



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Conselho Superior

RESOLUÇÃO CONSUP/IFPE Nº 138, DE 29 DE JULHO DE 2022

Aprova, *ad referendum*, o Projeto Pedagógico do curso de qualificação profissional em Garçom — Proeja — do IFPE, *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

A PRESIDENTE EM EXERCÍCIO DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO, no uso das atribuições previstas no Regimento Interno do Conselho e considerando o Processo Administrativo nº 23518.016847.2021-14,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, *ad referendum*, o Projeto Pedagógico do curso de qualificação profissional em Garçom — na modalidade Proeja — do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE), *Campus* Cabo de Santo Agostinho, na forma do Anexo desta Resolução.

Art. 2º Revogadas as disposições em contrário, esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no sítio do IFPE na internet e/ou no Boletim de Serviços do IFPE.

ROSANA MARIA TELES GOMES



Documento assinado eletronicamente por **Rosana Maria Teles Gomes, Presidente (a) do Conselho Superior em exercício**, em 29/07/2022, às 13:50, conforme art. 6º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0246419** e o código CRC **75630E4D**.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM GARÇOM – PROEJA**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM GARÇOM- PROEJA**

Cabo de Santo Agostinho

2022



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

REITOR

Prof^ª José Carlos de Sá Júnior

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Prof^º Assis Leão da Silva

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Prof^ª Ana Patrícia Siqueira Tavares Falcão

PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Prof^º Mário Antônio Alves Monteiro

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Rozendo Amaro de França Neto

PRÓ-REITORA DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Juliana Souza de Andrade



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

DIRETOR-GERAL DO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
Prof^o Daniel Costa Assunção

DIRETOR DE ENSINO
Prof^o Thiago da Camara Figueredo

DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
Klayton Ângelo Azevedo Lucena

CHEFE DA DIVISÃO DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E EXTENSÃO
André Luiz Nunes Ferreira

**COORDENADOR DO CURSO EM QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM GARÇOM
-PROEJA**
Prof^o Felipe Casado de Lucena



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM GARÇOM – PROEJA**
(Portaria de Pessoal DGCCSA/IFPE nº 168, de 28 de junho de 2021)

PRESIDENTE

Cynthia Brasil da Nóbrega de Teive e Argollo

MEMBROS

Adna Márcia Oliveira de Sena

Felipe Casado de Lucena

Múcio Sévulo Fonseca de Almeida

Sandra Aparecida da Silva Pereira

ASSESSORAMENTO PEDAGÓGICO

Graciele Maria Coelho de Andrade Gomes

Manoela Rodrigues de Oliveira

REVISÃO TEXTUAL

Thiago da Camara Figueredo

SUMÁRIO

1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.....	7
1.1 IDENTIFICAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES PROPONENTES.....	7
1.2 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	8
1.3 FORMA DE OFERTA DO CURSO FIC.....	8
2 APRESENTAÇÃO.....	9
3. HISTÓRICO	9
4 JUSTIFICATIVA	12
5 OBJETIVOS.....	13
5.1 OBJETIVO GERAL.....	13
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	13
6 REQUISITOS DE ACESSO.....	13
6.1 PÚBLICO ALVO.....	14
6.2 FORMA DE ACESSO.....	15
7 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	15
7.1 CAMPO DE ATUAÇÃO.....	14
8 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	14
9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	16
9.1 ESTRUTURA CURRICULAR.....	17
9.2 MATRIZ CURRICULAR DA FORMAÇÃO BÁSICA.....	18
9.3 MATRIZ CURRICULAR DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL.....	19
10 PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS.....	20
11 EMENTÁRIO	21
12 ACESSIBILIDADE.....	27
12 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	28
12.1. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS PARA O ENSINO TÉCNICO.....	29
13 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	30
13.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	31
13.2 AVALIAÇÃO DO CURSO.....	32
14 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	33
14.1 INFRAESTRUTURA.....	33
14.2 BIBLIOTECA.....	34
14.3 ACERVO BIBLIOGRÁFICO.....	35
15 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO ENVOLVIDO NO CURSO.....	38
16 CERTIFICADOS.....	38
REFERÊNCIAS.....	40
APÊNDICE – PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES.....	41

1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

1.1 IDENTIFICAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES PROPONENTES

Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – <i>Campus</i> Cabo de Santo Agostinho
CNPJ:	10.767.239/0011-17
Nome Fantasia:	IFPE – <i>Campus</i> Cabo de Santo Agostinho
Esfera Administrativa:	Federal
Endereço:	Rodovia BR-101 Sul, Km 107, s/nº, Gleba 1A, Mercês
Cidade/UF/CEP:	Cabo de Santo Agostinho / PE / 54.500-000
Telefone:	(81) 3878-5805
E-mail de contato:	gabinete@cabo.ifpe.edu.br
Site da unidade:	http://www.ifpe.edu.br/campus/cabo

