



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
REITORIA  
Avenida Prof. Mário Werneck, 2590 - Buritis - Belo Horizonte - MG - Brasil  
CEP: 30575-180 | Telefone: (31) 2513-5222

# **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR**

Belo Horizonte, MG

Março de 2016

## Sumário

I.	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	3
II.	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	4
	a) Finalidades do Instituto	4
	b) Concepção do Curso	5
	c) Perfil Profissional de Conclusão	6
	d) Objetivos e Competências	6
III.	ESTRUTURA DO CURSO	7
	a) Perfil do pessoal docente e técnico	7
	b) Requisitos e formas de acesso ao curso	8
	c) Organização curricular	9
	d) Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	27
	e) Biblioteca, Instalações e Equipamentos	28
	f) Metodologias de ensino	29
	g) Estratégias de integração do ensino e articulação com a sociedade	29
	h) Estratégias de apoio ao discente	30
IV.	PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	31
	a) Avaliação dos discentes	31
	b) Avaliação dos docentes	33
	c) Avaliação do curso	34
	d) Objetos de avaliação do trabalho docente e do curso	34
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	35



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
REITORIA

Avenida Prof. Mário Werneck, 2590 - Buritis - Belo Horizonte - MG - Brasil  
CEP: 30575-180 | Telefone: (31) 2513-5222

<b>Reitor</b>	Prof. Kléber Gonçalves Glória
<b>Pró-Reitor de Extensão</b>	Prof. Carlos Bernardes Rosa Júnior
<b>Coordenador Geral do PRONATEC</b>	Reinaldo Trindade Proença

## I. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

**Denominação do curso:** Técnico em Serviço de Restaurante e Bar

**Razão Social:** Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

**Sigla:** IFMG

**Atos legais autorizativos:**

**E-mail de contato:** pedagogico.pronatec@ifmg.edu.br

**Site da unidade:** www.ifmg.edu.br

**Eixo tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**Titulação:** Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

**Modalidade:** Subsequente ou Concomitante

**Número de Vagas:** de acordo com a demanda

**Turno:** de acordo com a demanda

**Carga Horária Total:** 800 horas

**Prazo previsto para integralização curricular:** 3 semestres\*

\*Observação: O prazo de integralização curricular não poderá ser superior a três anos, variando de acordo com as peculiaridades dos municípios parceiros.

## II. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

### a) Finalidades do Instituto

Em dezembro de 2008, o então presidente Luiz Inácio Lula da Silva sancionou a Lei nº 11.892 que instituiu, no Sistema Federal de Ensino, a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Com esta lei, foram criados os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia a partir dos antigos Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), Escolas Agrotécnicas Federais (EAFs) e Escolas Técnicas Federais vinculadas a universidades (BRASIL, 2008).

Segundo o artigo 6º desta lei, os Institutos Federais têm por finalidades e características:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;

III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infra-estrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;

V - constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;

VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;

VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;

VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;

IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Cada Instituto foi organizado com a seguinte estrutura: as unidades foram transformadas em campus e as instituições passaram a contar com uma reitoria. A lei acima citada conferiu a cada Instituto autonomia, nos limites de sua área de atuação territorial, para criar e extinguir cursos e registrar diplomas dos cursos oferecidos, mediante autorização do Conselho Superior.

As novas instituições foram orientadas a ofertar metade de suas vagas para cursos técnicos integrados, para dar ao jovem uma possibilidade de formação profissional já no ensino médio. Na educação superior, a prioridade de oferta foi para os cursos de tecnologia, cursos de licenciatura e cursos de bacharelado e engenharia.

Um dos Institutos criados pela lei acima citada foi o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG). Sua criação se deu mediante a integração dos Centros Federais de Educação Profissional e Tecnológica de Ouro Preto e Bambuí, da Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista e de duas Unidades de Educação descentralizadas de Formiga e Congonhas que, por força da Lei, passaram de forma automática à condição de campus da nova instituição.

Atualmente, o IFMG está constituído pelos campi: Bambuí, Betim, Congonhas, Formiga, Governador Valadares, Ouro Branco, Ouro Preto, Ribeirão das Neves, Sabará, Santa Luzia e São João Evangelista. Campi avançado: Conselheiro Lafaiete, Ipatinga, Itabirito, Piumhi, Ponte Nova, entre outros. A sede da Reitoria do IFMG está localizada na cidade de Belo Horizonte.

#### **b) Concepção do Curso**

A sociedade atual demanda uma ciência integrada às novas demandas do mercado: uso das novas tecnologias, novos parâmetros ambientais e novas possibilidades de inserção social, considerando, principalmente, a demanda por ações de responsabilidade social. Nesse sentido, objetiva-se que os diversos cursos oferecidos pela instituição (cursos de formação inicial e continuada, técnicos e superiores) possibilitem uma formação mais ampla, oferecendo aos estudantes o desenvolvimento da criticidade, da responsabilidade social e ambiental, da autonomia para a busca de novos conhecimentos, juntamente com

o acesso aos conhecimentos científicos e tecnológicos específicos da área em que se formaram.

Em um contexto como o da sociedade brasileira, de baixa escolarização da população jovem e adulta, a oferta de cursos técnicos de qualidade contribui para a democratização do acesso à educação profissional e tecnológica, além de coadunar-se à necessidade de se elevar os níveis de escolaridade desses segmentos da população.

Dessa forma, a oferta de cursos técnicos cumprirá com os objetivos sociais do IFMG, que consiste em ofertar ensino público, gratuito e de qualidade para os cidadãos brasileiros, contribuindo para a emancipação dos sujeitos por meio de formação técnico-humanística de qualidade.

#### **c) Perfil Profissional de Conclusão**

O Técnico em Serviços de Restaurante e Bar é o profissional capaz de:

- Aplicar técnicas de planejamento, organização, operacionalização, comercialização e supervisão dos serviços de alimentos e bebidas, considerando os aspectos higiênico, sanitário, socioambiental e de cidadania;
- Demonstrar cuidado com a apresentação pessoal no exercício das atividades profissionais;
- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar.

#### **d) Objetivos e Competências**

- ✓ Objetivo geral
- Formar profissionais de nível técnico com perfil dinâmico, inovador e ético, aptos a atuar com responsabilidade socioambiental como coordenador e operador de serviços no setor de restaurante, bares e similares;

- O Curso Técnico em Serviços de Bar e Restaurante vem ao encontro da necessidade da formação do Técnico numa perspectiva de totalidade e constitui-se numa atividade com crescente exigência de qualificação.

✓ **Objetivos específicos**

- Levar o educando para o desenvolvimento das competências profissionais necessárias e comuns a todo profissional que atua na área de Hospitalidade e Lazer, de modo a promover o diálogo e a interação com os demais profissionais da área, bem como ampliar sua esfera de atuação;
- Desenvolver competências para a laboralidade/empregabilidade;
- Promover condições para desenvolvimento das habilidades básicas, gerais e específicas da área, que permitam ao profissional compreender o processo de produção, prestação de serviços, visando acompanhar as transformações e as mudanças do mundo do trabalho;
- Organizar experiências pedagógicas que levem a formação de sujeitos críticos e conscientes capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem;
- Oferecer um processo formativo que, sustentado na educação geral obtida no nível médio, assegure a integração entre a formação geral e a de caráter profissional;
- Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas;
- Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas em hospitalidade e lazer com a finalidade de consolidar o “saber fazer”;
- Destacar em todo o processo educativo a importância do serviço de restaurante e bar.

