORES.			

12 DIPLOMA

O diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar será expedido ao aluno que desenvolver todas as competências previstas ao longo dos três módulos que compreendem o curso.

No verso do diploma constarão as competências que integram o perfil profissional, o ano de conclusão e a carga horária do curso.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Turismo. MTur/**Plano Nacional de Turismo 2007 – 2010**.

Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996 - Diretrizes e bases da educação nacional.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 11.741/2008**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm> Acesso em: 06 dez.2010a.

_____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CEB nº 04/1999**. Disponível em: <<http://www.cosif.com.br/mostra.asp?arquivo=res-cne-ceb-04-1999>>. Acesso em: 06 dez.2010b.

_____. Ministério da Educação. **Lei do Estágio. Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008**. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11788.htm>. Acesso em: 06 dez.2010c.

_____. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília: SETEC/MEC. Disponível em: <<http://catalogonct.mec.gov.br/>>. Acesso em: 06 dez. 2010d.

_____. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CEB nº 15/1998**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/PCB_15_1998.pdf>. Acesso em: 06 dez. 2010e.

_____. Ministério da Educação. **Educação Profissional e Tecnológica: legislação básica**. 7. ed. Brasília: SETEC/MEC, 2008.

LOBATO, Fabiana Mendes [et al]. **Diagnóstico da oferta turística de Barreirinhas-MA**. Disponível em http://intranet.ma.sebrae.com.br/fckeditor/userfiles/file/Diagnostico_Tur%C3%ADstico_de_Barreirinhas.pdf. Acesso em 21 dez. 2010.