Razão Social:	Escola Estadual Madre Iva Bezerra de Araújo
CNPJ:	10572071/0022-47
Nome Fantasia:	Escola Estadual Madre Iva Bezerra de Araújo
Esfera Administrativa:	Estadual – GRE METROPOLITANA SUL – Cabo de Santo Agostinho
Endereço:	Rua Tenente Manoel Barbosa da Silva, s/nº, Centro
Cidade/UF/CEP:	Cabo de Santo Agostinho/PE, CEP 54.505-230
Telefone:	(81) 3181-2798 / 3181-2799

1.2 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Habilitação	Qualificação Profissional de Garçon
Forma de articulação	Concomitante ao Ensino Médio
Eixo tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Modalidade:	Presencial
Regime de matrícula:	Matrícula por semestre
Carga horária total	1.240 horas/relógio
Carga horária de formação geral	1.000 horas/relógio
Carga horária de formação profissional	240 horas/relógio
Hora-aula	60 min
Período de integralização	02 anos
Início do curso:	2º semestre /2022
Semanas letivas:	20 semanas
Número de vagas:	35
Horário e local do curso:	O curso será ministrado no horário noturno na Escola Estadual Madre Iva Bezerra de Araújo, localizada no município do Cabo de Santo Agostinho.

1.3 FORMA DE OFERTA DO CURSO FIC

Trata-se de:	<input type="checkbox"/> Curso FIC ofertado pela Instituição <input checked="" type="checkbox"/> Curso FIC conveniado com outra Instituição: Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco
--------------	--

2 APRESENTAÇÃO

O presente Projeto Pedagógico do Curso de Qualificação Profissional de Garçom, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA), na forma de articulação concomitante PROEJA, visa a atender os anseios da sociedade e permitir melhores condições de acesso ao trabalho, empregabilidade e renda. A modalidade de curso EJA mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e/ou que desenvolve habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria.

A busca pela qualificação e atualização profissional de nível médio é uma política governamental que enfatiza a necessidade de ampliar a oferta de vagas na educação profissionalizante para suprir a carência evidenciada no mundo do trabalho. Dentro desta perspectiva, toda iniciativa no sentido do aprimoramento profissional de nível médio deve ser ressaltada e aprimorada.

Baseado nisto, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE) – *Campus* Cabo de Santo Agostinho, a partir do primeiro semestre do ano de 2022, oferecerá o Curso de Qualificação Profissional de Garçom, de acordo com a legislação da Educação Profissional, com a legislação da Educação Básica e com o Documento Base do Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA.

Desta forma, apresentamos aqui, em linhas gerais, a proposta do curso de Qualificação Profissional de Garçom, a ser ofertado em regime de concomitância, pelo IFPE – *Campus* Cabo de Santo Agostinho e pela Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, através de convênio firmado entre as duas instituições. Os conteúdos de formação geral referentes ao Ensino Médio serão ofertados pela Escola Estadual Madre Iva Bezerra de Araújo, enquanto a qualificação profissional será ofertada pelo IFPE - *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

3 HISTÓRICO

Em 23 de setembro de 1909, através do Decreto Nº 7.566, o Presidente Nilo Peçanha criou em cada uma das capitais dos Estados do Brasil uma Escola de Aprendizes Artífices, destinadas a ministrar o ensino profissional primário e gratuito. As escolas tinham o objetivo de formar operários e contramestres. O curso seria oferecido a meninos de baixa renda, sob o regime de externato,

funcionando das 10 às 16 horas. Em Pernambuco, a escola teve suas atividades iniciadas em 16 de fevereiro de 1910.

As Escolas de Aprendizes Artífices foram reformuladas em 1918, mediante Decreto nº 13.064, de 12 de junho, conservando, contudo, o seu caráter de instituição destinada a meninos pobres e apresentando poucas modificações em relação ao projeto original. Em 1937, através da Lei nº 378, de 13 de janeiro, essas instituições passaram a ser denominadas Liceus Industriais. Com a Lei Orgânica do Ensino Industrial (Decreto-Lei nº 4.073, de 30 de janeiro de 1942) passaram a oferecer ensino médio e, aos poucos, foram se configurando como instituições abertas a todas as classes sociais. A partir desse mesmo ano, o ensino industrial teve seus dois ciclos – o básico e o técnico – ampliados, passando a ser reconhecido como uma necessidade imprescindível para o próprio desenvolvimento do país.