### **III. ESTRUTURA DO CURSO**

#### **a) Perfil do pessoal docente e técnico**

A seleção de docentes e técnicos ocorrerá por meio de editais, uma vez que a oferta dos cursos será realizada de acordo com a demanda.

**b) Requisitos e formas de acesso ao curso**

Para ingressar nos cursos técnicos do PRONATEC na modalidade concomitante, os interessados devem estar regularmente matriculados na segunda ou terceira série dessa etapa de ensino em escola estadual, conforme pactuação realizada com a Secretaria de Estado da Educação de Minas Gerais, parceira do IFMG.

O acesso aos cursos na modalidade subsequente se dará por meio de inscrição realizada pelos demandantes no SISUTEC, em local e período predeterminado pelo MEC e segundo critérios de seleção por ele definidos. De acordo com orientações constantes na lei 12.513/2011, que institui o PRONATEC, serão atendidos preferencialmente estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos; trabalhadores - agricultores familiares, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores; beneficiários dos programas federais de transferência de renda, em especial, nos cursos oferecidos por intermédio da Bolsa-Formação, mulheres responsáveis pela unidade familiar.



## c) Organização curricular

<b>MÓDULO I</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Número de Aulas Hora aula (60 min.)</b>
Informática	40 horas	40
Gestão de Restaurantes e Bares	60 horas	60
Matemática Financeira e Comercial	40 horas	40
Legislação aplicada a restaurante e bares	40 horas	40
Introdução a Gastronomia	60 horas	60
Introdução à Enologia	60 horas	60
<b>Total</b>	<b>300 horas</b>	<b>300</b>

<b>MÓDULO II</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Número de Aulas Hora aula (60 min.)</b>
Contabilidade e custos aplicados	60 horas	60
Marketing e Qualidade no atendimento	40 horas	40
Logística	40 horas	40
Higiene e manipulação de alimentos	40 horas	40
Sistemas de Informação serv. Rest. e Bar	60 horas	60
Planejamento e elaboração de cardápios	60 horas	60
<b>Total</b>	<b>300 horas</b>	<b>300</b>


<b>MÓDULO III</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Número de Aulas Hora aula (60 min.)</b>
Eventos	40 horas	40
Segurança do trabalho	20 horas	20
Serviços de Bar	60 horas	60
Serviços de Sala e Copa	60 horas	60
Empreendedorismo	20 horas	20
<b>Total</b>	<b>200 horas</b>	<b>200</b>

<b>Total hora aula</b>	<b>Número de Aulas Hora aula (60 min.)</b>
<b>800 horas aula</b>	<b>800</b>

- ✓ Ementas e outras informações sobre as disciplinas

### Módulo: I


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar		<b>Disciplina:</b> Informática	
		<b>Módulo: I</b>	
<b>Total de Horas: 40 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 40 horas</b>	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Conceitos básicos de hardware e software. Sistemas operacionais: Linux e Windows. Dispositivos de armazenamento de dados, processadores. Utilização da internet: e-mails, grupos e fóruns online. A internet, endereços, sufixos, diferenças entre e-mail e www. Uso de navegadores, principais sites de busca. Editores de texto: digitação e formatação de textos. Planilhas eletrônicas: controles, cálculos, análise de dados, funções, filtros, tabelas dinâmicas, macros. Apresentador e editor de slides.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar o computador como ferramenta tecnológica para tomada de decisões;</li> <li>• Propiciar conhecimentos básicos de microinformática e principalmente o pacote de escritório como ferramenta para soluções de problemas;</li> <li>• Introduzir conceitos básicos de informática, utilização dos pacotes de escritório (planilhas, produtor de texto, slides).</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<p>CORNACHIONE Jr., E. B. <b>Informática aplicada às áreas de contabilidade, administração e economia</b>. 3ed: Atlas, 2011.  SANTOS, A. A. <b>Informática na empresa</b>. 5ed: Atlas, 2009.  VELLOSO, F. C. <b>Informática: conceitos básicos</b>. 8.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p>			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
<p>BALL, B.; DUFF, H. <b>Dominando o linux: redhat e fedora: conhecimento, soluções, especialização</b>. Pearson Makron Books, 2004. (Biblioteca Virtual).  BRITO, G.S.; PURIFICAÇÃO, I. <b>Educação e novas tecnologias</b>. Curitiba: IBPEX, 2005. (Biblioteca Virtual).  CAPRON, H.L.; JOHNSON, J.A. <b>Introdução à Informática</b>. 8ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall. (Biblioteca Virtual).  MCFEDRIES, P. <b>Fórmulas e Funções com o Microsoft Office Excel 2007</b>. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. (Biblioteca Virtual).  OLIVEIRA, F. B. <b>Tecnologia da informação e da comunicação: desafio e propostas estratégicas para o desenvolvimento dos negócios</b>. São Paulo: Prentice Hall, 2005. (Biblioteca Virtual).</p>			

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Gestão de Restaurantes e Bares	
<b>Módulo: I</b>		
<b>Total de Horas: 60 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 60 hs</b>	<b>Aulas Práticas:</b>
<b>Ementa do Programa</b>		
<p>Administração contemporânea. Processos administrativo e decisório. Competitividade e globalização. Tipologia de restaurantes e bares. Fluxograma e organograma de restaurante e bares. Metodologia de análise, coordenação e gerenciamento de restaurantes e bares. Gestão de Pessoas em restaurantes e bares. Planejamento e avaliação de restaurantes e bares. Gestão estratégica e competitiva em restaurantes e bares.</p>		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Possibilitar a compreensão dos principais aspectos de gestão determinantes da competitividade em restaurantes e bares.</li> <li>● Apresentar os métodos e escolas da administração.</li> <li>● Conhecer as relações humanas e seus reflexos nas organizações.</li> <li>● Capacitar profissionais para gerir e empreender em bares e restaurantes, possibilitando-lhes adquirir uma visão ampla com relação aos diversos segmentos que formam suas atividades, inseridas no contexto de economia no meio global e em ambientes competitivos.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B. <b>Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes</b>. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>MARICATO, P. <b>Como montar e administrar bares e restaurantes</b>. São Paulo: TQC, 1997.</p> <p>NEVES, M.F.; CHADAD, F.R.; LAZZARINI, S.G. <b>Gestão de negócios em alimentos</b>. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>CASTELLI, G. <b>Administração hoteleira</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.</p> <p>CHIAVENATO, I. <b>Introdução à teoria geral da administração</b>. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações</b>. Rio de Janeiro: Campus, 1999.</p> <p>TEIXEIRA, S. F.M.G. <b>Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição</b>. São Paulo: Atheneu, 1997.</p> <p>VENTURI, J. L. <b>Gerenciamento de bares e restaurantes</b>. São Paulo: Bookman, 2010.</p>		