De 1959 a 1971, o ensino industrial passou por ampliação de sua estrutura e diversas reformulações, sobretudo com a Lei nº 3.552/1959, que ofereceu estruturas mais amplas ao ensino industrial, sinalizando para uma política de valorização desse tipo de ensino; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Nº 4.024, de 20 de dezembro de 1961, e a Lei Nº 5.692, de 11 de agosto de 1971, que focalizaram na expansão e melhoria do ensino. Nesse período, a escola serviu à região e ao país, procurando ampliar sua missão de centro de educação profissional de “Escola de Aprendizes Artífices”, “Liceu Industrial de Pernambuco”, “Escola Técnica do Recife” e “Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE)”, tendo funcionado em três locais: no período entre 1910 e 1923, teve como sede o antigo Mercado Delmiro Gouveia (atual Quartel da Polícia Militar de Pernambuco, no Derby); a segunda sede localizou-se na parte posterior do antigo Ginásio Pernambucano (Rua da Aurora, Boa Vista); e a partir do ano de 1933, passou a funcionar na Rua Henrique Dias (atual sede da Fundaj, no Derby), sendo oficialmente inaugurada em 18 de maio de 1934, pelo então presidente Getúlio Vargas.

Uma nova mudança de endereço aconteceu em 17 de janeiro de 1983. Já com o nome de Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE), a instituição passou a funcionar na Avenida Professor Luís Freire, no bairro do Curado, em instalações projetadas e construídas com o esforço conjunto de seus servidores e alunos. Nessa sede, atualmente, funciona o *Campus Recife* e a Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco.

Em 1999, através do Decreto s/n de 18/01/1999, a ETFPE é transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco (CEFET-PE), ampliando seu *portfólio* de cursos e passando também a atuar na Educação Superior com a formação de tecnólogos. Em 2004, com a publicação do Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, são criados os Cursos Técnicos na Modalidade Integrada. Já em 2005, o Decreto nº 5.478, de 24 de junho de 2005, institui o Programa

de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA).

Mudanças ocorreram no âmbito de atuação dos Centros Federais, sobretudo com a Lei nº 5.692/71, que previa uma educação profissionalizante compulsória; com a Lei nº 7.044/82, que tornou a educação profissionalizante facultativa; e com a lei nº 8.948/94, que criou o Sistema Nacional de Educação Tecnológica. Através dessas leis, o CEFET-PE expandiu seu raio de atuação com a implantação das Unidades de Ensino Descentralizadas – as UNEDs. Assim, é criado o CEFET Petrolina, a partir da Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Vilela – EAFDABV, (Decreto nº. 4.019, de 19 de novembro de 2001)¹. Depois vem a UNED Pesqueira, no Agreste Pernambucano, criada com a Portaria Ministerial nº 1.533/92, de 19/10/1992, e a UNED Ipojuca, na Região Metropolitana do Recife, fronteira com a região da Mata Sul do Estado, mediante a portaria Ministerial nº 851, de 03/09/2007.

Finalmente, com a publicação da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, foi instituída a Rede de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criados os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. A partir daí, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco passou a ser constituído por um total de nove *campi*, a saber: os *campi* de Belo Jardim, Barreiros e Vitória de Santo Antão (antigas Escolas Agrotécnicas Federais - EAFs); os *campi* Ipojuca e Pesqueira (antigas UNEDs do CEFET-PE); o *Campus* Recife (antiga sede do CEFET-PE); além dos *campi* Afogados da Ingazeira, Caruaru e Garanhuns, da expansão II, em funcionamento desde 2010, e o Campus Virtual da Educação a Distância (EaD), com aulas presenciais em 19 polos.

A constituição dos diversos *campi* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco foi realizada a partir da base territorial de atuação e caracterização das regiões de desenvolvimento onde os mesmos estão situados. Os referidos *campi* estão localizados em cinco Regiões de Desenvolvimento do Estado, a saber: na Região Metropolitana do Recife (RMR), na Região da Mata Sul (RMS) e nas Regiões do Agreste Central (RAC), Região do Agreste Meridional (RAM) e Região do Sertão do Pajeú (RSP). Cumprindo a 3ª fase de Expansão da Rede, em 2014, o IFPE ganhou mais sete unidades nas cidades de Cabo de Santo Agostinho, Palmares, Jaboatão, Olinda, Paulista, Abreu e Lima e Igarassu. Assim, os Institutos Federais têm como objetivo democratizar o ensino e ampliar sua oferta, priorizando uma educação pública de qualidade e diminuindo as desigualdades sociais.

O *Campus* Cabo de Santo Agostinho faz parte da terceira fase de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, instituída pela Lei Federal nº 11.195/2005.

No dia 07 de outubro de 2013, houve a publicação da autorização para funcionamento, através da portaria nº 993/2013 do Ministério da Educação, iniciando-se suas atividades no dia 14 de outubro do mesmo ano com a oferta da primeira turma do Curso Técnico em Hospedagem,

através do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego (PRONATEC).