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Matemática Financeira e Comercial		
<b>Módulo: I</b>			
<b>Total de Horas: 40 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 40 horas</b>	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
Números fracionários e decimais. Razão e proporção. Regra de três simples, inversa e composta. Percentagem. Capitalização simples e composta. Taxas de juros. Descontos. Séries de Pagamento. Sistemas de amortização. Média aritmética. Sistema internacional de medidas.			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacitar para realização de cálculos que auxiliem na solução de problemas e a tomada de decisões.</li> <li>● Possibilitar a compreensão dos sistemas de pagamentos e utilização de números decimais.</li> <li>● Capacitar para o a utilização de conversão de medidas.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BUIAR, C. L. <b>Matemática financeira</b> . Curitiba: Livro Técnico, 2010. CARVALHO, L. C. S. <b>Matemática financeira aplicada</b> . Rio de Janeiro: FGV, 2008 SA, I. P. <b>Curso básico de matemática comercial e financeira</b> . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
PUCCINI, A. L. <b>Matemática financeira: objetiva e aplicada</b> . 9. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011 SA, I. P. <b>Matemática financeira para educadores e críticos</b> . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011. TOSI, A. J. <b>Matemática financeira com utilização do excel 2010</b> . São Paulo: Atlas, 2012. TOSI, A. J. <b>Matemática financeira com utilização da HP-12C</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009. VIEIRA SOBRINHO, J. D. <b>Matemática financeira</b> . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.			

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Legislação aplicada a restaurantes e bares	
<b>Módulo: I</b>		
<b>Total de Horas: 40 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 40 horas</b>	<b>Aulas Práticas: -</b>
<b>Ementa do Programa</b>		
Introdução ao estudo do Direito, seus fundamentos teóricos e conceituais. Atuação em bares, restaurantes e similares e a Constituição Brasileira. Legislação sanitária. Código de Defesa do Consumidor. Direito ambiental. Normatização sobre comercialização e consumo de bebidas alcoólicas. Utilização de equipamentos de som: limite sonoro e horários permitidos por lei.		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais em legislação dos alimentos, assim como sua importância e aplicabilidade nos serviços de restaurantes e bares.</li> <li>● Propiciar a compreensão e aplicação do código de defesa do consumidor.</li> <li>● Apresentar as formas de responsabilidades jurídicas.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. <b>Vigilância sanitária:</b> tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. BRASIL. <b>CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR</b> – CDC. São Paulo: Saraiva, 2007. ANDRADE, N. j. <b>Higiene na indústria de Alimentos:</b> avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
BRASIL. <b>CÓDIGO CIVIL BRASILEIRO.</b> lei 10.406/02. São Paulo: Saraiva, 2007. DOWER, N. G. B. <b>Instituições de Direito Público e Privado.</b> 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2007. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a> . FIGUEIREDO, R. M. <b>SSOP: Padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP: programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento.</b> São Paulo: Manole, 1999. BRASIL. <b>Legislação Ambiental.</b> São Paulo: Saraiva, 2007.		


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Introdução à Gastronomia	
<b>Total de Horas:</b> 60 horas	<b>Módulo:</b> I	
	<b>Teóricas:</b> 60 horas	<b>Aulas Práticas:</b> -
<b>Ementa do Programa</b>		
História e princípios básicos da gastronomia. Gastronomia internacional, brasileira e regional. Cultura e alimentação. Organização de cozinhas profissionais. Técnicas básicas de corte e de cocção. Ritos e rituais da mesa. Composição dos serviços em bares e restaurantes integrando aspectos artísticos e culturais.		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desenvolver conhecimentos básicos de gastronomia, considerando os contextos sociais, econômicos e tecnológicos.</li> <li>● Proporcionar uma visão geral dos princípios e técnicas da gastronomia.</li> <li>● Construir conhecimentos básicos para o planejamento, organização e execução de serviços de alimentação.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
ARAÚJO, W.; <i>et al.</i> <b>Alquimia dos alimentos</b> . Brasília: Ed. Senac, 2007. BARRETO, Ronaldo. <b>Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios</b> . São Paulo: Ed. Senac, 2004. HAASE FILHO, P. <b>Gastronomia: cardápios especiais</b> . Porto Alegre: RBS, 2003.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
CÂNDIDO, Í. <b>Restaurante: administração e operacionalização</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 2010. FERNANDES, C. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b> . 7. ed. São Paulo: Senac, 2000. FRANCO, A. <b>De caçador a gournert: uma história da gastronomia</b> . São Paulo: Senac, 2001. MCGEE, H. <b>Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária</b> . São Paulo: Martins Fontes, 2011. SENAC NACIONAL. <b>Sou cozinheiro</b> . São Paulo: Editora Senac, 2011. WRIGHT, J.; TREMILLE, E. <b>Le CordonBleu: todas as técnicas culinárias</b> . São Paulo: Marco Zero, 1996.		


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Introdução à Enologia <b>Módulo: I</b>	
<b>Total de Horas: 60 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 60 horas</b>	<b>Aulas Práticas: -</b>
<b>Ementa do Programa</b>		
<p>Histórico da Enologia. Viticultura: produção, envelhecimento e armazenamento de vinhos. Tipos e classificações de vinhos. Serviços e degustação de vinhos. Composição da carta de vinhos e harmonização enogastronômica. Profissional sommelier. Decantação e serviço de mesa.</p>		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fornecer conhecimentos gerais sobre o vinho, abrangendo desde aspectos referentes a historicidade do vinho, como a viticultura que diz respeito especificamente a cultura do vinho, como aspectos ligados a sua produção, envelhecimento e armazenamento.</li> <li>● Capacitar para a composição de carta de vinhos visando a harmonização enogastronômica.</li> <li>● Apresentar os tipos e classificações de vinhos, bem como os serviços de degustação, decantação e serviço de mesa.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>LONA, A. A. <b>Vinhos:</b> degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre: Age, 1996.          PACHECO, A. O. <b>Iniciação à enologia.</b> São Paulo: SENAC, 1995.          SIMON, J. <b>Vinho e Comida:</b> Um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida. São Paulo: Cia. das Letras, 1996.</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>AMARANTE, J. O. A. do. <b>Vinhos do Brasil e do mundo para conhecer e beber.</b> São Paulo: Summus, 1983.          GALVÃO, S. <b>Tintos e brancos.</b> São Paulo: Ática, 1997.          JOHNSON, H. <b>A história do vinho.</b> São Paulo: Companhia das letras, 1999.          SANTOS, S. de P. <b>Vinho e história.</b> São Paulo: 1998.          SOUSA, S. I. <b>Vinho:</b> aprenda a degustar. São Paulo: Market Press, 2000.</p>		