Ao longo do primeiro ano de funcionamento, o *Campus* ofereceu cursos de qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha e em Organização de Eventos, ambos na modalidade de Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores (FIC). No dia 14 de outubro de 2014, realizou-se a aula inaugural das primeiras turmas regulares dos cursos técnicos subsequentes em Logística e Meio Ambiente, formadas por 144 (cento e quarenta e quatro estudantes). Em 27 de agosto de 2015, iniciou-se a 1ª turma do Curso de Qualificação Profissional em Almojarife, modalidade PROEJA Concomitante, em parceria com a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, através do Convênio nº 01/2013 – SEE/IFPE, com 35 estudantes. No segundo semestre de 2016, tiveram início as primeiras turmas dos cursos técnicos subsequentes regulares de Cozinha e Hospedagem. O Campus Cabo de Santo Agostinho passou também a ofertar cursos superiores nas modalidades bacharelado e tecnólogo. Os cursos de bacharelado oferecidos atualmente são: (1) Engenharia Ambiental e Sanitária e (2) Administração, com relação aos tecnólogos tem-se (3) Hotelaria e (4) Gastronomia. Somando-se aos cursos já existentes, o curso de Qualificação Profissional de Garçom contribuirá para melhorar a oferta de profissionais qualificados na área de turismo, hospitalidade e lazer.

4 JUSTIFICATIVA

Mantendo-se em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPE, cuja missão:

Promover a Educação Profissional, Científica e Tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, com base no princípio da indissociabilidade das ações de Ensino, Pesquisa e Extensão, comprometida com uma prática cidadã e inclusiva, de modo a contribuir para a formação integral do ser humano e o desenvolvimento sustentável da sociedade. (BRASIL, 2015, p. 36)

E com o intuito de ampliar as oportunidades de formação profissional no Município do Cabo de Santo Agostinho, foi elaborado o curso de qualificação inicial e continuada de Garçom, uma vez que não basta apenas a existência de postos de trabalho. Para ser absorvido pelo mercado, torna-se necessário reunir as habilidades, atitudes e conhecimentos que capacitam o profissional para o desempenho com competência das funções no setor de hospitalidade. Sendo assim, ações voltadas para a qualificação profissional tornam-se uma importante linha de atuação, que exerce papel preponderante no aumento da produtividade e competitividade da economia nos destinos turísticos (MTUR, 2018).

O setor de turismo, hospitalidade e lazer apresenta diversos aspectos que, se levados em consideração, demonstram a necessidade da oferta profissional qualificada para atender as demandas dos visitantes, turistas e residentes. Para tanto, é necessário que a mão de obra esteja qualificada e preparada para atender este público, de modo a tornar a experiência mais completa,

propiciando a satisfação pelo serviço ofertado.

Destaca-se, ainda, que o município do Cabo de Santo Agostinho encontra-se numa localização privilegiada, entre os dois principais destinos turísticos de Pernambuco (Recife e Ipojuca), os atrativos e sua localização privilegiada tornaram o Cabo um dos municípios que compõem a Rota História e Mar, em conjunto com Fernando de Noronha, Recife, Ipojuca, Jaboatão dos Guararapes e Olinda (BRASIL, 2012). De acordo com dados do IBGE (2016), o setor de serviços do Cabo de Santo Agostinho é responsável por movimentar 44,1% da economia municipal, empregando aproximadamente 16.480 mil pessoas em atividades voltadas para os setores comercial e de prestação de serviços, incluindo o setor de turismo e hospitalidade.

Diante deste panorama, tem-se o entendimento de que a população local pode e deve fazer parte deste movimento, de modo a inserir-se no contexto e participar das benesses que a prática profissional da hospitalidade e dos serviços de alimentação comercial são capazes de trazer. Tendo em vista este cenário e compreendendo-se a necessidade atual da melhoria nos quadros profissionais que habitam os segmentos da atividade no nosso estado, o IFPE ratifica a importância do curso de formação inicial e continuada na modalidade PROEJA de Garçom como uma possibilidade de preencher lacunas e capacitar os profissionais para a melhoria da atuação destes nos diversos ciclos desta área do turismo, hospitalidade e lazer.

5 OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GERAL

Formar e qualificar cidadãos capazes de atuar como operador de serviços no setor de restaurantes, bares e similares.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

São objetivos específicos do curso formar cidadãos capazes de:

- Recepcionar e acomodar o cliente à mesa;
- Orientar nas escolhas do cliente e registrar seus pedidos;
- Utilizar técnicas de serviço para alimentos e bebidas;
- Organizar os espaços físicos destinados ao serviço de alimentos e bebidas.

6 REQUISITOS DE ACESSO

6.1 PÚBLICO ALVO

De acordo com a legislação em vigor e a Organização Acadêmica do IFPE, para ingresso no curso de Qualificação em Garçom – PROEJA, o candidato deverá ter, no mínimo, 18 anos, ter

cursado ou concluído o Ensino Fundamental em escola pública. Deverá estar inscrito no primeiro módulo do Ensino Médio na Educação de Jovens e Adultos – EJA Médio – em escola da Rede Estadual Madre Iva Bezerra de Araújo.

6.2 FORMAS DE ACESSO

A admissão no curso dar-se-á por processo seletivo realizado pela Gerência Regional de Educação da Secretaria Estadual de Educação (GRE Metropolitana Sul – Cabo de Santo Agostinho).

7 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O concluinte do curso será o profissional capaz de operacionalizar e supervisionar os espaços em serviços de restaurante, bar e similares com habilidade para aplicar técnicas de serviços de alimentos e bebidas, como:

- Organizar e otimizar o espaço de sala e copa;
- Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;
- Comercializar os produtos do cardápio na operação de serviços;
- Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas;
- Aplicar princípios éticos e críticos diante das relações do mundo do trabalho.

7.1 CAMPO DE ATUAÇÃO

De acordo com o Guia Pronatec de Cursos FIC (2016), o profissional formado em Garçom pode atuar em bares, restaurantes e cafés, realizando as mais diversas funções relacionadas à sua área, podendo até se especializar em comidas ou bebidas e participar de cursos como o de *barman*, de *sommelier*, de *chef* ou de *maître*.

8 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Curso de Qualificação Profissional de Garçom está inserido no Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer. Sua estrutura curricular observa as determinações legais dispostas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB 9394/96 e nas Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional, conforme fundamentada a seguir:

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96;
- Lei 11.788/2008 – Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da

Consolidação das Leis do Trabalho – CLT;

- Decreto 5.154/2004 – Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências;
- Decreto nº 5.840, de 23 de julho de 2006 – Institui, no âmbito federal, o Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA;
- Parecer CNE/CEB 11/2000 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos;
- Parecer CNE/CEB 06/2010 – Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos – EJA, nos aspectos relativos à duração dos cursos e idade mínima para ingresso nos cursos de EJA; idade mínima e certificação nos exames de EJA, e Educação de Jovens e Adultos desenvolvida por meio da Educação a Distância;
- Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos;
- Parecer CNE/CEB 05/2011 – Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio;
- Parecer CNE/CEB 07/2010 - Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica;
- Parecer CNE/CEB 11/2012 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- Resolução CNE/CP 01/2021 – Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico;
- Resolução CNE/CEB 01/2000 – Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos;
- Resolução CNE/CEB 03/2010 – Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos nos aspectos relativos à duração dos cursos e idade mínima para ingresso nos cursos de EJA; idade mínima e certificação nos exames de EJA, e Educação de Jovens e Adultos desenvolvida por meio da Educação a Distância;
- Resolução CNE/CEB 04/2010 – Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica;
- Guia Pronatec de Cursos Fic, 4ª edição, 2016;
- Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA;
- Instrução Normativa nº02/2011 – Fixa normas para a implantação das Matrizes Curriculares de Educação Básica das escolas da Rede Estadual de Ensino de Pernambuco;
- Resolução IFPE/ CONSUP nº 25/2013 – Sistema de Bibliotecas do IFPE (SIBI/IFPE);
- Resolução IFPE/ CONSUP nº 04/2015 – Organização Acadêmica do IFPE;
- Resolução IFPE/CONSUP nº 06/2015 – Sistemática para realização de visitas técnicas como

atividade integrante dos componentes curriculares dos cursos oferecidos pelo IFPE;

- Resolução IFPE/CONSUP nº 29/2015 – Orientações gerais para procedimentos que estabelecem as diretrizes a serem seguidas para as propostas de reformulação curricular dos cursos do IFPE;
- Resolução IFPE/CONSUP nº 39/2015 – Política de utilização do nome social para pessoas que se autodenominam travestis, transexuais, transgêneros e intersexual no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco –IFPE;
- Resolução IFPE/ CONSUP nº 15/2016 – Aprova as alterações e exclui o § 5º, do Art. 84 da Organização Acadêmica do IFPE;
- Parecer CNE/CEB nº 20/2005 – Inclui a Educação de Jovens e Adultos como alternativa para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio de forma integrada com o Ensino Médio;
- Parecer CNE/CEB nº4/2013 – Consulta sobre a legitimidade e competência para não autorizar a oferta de exames de Educação de Jovens e Adultos (EJA) por escolas privadas.