## Módulo: II


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Contabilidade e custos aplicados		
<b>Módulo: II</b>			
<b>Total de Horas: 60 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 60 horas</b>	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Estudos introdutórios dos princípios e objetivos da contabilidade. Compreensão do Ativo e do Passivo e seus componentes. Conceitos e tipos de custeio e suas formas mais adequadas. Custos, obrigações, demonstrações contábeis exigidos às entidades. Balanço. Contabilidade aplicada: controle e movimentação de caixa. Relatórios gerenciais e financeiros. Controle e inventário do estoque de alimentos, bebidas e utensílios de salão e bar. Principais tributos do setor. Modelo orçamentário.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apresentar os elementos básicos da contabilidade e as técnicas de escrituração contábil. Capacitar para a compreensão e análise das técnicas contábeis no setor de serviços.</li> <li>● Apresentar as demonstrações contábeis e demais relatórios contábeis.</li> <li>● Possibilitar o entendimento tributário no setor.</li> <li>● Capacitar para compreensão e análise de custos bem como elaboração de orçamento do setor.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<p>IUDÍCIBUS, S.; MARION, J. C. <b>Curso de contabilidade para não contadores:</b> para as áreas de administração, economia, direito e engenharia. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2011.          IUDÍCIBUS, S.; et al. <b>Contabilidade Introdutória.</b> 11 ed. São Paulo: Atlas, 2011.          MEGLIORINI, E. <b>Custos:</b> análise e gestão. 2 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.</p>			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
<p>BORINELLI, M.L.; PIMENTEL, R. C. <b>Curso de Contabilidade para Gestores, Analistas e Outros Profissionais.</b> São Paulo: Atlas, 2010.          MARTINS, E. <b>Contabilidade de custos.</b> 9. ed. São Paulo: Atlas, 2008.          PEREZ JUNIOR, J. H.; et al. <b>Gestão Estratégica de Custos.</b> 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009.          MARION, J. C. <b>Contabilidade empresarial:</b> a contabilidade como instrumento de análise, gerencia e decisão, as demonstrações contábeis origens e finalidades, os aspectos fiscais e contábeis das leis em vigor. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2006.          MARION, J. C. <b>Contabilidade Básica.</b> 2. ed. São Paulo: Atlas, 2006.</p>			





 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Marketing e Qualidade no atendimento		<b>Módulo: II</b>
<b>Total de Horas: 40 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 40 horas</b>	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Conceitos e aspectos gerais de marketing. Conceito e escopo de marketing estratégico. Marketing tático: concepção, implantação e gestão do composto de marketing; entrega de valor e fidelização de clientes. Marketing nos serviços de restaurante e bar. Estratégias para orientação de mercado: estudos das demandas, ofertas e satisfação dos clientes. O perfil/comportamento do consumidor nativo e do turista. Gerenciamento de produto, serviços e preços. Qualidade no atendimento. Abrangência da atuação em restaurantes e bares.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conduzir ao desenvolvimento do pensamento e senso crítico bem como espírito diagnóstico a respeito de situações organizacionais que se baseiem na análise das organizações no mercado e suas consequências;</li> <li>● Fornecer uma visão abrangente sobre os conceitos e aspectos fundamentais da gestão mercadológica;</li> <li>● Proporcionar a compreensão e implantação de ações estratégicas de marketing das organizações.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<p>COBRA, M. <b>Marketing básico</b>. São Paulo: Atlas, 1997.          KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. <b>Princípios de marketing</b>. 9. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2003.          KOTLER, P.; KELLER, K. L. <b>Administração de marketing: a bíblia do marketing</b>. 12. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2006.</p>			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
<p>AMBROSIO, V. <b>Plano de marketing: um roteiro para a ação</b>. São Paulo: Prentice Hall, 2007.          CHURCHILL JÚNIOR, G. A.; PETER, J. P. <b>Marketing: criando valor para os clientes</b>. São Paulo: Saraiva, 2000.          COBRA, M.; RIBEIRO, A. <b>Marketing: magia e sedução</b>. São Paulo: Cobra, 2000.          MALHOTRA, N. K. <b>Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada</b>. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.          MATTAR, F.N. <b>Pesquisa de Marketing</b>. Ed. Compacta. São Paulo: Atlas, 2007.</p>			

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Logística		<b>Módulo:</b> II
<b>Total de Horas:</b> 40 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 40 horas	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Conceito da logística. Organização e planejamento das atividades logísticas. Coordenação, operação e logística em serviços de restaurantes, bares e similares, buffets, importadoras de bebidas, embarcações, hospitais e outros espaços de alimentação. Distribuição, transportes, armazenagem e movimentação de materiais. Controle e inventário do estoque de bebidas e utensílios de salão e bar. Logística integrada e serviços aos clientes: qualidade e satisfação no atendimento.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fornecer a compreensão sobre cadeias de suprimento</li> <li>● Proporcionar conhecimento geral das configurações de rede logística: transporte, distribuição, fluxo dos materiais e gerenciamento de riscos.</li> <li>● Preparar para a gestão de estoques visando melhorar o armazenamento e distribuição de insumos e mercadorias.</li> <li>● Capacitar para a melhora do fluxo de materiais, utilizando a logística como estratégia competitiva no setor de restaurantes e bares.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<p>BALLOU, R. H. <b>Gerenciamento da cadeia de suprimentos/logística empresarial</b>. São Paulo: Bookman, 2006.</p> <p>MOREIRA, D. A. <b>Administração da produção e operações</b>. 2. ed. São Paulo: Pioneira, 2011.</p> <p>PAOLESCHI, B. <b>Logística industrial integrada</b>. São Paulo: Érica, 2011.</p>			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
<p>BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. <b>Gestão de qualidade, produção e operações</b>. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>CORRÊA H. L. <b>Administração de produção e operações</b>. Edição Compacta. São Paulo: Atlas 2011.</p> <p>FLEURY, P. F.; WANKE, P.; FIGUEIREDO, K.F. (Org). <b>Logística empresarial: a perspectiva brasileira</b>. São Paulo. Ed. Atlas. 2000.</p> <p>KRAJEWSKI L. <i>et al.</i> <b>Administração de produção e operações</b>. 8ª ed.: Pearson, 2009.</p> <p>TUBINO, D. F. <b>Planejamento e controle da produção: teoria e prática</b>. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p>			

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Higiene e manipulação de alimentos		<b>Módulo: II</b>
<b>Total de Horas: 40 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 40 horas</b>	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Estudos fundamentais dos conceitos da Gestão da Qualidade. Ferramentas da qualidade. Normas técnicas e legais. Qualidade, importância e segurança alimentar. Organização Mundial de Saúde. Reconhecimento dos cuidados na manipulação de alimentos para a prevenção de doenças e intoxicações alimentares. Higiene, conservação e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Evolução da manipulação e processamentos alimentares. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Inspeção de alimentos industrializados.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conduzir a conhecimento dos conceitos, métodos e ferramentas que permitam resolver problemas de qualidade, os procedimentos e princípios de certificações assim como os principais institutos, fundações e centros propagadores dos conceitos da qualidade;</li> <li>● Apresentar as distintas abordagens para qualidade;</li> <li>● Capacitar para utilização de metodologias, ferramentas e princípios de certificações da série ISSO.</li> <li>● Apresentar os cuidados necessários à higiene, conservação e manipulação de alimentos.</li> <li>● Capacitar para promoção de atitudes que desenvolvam a qualidade e segurança alimentar.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<p>ARRUDA, G. A. <b>Manual de boas práticas: hotéis e restaurantes</b>. v. I e II. Ponto Crítico, 1997.</p> <p>GIORDANO, J.C. <b>Análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC</b>. Editora SBCTA. 2. ed. 2007.</p> <p>HAZELWOOD, D.; M. C. LEAN, A. C. <b>Manual de higiene para manipuladores de alimentos</b>. São Paulo: Varela, 1994.</p>			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). <b>NBR ISO 9001: Sistema de gestão da qualidade – requisitos</b>, 2000.</p> <p>BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. <b>Gestão de qualidade, produção e operações</b>. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>CARMEN, J.C. <i>et al.</i> <b>Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados</b>. Editora Varela. 2003.</p> <p>CARVALHO, M.M. <i>et al.</i> <b>Gestão da qualidade: teoria e casos</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.</p> <p>FONSECA, M. T. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b>. São Paulo: SENAC, 2002.</p>			

	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Sistemas de Informação nos Serviços de Restaurantes e Bares	
<b>Módulo: II</b>		
<b>Total de Horas: 60 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 60 horas</b>	<b>Aulas Práticas:</b>
<b>Ementa do Programa</b>		
<p>Sistema de informação. Estruturação das informações e suas interconexões. Novas tecnologias e informações. Gerenciamento do sistema e tomada de decisões. Gestão de sistemas de informação. Aspectos teóricos e práticos para o uso de informação na gestão de Restaurantes e Bares. As transformações tecnológicas da sociedade; tecnologia da informação na área da alimentação; as relações informacionais entre os diferentes setores de um restaurante. ERP's.</p>		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desenvolver a capacidade de identificação e solução de problemas no setor de restaurante e bares;</li> <li>● Possibilitar a identificação dos principais softwares utilizados em empresas e meio acadêmico para solucionar problemas no setor de restaurante e bares.</li> <li>● Apresentar problemas do setor e otimização de grande resolução de problemas apresentados através de simulações computacionais.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>CAPRON, H.L., JOHNSON, J.A.; Introdução à Informática. São Paulo: Pearson/Prentice Hall, 2004.          FREITAS FILHO, P. J. <b>Introdução à modelagem e simulação de sistemas com aplicações ARENA</b>. 2.ed. São Paulo: Visual Books, 2008.          GOLDBARG, M. C.; LUNA, H.P. L. <b>Otimização combinatória e programação linear: modelos e algoritmos</b>. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2000.</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>AUDY, J. L. N. <b>Fundamentos de sistemas de informação</b>. Porto Alegre: Bookman, 2008.          AUDY, J. L.N.; BRODBECK, A. F. <b>Sistemas de informação: planejamento e alinhamento estratégico nas organizações</b>. São Paulo: Bookman, 2003.          LAUDON, K.C.; LAUDON, J.P. <b>Sistemas de informação gerenciais: administrando a empresa digital</b>. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.          MATTOS, A. C. M. <b>Sistemas de informação: uma visão executiva</b>. São Paulo: Saraiva, 2010.          MARILYN M.; ROBERTA B. &amp; PFAFFENBERGER, B. <b>Nosso Futuro e o Computador</b>. 3 ed. Bookman, 2000.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar		<b>Disciplina:</b> Planejamento e elaboração de cardápios	
		<b>Módulo: II</b>	
<b>Total de Horas: 60 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 60 horas</b>	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Planejamento de cardápios: tipos e estrutura de cardápios. Cardápios coletivos e individualizados. Aquisição, inspeção e estoque da matéria-prima para utilização nas receitas. Noções de elaboração, custo e organização de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas. Estudos fundamentais sobre cardápios comerciais, institucionais, típicos. Fatores de correção, cocção, reidratação. Ficha de Preparação.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacitar para elaboração de diferentes tipos de cardápios, considerando a sazonalidade, as características nutricionais dos gêneros alimentícios, o preço de custo e venda.</li> <li>● Planejar, elaborar e confeccionar cardápios, conforme a demanda de clientes.</li> <li>● Conceituar planejamento e elaboração de cardápios.</li> <li>● Referenciar tipos de cardápios, público alvo, recursos físicos, mão-de- obra, recursos financeiros, padrão, aplicação, contrato, evento.</li> <li>● Possibilitar o conhecimento e preparação de diferentes tipos de cardápios.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<p>ABERC. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</b>. 4 ed. São Paulo, 2003.</p> <p>SILVA, S.M.C.S.; MARTINEZ, S. <b>Cardápio: guia prático para elaboração</b>. 2 ed. São Paulo: Roca 2008.</p> <p>TEICHMANN, I. M. <b>Cardápios: técnicas e criatividade</b>. São Paulo: Editora:Educs, 2000.</p>			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
<p>CASTRO, F.A.F.; QUEIROZ, V.M.V. <b>Cardápios: planejamento, elaboração e etiqueta</b>. Viçosa: UFV, 1998.</p> <p>REGGIOLLI, M. R.; GONSALVES, M. I. E. <b>Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição</b>. Rio de Janeiro: Editora:Atheneu, 2000.</p> <p>MEZOMO, I. B. <b>Os Serviços de alimentação: Planejamento e administração</b>. São Paulo: Editora Manole, 2002 .</p> <p>VAZ, C. S. <b>Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial</b>, 2002..</p> <p>Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Universidade Estadual de Campinas [NEPA/Unicamp]. <b>Tabela Brasileira de Composição de Alimentos [TACO]</b>. 2 ed. São Paulo: NEPA/Unicamp; 2006.</p>			

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Empreendedorismo		
<b>Módulo: III</b>			
<b>Total de Horas: 20 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 20 horas</b>	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Conceitos introdutórios. Desenvolvimento do comportamento e de atividades empreendedoras. Empreendedorismo e visão de negócios: empreendedor como agente de mudanças e criador de novos negócios; ideia, oportunidade e criação do empreendimento. Plano de Negócios. Empreendedorismo e sustentabilidade.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Contribuir para formação de profissional capacitado a atuar de forma empreendedora, entendendo os principais aspectos do perfil do empreendedor;</li> <li>● Possibilitar a compreensão da gestão empreendedora de negócios;</li> <li>● Capacitar para análise crítica das organizações, identificando oportunidades, antecipando e promovendo a sua transformação e compreendendo o contexto social e econômico no qual está inserido;</li> <li>● Desenvolver fundamentações teóricas e subsídios para o entendimento socioeconômico com base no empreendedorismo</li> <li>● Evidenciar a importância do desenvolvimento de uma relação de comprometimento com a sociedade e meio-ambiente, bem como a atuação ética na implantação e desenvolvimento de negócios.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<p>DORNELAS, J. C. A. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios.</b> Rio de Janeiro: Campus, 2005.</p> <p>DRUCKER, P. F. <b>Inovação e espírito empreendedor: prática e princípios.</b> 6. ed. São Paulo: Pioneira, 1985.</p> <p>SALIM, C. S. ; <i>et al.</i> <b>Administração empreendedora: teoria e prática usando o estudo de casos.</b> Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p>			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
<p>BERNARDES, C.; MARCONDES, R. C. <b>Criando empresas para o sucesso: empreendedorismo na prática.</b> 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2004.</p> <p>DOLABELA, F. <b>O segredo de Luisa.</b> 14. ed. São Paulo, Cultura, 2003.</p> <p>BULGACOV, S. <b>Manual de gestão empresarial.</b> São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>DEGEN, R. J. <b>O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial.</b> São Paulo: Makron Books, 1989. LONGENECKER, J.; MOORE, C. W.; PETTY, J. W. <b>Administração de pequenas empresas.</b> São Paulo: Pearson, 1997.</p>			