9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O desafio de formar profissionais competentes com foco na cidadania, na humanização dos sujeitos e formação técnica e científica requer como fundamento uma concepção de ensino que privilegie o (re)conhecimento da realidade, a análise reflexiva sobre essa realidade para, a partir daí, agir para transformá-la ou indicar caminhos para superação das dificuldades.

É de fundamental importância que o currículo contemple não apenas a formação em termos do saber acadêmico em si mesmo, mas que também seja pautado na perspectiva da formação do estudante como sujeito social, que busca compreender criticamente o mundo e o lugar onde vive como realidades inseparáveis.

O currículo foi elaborado contemplando as competências profissionais fundamentais com foco no perfil profissional de conclusão, prevendo situações que levem o estudante e o professor a vivenciarem o processo de ação-reflexão-ação, a mobilizar e articular com pertinência conhecimentos, habilidades e valores em níveis crescentes de complexidade.

Para tanto, a abordagem dos conhecimentos privilegia os princípios da contextualização e da interdisciplinaridade, agregando competências relacionadas com as novas tecnologias, trabalho individual e em equipe e autonomia para enfrentar diferentes desafios do mundo do trabalho com criatividade e flexibilidade.

O pleno desenvolvimento dessa proposição supõe a materialização de tais princípios na organização curricular do curso, conforme descrito a seguir.

9.1 ESTRUTURA CURRICULAR

A formação básica dos estudantes ficará sob a responsabilidade da Secretaria de Educação – GRE Metropolitana Sul e será ministrada pelos professores da Rede Estadual de Ensino, na Escola Estadual Madre Iva Bezerra de Araújo, localizada no município do Cabo de Santo Agostinho. A formação profissional será ministrada pelos docentes do IFPE – *Campus* Cabo de Santo Agostinho e também será na referida escola.

A organização curricular do curso observará as determinações legais presentes na Lei Federal 9.394/96 e nos Decretos Federais nº 5.154/2004 e nº 5.840/2006. Também será pautada nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos e nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional.

A organização do curso está estruturada em uma matriz curricular constituída por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos. A formação geral é composta pela base nacional comum, que integra os componentes curriculares das quatro áreas de conhecimento do Ensino Médio (Linguagens, Ciências da Natureza, Matemática e Ciências Humanas), e a formação profissional, que integra os componentes curriculares específicos voltados para uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho, de modo a promover uma articulação entre os conhecimentos acadêmicos e específicos da área da qualificação profissional.

O curso está organizado em componentes curriculares em regime semestral com quatro módulos e com uma carga-horária mínima de mil e duzentas e quarenta horas-relógio, assegurando-se cumulativamente no mínimo duzentas e quarenta horas-relógio destinadas à qualificação profissional.

9.2 MATRIZ CURRICULAR DA FORMAÇÃO BÁSICA



MATRIZ CURRICULAR DO ENSINO MÉDIO - PROGRAMA NACIONAL DE INTEGRAÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL COM A EDUCAÇÃO BÁSICA NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - PROEJA - 2013

ESCOLA:
ENDEREÇO:
CADASTRO ESCOLAR:

Normaria - Curso: Cat. 04
Módulo: 036-8
Técnico
Curso de Normalização


Dias Letivos Semestrais	100	Duração da Hora Aula	40min
Dias Letivos Semanais	05	Ano de Implantação	2013
Módulo	20	Turno	Noturno

BASE LEGAL	Áreas do Conhecimento	Componente Curricular	Carga Horária/ Semanal por Módulo				Carga Horária Total	
			1º	2º	3º	4º	Hora/aula	
LDB Nº 9.394/96; Decreto Nº 5.154/2004; Decreto Nº 5.840/2006; Parecer CNE/CEB Nº 11/2000; Parecer CNE/CEB Nº 06/2010; Parecer CNE/CEB Nº 05/2011; Resolução CNE/CEB Nº 01/2000; Resolução CNE/CEB Nº 02/2010; Resolução CNE/CEB Nº 03/2010; Resolução CNE/CEB Nº 02/2004.	Base Nacional Comum	Língua Portuguesa	5	4	3	3	300	
		Linguagens	Arte	1	1	*	1	60
			Educação Física	1	1	*	1	60
		Matemática	Matemática	4	4	2	2	240
		Ciências da Natureza	Química	2	2	2	*	120
			Física	2	*	2	2	120
			Biologia	2	2	2	*	120
		Ciências Humanas	História	2	2	2	*	120
			Geografia	2	*	2	2	120
			Sociologia	1	1	*	1	60
	Parte Diversificada	Filosofia	1	1	*	1	60	
		Língua Estrangeira Moderna – Inglês	1	1	*	1	60	
		Língua Estrangeira Moderna - Espanhol	1	1	*	1	60	
	Total Carga Horária			25	20	15	15	1.500

* Os componentes curriculares destinados à qualificação profissional em **Informática**, ofertados conforme previsto no Convênio 01/2013 firmado entre a Secretaria Estadual de Educação de Pernambuco - SEE e o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco - IFPE, corresponde a um total de **500 h/a de 45 min = 375** (trezentas e setenta e cinco) horas relógio.

**Para complementação da carga horária do turno noturno (Hora aula de 40 minutos) deverá ser cumprida o que determina a Instrução Normativa Nº 01/2011.

9.3 MATRIZ CURRICULAR DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLOGICA			 INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho			
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO Endereço: Rodovia BR-101 Sul, Km 107, s/nº, Gleba 1A, Mercês, Cabo de Santo Agostinho/ PE, CEP 54.500-000 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE GARÇOM ANO: 2022 SEMANAS LETIVAS: 20 semanas TURNO: Noite HORA AULA: 60 minutos FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: LDB 9394/96 e outras legislações						
MATRIZ CURRICULAR						
COMPONENTES CURRICULARES	CRÉDITOS	CH		PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO	
		h/a	h/r			
MÓDULO II	Conceitos e Práticas da Hospitalidade	0 2	40	40	----- -----	----- --
	Higiene e Manipulação de Alimentos	0 2	40	40	----- -----	----- --
	Total por período	0 4	80		----- -----	----- --
MÓDULO III	Comunicação e Atendimento ao Cliente	0 2	40	40	----- -----	----- --
	Técnicas de Sala e Bar	0 2	40	40	----- -----	----- --
	Total por período	0 4	80		----- -----	----- --
MÓDULO IV	Relações Interpessoais	0 2	40	40	----- -----	----- --
	Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios	0 2	40	40	----- -----	----- --
	Total por período	0 4	80		----- -----	----- --
Carga Horária total (em horas-aula)					240	
Carga Horária total (em horas-relógio)					240	
Prática Profissional					-	
Total Geral (em horas)					240	

Os componentes curriculares profissionalizantes serão ministrados uma vez por semana em 20 encontros, ou seja, o semestre terá 20 semanas letivas, computando hora-aula e hora-relógio de 60 minutos, correspondendo a uma carga horária semestral de 80 h/a.

No primeiro semestre só serão ministradas aulas da formação geral pela Escola Estadual Madre Iva Bezerra de Araújo.

No segundo semestre terá início o primeiro módulo da qualificação profissional, serão ministrados dois componentes curriculares: **Conceitos e Práticas da Hospitalidade** com carga horária de 40h e **Higiene e Manipulação de Alimentos** com carga horária de 40h, de forma sequencial. No terceiro semestre serão ministrados os componentes curriculares **Comunicação e Atendimento ao Cliente** com carga horária de 40h e **Técnicas de Sala e Bar** com carga horária de 40h. No quarto e último semestre serão ministrados os componentes curriculares **Relações Interpessoais** com carga horária de 40h e **Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios** com carga horária de 40h.

10 PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS

O desenvolvimento das práticas pedagógicas será realizado de acordo com a natureza dos componentes curriculares e podem envolver:

- Projetos pedagógicos, na perspectiva da Pedagogia de Projetos, dialogando com outros componentes curriculares da formação geral ou outro componente vivenciado na formação profissional no mesmo semestre. Os projetos didáticos podem ser decorrentes das situações-problema lançadas pelos alunos ou docentes que contextualizem os sujeitos nos espaços e que possam ser elaborados a partir do contexto do alunado.
- Aulas teóricas com utilização de vídeos, projetor multimídia, etc., visando à apresentação do assunto (problematização) a ser trabalhada e posterior discussão e troca de experiências;
- Seminários;
- Pesquisas;
- Visitas técnicas a empresas da região;
- Palestras, oficinas, eventos com profissionais da área.

11 EMENTÁRIO

CONCEITOS E PRÁTICAS DA HOSPITALIDADE – 40 HORAS/RELÓGIO

Ementa: Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais; A relação e importância entre hospitalidade, turismo, gastronomia e serviços de alimentação; Contextos históricos, artísticos e culturais relacionados à gastronomia: Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea. Alimentação e Restaurantes Terminologia básica do turismo, hotelaria e dos serviços de alimentação. Profissionalização do setor de serviços em alimentação comercial (restauração, food service, catering ou alimentos e bebidas)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, G. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2010

FURTADO, S.; VIEIRA, F. **Hospitalidade**: turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Cengage, 2011.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cengage Learning/SENAC, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul. RS: EDUCS, 2010.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 3 ed. São Paulo: Senac, 2015.