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Segurança do Trabalho	
<b>Módulo: III</b>		
<b>Total de Horas: 20 horas</b>	<b>Aulas Teóricas: 20 horas</b>	<b>Aulas Práticas:</b>
<b>Ementa do Programa</b>		
<p>Conceitos gerais: saúde e segurança. Acidentes do Trabalho: causas, prevenção, atos inseguros, investigação, avaliação. Equipamentos de proteção individual. Modalidades de Inspeção de Segurança. Agentes Perigosos. Normas pertinentes à atividade profissional específica. NR – Normas Regulamentares. Noções de ergonomia.</p>		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Permitir o conhecimento necessário para identificação dos riscos potenciais que possam gerar um acidente de trabalho através de atos e condições inseguras.</li> <li>● Desenvolver o conhecimento nas NR – Normas Regulamentares conforme legislação vigente.</li> <li>● Apresentar os conceitos básicos da saúde, segurança e higiene no trabalho e suas aplicações.</li> <li>● Capacitar para utilização das ferramentas de análise do trabalho e de análise dos riscos à saúde dos trabalhadores.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>ATLAS. <b>Segurança e Medicina do Trabalho</b>. São Paulo: Atlas, 2006.  CARDELLA, B. <b>Segurança do trabalho e prevenção de acidentes</b>. São Paulo: Atlas, 2005.  SALIBA, T. M. <b>Curso básico de segurança e higiene ocupacional</b>. São Paulo: LTr, 2004.</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>BARBOSA FILHO, A. N. B. <b>Segurança do trabalho e gestão ambiental</b>. São Paulo: Atlas, 2007.  BREVIGLIERO, E.; POSSEBON, J.; SPINELLI, R. <b>Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos</b>. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.  DAVIS, K.; NEWSTROM, J. W. <b>Comportamento humano no trabalho</b>. s/l: Editora Pioneira. 1996. Vol. I.  GRANDJEAN, E. <b>Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem</b>. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.  LANCMAN, Selma. <b>Saúde, trabalho e terapia ocupacional</b>. São Paulo: Roca, 2004.</p>		



 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Serviços de Bar		
	<b>Módulo:</b> III		
<b>Total de Horas:</b> 60 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 60 horas	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Perfil profissional de serviço de alimentos e bebidas. Tipologia de bares. Tipos e regras dos serviços de bar. Materiais necessários para estruturação do bar. Serviços de bar ligados ao restaurante: aperitivo, café, digestivos e happy hour. Serviços de bebidas: classificação das bebidas; origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas; técnicas de preparo e serviços de coquetéis, short drinks, long drinks, drinks montados, mexidos e batidos, lanches e branchoras. Mise-en-place do bar.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Possibilitar o conhecimento sobre a estrutura e organização geral dos bares bem como os produtos e serviços que oferece;</li> <li>● Capacitar para formular drinks e coquetéis com diversas bebidas, frutas e condimento</li> <li>● Definir ocasião de uso das bebidas formuladas.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<p>FREUND, F. T. <b>Alimentos e Bebidas</b>: uma visão gerencial. São Paulo: SENAC, 2008.          LOBO, L. <b>Coquetéis</b>: Monet Gastronomia. São Paulo: Globo, 2005.          MARQUES, J. A. <b>Manual de restaurante e bar</b>. Rio de Janeiro: Thex, 2002.</p>			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
<p>BRIAN, K. J. <b>Manual de bebidas</b>. Portugal: Cetop, 1994.          BECK, H.; <i>et al.</i> <b>A arte e a ciência dos serviço</b>. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2005.          JAKSON, M. <b>Guia Internacional do Bar</b>. São Paulo: Abril Cultural, 1980          SABINO, J. <b>Cocktails e técnicas de bar</b>. Portugal: Diagonal, 1995.          VIEIRA, S. M. <b>Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado</b>. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.</p>			



 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Serviços de Sala e Copa		<b>Módulo:</b> III
<b>Total de Horas:</b> 60 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 60 horas	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Perfil profissional e requisitos comportamentais do profissional. Tipologia de restaurantes. Tipos e regras dos serviços de restaurantes. Tipos de serviços à mesa: entradas, pratos quentes e frios, sobremesas e bebidas. Regras de etiquetas à mesa. “Mise-en-place” de salão e de mesa. Recepção e atendimento de clientes. Principais iguarias e guarnições. Formas de servir e domínio dos utensílios e equipamentos. Combinação dos alimentos. Denominações culinárias e terminologia dos pratos.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apresentar os diversos tipos de restaurante, características e funcionamento.</li> <li>● Possibilitar o conhecimento dos diferentes tipos de serviços à mesa.</li> <li>● Possibilitar a identificação das principais entradas, molhos e sobremesas.</li> <li>● Capacitar para correta recepção e atendimento de clientes. Capacitar para a combinação e denominações corretas dos pratos.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<p>FREUND, T. <b>Técnicas de alimentos e bebidas</b>. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.  PACHECO, A. de O. <b>Manual de Serviço do Garçom</b>. São Paulo: SENAC, 2005.  BECK, H et al. <b>A Arte e a ciência do serviço</b>. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2005.</p>			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
<p>BERNARDES, S. M. <i>et al.</i> <b>Cardápio</b>: Guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001.  DAVIES, C. A. <b>Alimentos e Bebidas</b>. Caxias do Sul: Educs, 1999.  GUERRIER, Y. <b>Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes</b>. São Paulo, 2000.  TEICHMANN, I. M. <b>Cardápios</b>: técnicas e criatividade. Caxias do Sul : EDUCS, 2000.  TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</p>			

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	<b>Disciplina:</b> Eventos		<b>Módulo:</b> III
<b>Total de Horas:</b> 40 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 40 horas	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
Classificação e tipologia dos eventos. Adequação dos serviços em restaurantes, bares e outros espaços de alimentação. Planejamento, a organização e execução de eventos. Direcionamento aos públicos: temáticas, recepção, cerimonial, protocolos e etiquetas. Tipos de serviços para eventos. Serviços, equipes e parcerias necessárias à organização de eventos.			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Possibilitar o assessoramento, organização e realização de diferentes eventos.</li> <li>● Apresentar o sistema de mercado do segmento de eventos e sua importância.</li> <li>● Capacitar para o planejamento, organização e avaliação de eventos para a busca da excelência na organização de eventos.</li> <li>● Desenvolver noções de cerimonial, protocolos e etiquetas.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
LUKOVER, A. <b>Cerimonial e protocolo</b> . 3 ed. São Paulo: Contexto, 2006. ALLEN, J. <b>Organização e Gestão de eventos</b> . Trad. Marise Toledo e Adriana Kramer. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. FERREIRA, R. S.; WADA, E. K. (Orgs.). <b>Eventos: uma alavanca de negócios</b> . São Paulo: Aleph, 2010.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
ANDRADE, Renato. <b>Manual de eventos</b> . 2 ed. Ampliada. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. CARPINELLI, V. M. <b>Cerimonial, etiqueta, protocolo e eventos</b> . Curitiba: Hallograf, 2001. GIACAGLIA, M. C. <b>Organização de Eventos: teoria e prática</b> . São Paulo: Thomson Learning, 2006. MATIAS, M. <b>Organização de eventos: procedimentos e técnicas</b> . 4 ed. Barueri: Manole, 2002 MARTIN, V. <b>Manual Prático de Eventos</b> . São Paulo, Atlas, 2003.			

**d) Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores**

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores foram definidos a partir das orientações descritas no Título III, do Capítulo I, das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Resolução CNE/CEB nº 06/2012 (BRASIL, 2012).

Será facultado ao discente solicitar o aproveitamento de disciplinas já cursadas e nas quais obteve aprovação, bem como de saberes profissionais desenvolvidos em seu itinerário profissional e de vida.

Vale salientar, conforme o Art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012, que o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante poderá ser promovido desde que esteja diretamente relacionado com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional em questão e que tenham sido desenvolvidos:

- ✓ em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- ✓ em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- ✓ em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;
- ✓ por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

Os interessados deverão protocolar requerimento específico, obtido na secretaria do câmpus, dentro do prazo estipulado no Calendário Escolar.

O aproveitamento poderá ser obtido por dois procedimentos: por meio de análise da documentação comprobatória ou por meio da aplicação de exame de proficiência. No primeiro modo, será realizada análise da equivalência de conteúdos programáticos e de cargas horárias das disciplinas. Nesse caso, o requerimento deverá estar acompanhado do histórico escolar e do conteúdo programático das disciplinas cursadas, os quais serão submetidos à análise prévia de um docente indicado pelo coordenador.

O exame de proficiência será constituído de prova escrita e/ou prática ou outro instrumento de avaliação pertinente.

Caberá ao Coordenador designar banca examinadora especial para:

- ✓ estabelecer os conteúdos a serem abordados, as referências bibliográficas, as competências e habilidades a serem avaliadas, tomando como referência o estabelecido nesse Projeto Pedagógico;
- ✓ definir as características da avaliação e determinar sua duração;
- ✓ elaborar, aplicar e corrigir as avaliações.

As datas de requerimento para Exame de Proficiência, aplicação das provas e divulgação dos resultados deverão fazer parte do Calendário Escolar. O discente que obtiver um rendimento igual ou superior a 70% (setenta por cento) será dispensado de cursar a disciplina. A pontuação a ser atribuída ao discente será a que for obtida na avaliação, sendo registrado no histórico escolar como Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores (ACEA), observando-se o período e a carga horária constantes na matriz curricular do curso. Vale salientar que o discente deverá frequentar as aulas da(s) disciplina(s) da(s) qual requereu dispensa até o deferimento do pedido de aproveitamento.

#### **e) Biblioteca, Instalações e Equipamentos**

Neste item são apresentados de forma sumária os componentes da infraestrutura física, os equipamentos que compõe os ambientes educacionais do curso e demais materiais que poderão estar à disposição dos estudantes. Salienta-se que, caso o curso seja ofertado fora do município-sede do câmpus, o parceiro demandante será o responsável

por providenciar toda a infraestrutura física e equipamentos necessários ao adequado funcionamento do curso.

O curso deve disponibilizar biblioteca com acervo adequado para consulta e empréstimo aos alunos, laboratórios com equipamentos e suprimentos necessários ao desenvolvimento das situações de ensino-aprendizagem, salas de aula com mobiliário adequado e recursos multimídias para alunos e professores.

#### **f) Metodologias de ensino**

As metodologias de ensino utilizadas no curso valorizarão:

- ✓ as capacidades e conhecimentos prévios dos discentes, as capacidades e a progressiva autonomia dos discentes com necessidades específicas;
- ✓ os valores e a concepção de mundo dos discentes, seus diferentes ritmos de aprendizagem, sua cultura específica, referente especialmente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- ✓ o trabalho coletivo entre docentes e equipe pedagógica, o diálogo entre docentes e equipe pedagógica, bem como entre instituição e comunidade;
- ✓ o uso das TICs; e
- ✓ o uso de diferentes estratégias didático-metodológicas: seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, estudos dirigidos, visitas técnicas, oficinas temáticas e outras.

#### **g) Estratégias de integração do ensino e articulação com a sociedade**

Este curso técnico poderá promover a integração entre as disciplinas/conteúdos ministrados através do planejamento conjunto de aulas, da realização de projetos que integrem conhecimentos de diferentes disciplinas e da atribuição de notas de maneira compartilhada. Acredita-se que assim, os conteúdos farão mais sentido para os discentes e que os mesmos aprenderão a utilizar conhecimentos de diferentes áreas para resolver uma situação-problema, capacidade muito demandada pelo mercado de trabalho atual.

A fim de promover a articulação com a sociedade, serão firmados convênios e parcerias entre o IFMG e a comunidade produtiva local, como também com o setor público, com o objetivo de fomentar a realização de estágio, visitas técnicas e eventos. Espera-se, por meio desta articulação, contribuir para a promoção do desenvolvimento local de forma contínua e sustentável.

O estágio supervisionado será opcional e realizado nos termos da Resolução nº 01, de 21 de janeiro de 2004 e Lei nº 11.788 de 2008. Esta atividade contará também com regulamento próprio da instituição e terá as seguintes características:

- ✓ carga horária mínima de 120 horas;
- ✓ realização em concomitância com o curso;
- ✓ realização no 3º semestre do curso;
- ✓ máximo de 6 horas diárias;
- ✓ idade mínima de 16 anos completos na data de início do estágio;
- ✓ orientação tanto por um supervisor de estágio do câmpus (professor) quanto por um supervisor de estágio da empresa (profissional da área), os quais acompanharão o aluno estagiário especialmente sobre questões relacionadas às atividades realizadas - especialmente a relação existente entre as disciplinas cursadas no curso técnico e as atividades realizadas no estágio – e frequência; e
- ✓ avaliação realizada pelos dois supervisores de estágio e pelo próprio aluno estagiário.

#### **h) Estratégias de apoio ao discente**

Os estudantes do curso poderão contar com uma rede de assistência estudantil e orientação educacional a ser disponibilizada de acordo com critérios estabelecidos pelo PRONATEC.

#### **IV. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

##### **a) Avaliação dos discentes**

Os critérios de aprovação, reprovação e progressão parcial dos alunos matriculados nos cursos técnicos ofertados por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC) observará as regulamentações gerais do Regimento de Ensino do IFMG. Contudo, tais regulamentações serão adequadas às especificidades dos cursos ofertados no âmbito do programa, adotando os critérios descritos a seguir.

O processo avaliativo será contínuo e cumulativo, considerando a prevalência de aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados durante o processo sobre os de eventuais provas finais (Art. 24, inciso V, da lei nº 9394/96). Funcionará como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem e também como princípio para tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades alcançadas pelos alunos. Para tanto, serão adotadas estratégias como: tarefas contextualizadas, diálogo constante com o aluno, utilização de conhecimentos significativos e esclarecimentos sobre os critérios que serão utilizados nas avaliações. Nesse sentido, o aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas, partindo dos seguintes princípios:

- ✓ prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- ✓ inclusão de tarefas contextualizadas e diversidade de instrumentos avaliativos;
- ✓ manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- ✓ utilização funcional do conhecimento;
- ✓ divulgação dos critérios avaliativos, antes da efetivação das atividades;
- ✓ utilização dos mesmos procedimentos de avaliação para todos os alunos;
- ✓ apoio disponível para aqueles que têm dificuldades, ressaltando a recuperação paralela;
- ✓ estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados na correção;
- ✓ correção dos erros mais importantes sob a ótica da construção de conhecimentos, atitudes e habilidades; e

- ✓ relevância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

A frequência às aulas e demais atividades programadas, para os alunos regularmente matriculados, é obrigatória (Art. 47, § 3º, da lei nº 9394/96). A justificativa de faltas só será permitida nos casos previstos em lei.

Compete ao professor elaborar as atividades avaliativas, bem como divulgar os resultados. Será considerado aprovado, ao final de cada semestre, o aluno que, após todo o processo de avaliação, tiver nota final igual ou superior a 60% em cada disciplina cursada e tiver 75% de frequência da carga horária total do período letivo do módulo em que estiver matriculado.

A nota final será composta pela média aritmética simples de duas notas parciais. Cada nota parcial, no valor de cem pontos, deverá ser constituída de no mínimo dois instrumentos avaliativos, cada um no valor máximo de cinquenta pontos.

Aos alunos de menor rendimento, serão oferecidas estratégias de recuperação como a monitoria e o atendimento individualizado do professor. Além disso, os alunos contarão com etapas de recuperações parcial e final. Cada recuperação consistirá de uma prova no valor de cem pontos que versará sobre tópicos já abordados na etapa em questão. Para cômputo de notas parciais e final, prevalecerá sempre a maior pontuação obtida. Cada recuperação parcial acontecerá durante o período letivo do módulo no qual o aluno estiver matriculado e dentro da carga horária de cada disciplina.

Após a recuperação, caso o aluno ainda apresente aproveitamento insuficiente, terá direito aos Estudos Independentes em até duas disciplinas se possuir frequência igual ou superior a 75% do total da carga horária do período letivo (Resolução 41/2013, Conselho Superior do IFMG). Deverá também apresentar média maior ou igual a quarenta pontos e inferior a sessenta pontos.

Os Estudos Independentes contarão com dois instrumentos avaliativos: um trabalho no valor de vinte pontos e uma prova escrita no valor de oitenta pontos sobre todo o conteúdo da disciplina. A entrega do trabalho e a realização da prova acontecerão em períodos determinados pela Coordenação Adjunta, necessariamente após o



encerramento da disciplina. A nota final do aluno na disciplina somente será substituída pela nota obtida nos Estudos Independentes, se esta for maior que aquela e até o limite de sessenta pontos.

Se o aluno obtiver 60% de aproveitamento em todas as disciplinas, mas possuir frequência global inferior a 75% no período letivo será reprovado e excluído do curso. O estudante que for reprovado em duas ou mais disciplinas no módulo em curso estará automaticamente reprovado e não poderá cursar nenhuma disciplina do módulo seguinte.

O aluno reprovado por rendimento em apenas uma disciplina, isto é, possuir aproveitamento entre 40 e 59% e frequência mínima de 75% do total da carga horária do período letivo no módulo em que se encontrar matriculado, será considerado apto à progressão parcial, ou seja, a cursar o módulo seguinte em sistema de dependência. O estudante deverá então solicitar a dispensa das disciplinas em que obteve aprovação a fim de cursar somente a disciplina em que foi reprovado. A possibilidade do estudante efetivamente cursar a disciplina pendente fica condicionada à oferta da mesma em cursos do PRONATEC.

#### **b) Avaliação dos docentes**

Semestralmente será realizada uma avaliação, sob a responsabilidade do setor pedagógico, na qual os alunos, gestores e servidores técnico-administrativos serão solicitados a avaliar os professores. Serão avaliados diversos itens relativos à prática em sala de aula, domínio de conteúdo, formas de avaliação, assiduidade, pontualidade, cumprimento da jornada de trabalho, postura profissional, dentre outros.

Os dados tabulados serão analisados pelo setor pedagógico e disponibilizados aos professores. Quando necessário, ocorrerão intervenções administrativas e pedagógicas para auxiliar o professor em sua prática docente.

### **c) Avaliação do curso**

A avaliação do curso terá por finalidade orientar decisões que visem seu aprimoramento ao analisar as potencialidades e fragilidades do mesmo com vistas a atingir parâmetros de qualidade no processo educacional,

Constituirá objeto de avaliação permanente no curso a consecução dos objetivos propostos no projeto pedagógico, tendo em vista o perfil e as competências do egresso; as instalações e equipamentos disponibilizados a discentes e docentes; a adequação da formação dos docentes às disciplinas por eles ministradas; os índices de reprovação e evasão.

A avaliação do curso será realizada pela equipe pedagógica por meio de reuniões sistemáticas e eventuais ao longo do semestre e deverá observar as sugestões de toda a equipe responsável pela oferta do mesmo, além das críticas e sugestões dos discentes e dos parceiros envolvidos.

Com base nas avaliações realizadas, esse projeto poderá ser modificado, sempre que necessário, a fim de garantir a qualidade do processo educacional.

### **d) Objetos de avaliação do trabalho docente e do curso**

Além dos elementos expostos acima, uma vez por semestre, sob a responsabilidade do setor pedagógico, o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar e seu corpo docente serão avaliados com base nos seguintes objetos:

- plano de ensino;
- projetos orientados pelo docente;
- produtos desenvolvidos sob a orientação do docente;
- autoavaliação docente;
- sugestões e críticas dos discentes; e
- sugestões e críticas dos próprios docentes, equipe pedagógica, demais servidores técnico-administrativos e comunidade.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

\_\_\_\_\_. Congresso Nacional. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 253, 30 de dezembro de 2008.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais. **Orientações para a elaboração e atualização de projetos pedagógicos dos cursos técnicos do IFMG**, Belo Horizonte, nov. de 2012.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais. **Regimento de Ensino**, Belo Horizonte, fev. de 2012.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação / Câmara de Educação Básica. Resolução nº 6 de 2012, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01, 21 de setembro de 2012.

\_\_\_\_\_. Lei 12.513 de 26 de outubro de 2011. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2011/lei/112513.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/112513.htm). Acesso em 09 set. 2014.