NETTO, A.P.; ANSARAH, M.G.R. **Segmentação do Mercado Turístico**: Estudos, produtos e perspectivas. Barueri-SP: Manole, 2009.

STEINBRUCH, E.R. **Brasil**: Gastronomia, Cultura e Turismo. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.

HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS – 40 HORAS/RELÓGIO

Ementa: Considerações gerais sobre higiene e segurança dos alimentos. Perigos biológicos, físicos e químicos. Princípios básicos da higienização. Elementos de limpeza e sanitização. Higiene dos alimentos, ambiental e pessoal. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Ferramentas de gerenciamento do controle de qualidade em alimentos: Boas Práticas de Fabricação (BPF); manual de boas práticas de manipulação; e Procedimento Operacional Padrão (POP).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ªed. São Paulo: Atheneu, 2008.

GISSLEN, W. **Culinária profissional**. 6ªed. Barueri, SP: Manole, 2012.

LOPES, T.H. et al. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOMENE, S.M.A. **Técnica Dietética**: Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

FRANCO, B.D.G.M.; LANGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de Alimentos**: Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

ORNELAS, L.H. **Técnica dietética**: Seleção e preparo de alimentos. 8ªed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 4ªed. Barueri, SP: Manole, 2019.

TÉCNICAS DE SALA E BAR – 40 HORAS/RELÓGIO

Ementa: Tipologia de restaurantes e bares, tipos de serviços de alimentos e bebidas; Organização de mobiliário de acordo com os tipos de serviço; Identificação de utensílios, enxovais, taças, etc; Preparação completa da mise en place.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul -RS: Editora EDUCS, 2010.
FREUND, T. **Técnicas de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2002.
CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. 2 ed. São Paulo SP: Ed. Saraiva, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Í. **Restaurante: administração e operacionalização**. Caxias do Sul- SC: EDUCS,2010.

FREUND, T. **Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: Senac, 2014.

PACHECO, A.O. **Manual do Bar**. 7 ed. São Paulo: Senac, 2010.

POWERS, T.; BARROW, C.W. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo: Atlas, 2004.

SENAC. **Sou Garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional**.2 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014.

COMUNICAÇÃO E ATENDIMENTO AO CLIENTE – 40 HORAS/RELÓGIO

Ementa: Conceito de comunicação; comunicação oral e escrita; linguagem formal e informal; atendimento ao cliente; apresentação e postura do profissional em ambiente de trabalho; definições e entendimento do conceito de cliente; qualidade no atendimento ao cliente; gerenciamento de reclamações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAUJO, L.C.G.; GARCIA, A.A. **Gestão de Pessoas: estratégias e integração organizacional**.2ed. São Paulo: Atlas, 2009.

GARCIA, O.M. **Comunicação em prosa moderna: aprendendo a escrever, aprendendo a pensar**.27ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.

SENAC. **Sou Garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional**.2ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, F.B. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia**. 2ed. São Paulo: Senac, 2013.

LACOMBE, F.J.M. **Comportamento organizacional**. São Paulo: Saraiva, 2017.

MARKERT, W. **Trabalho, comunicação e competência: Contribuições para a construção crítica de um conceito e para a formação do profissional transformativo**. Campinas, SP: Autores associados, 2004.

ROBBINS, S.P.; JUDGE, T.A.; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro**. 14ed. São Paulo: Pearson, 2010.

TAVARES, M. **Comunicação Empresarial e Planos de Comunicação: integrando teoria e prática**. 3ed. São Paulo: Atlas, 2016.

NOÇÕES DE COZINHA E INTERPRETAÇÃO DE CARDÁPIOS – 40 HORAS/RELÓGIO

Ementa: Técnicas de cozinha quente e cozinha fria; Pratos de cozinha brasileira e internacional; Conceitos de cardápio; Fatores e aspectos determinantes na elaboração de um cardápio; Estrutura de cardápio; Tipos de cardápio

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4ªed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011..

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7ªed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8ªed. São Paulo: SENAC, 2010.

BORGES, E.P. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. 4ªed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. 10ªed. São Paulo: Senac Ed. 2012.

TEICHMANN, I.M. **Tecnologia Culinária**. 2ªed. Caxias do Sul, RS: EducS, 2009.

RELAÇÕES INTERPESSOAIS – 40 HORAS/RELÓGIO

Ementa: Comunicação interpessoal no trabalho; motivação e trabalho; liderança e poder nas organizações; a globalização e as mudanças comportamentais; ajustamento e produtividade frente aos processos de mudança de base tecnológica; a importância da ética profissional; fortalecimento das relações com a equipe a partir de dinâmicas de grupo

MINICUCCI, A. **Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais**. 6ed. São Paulo: Atlas, 2014.

PRETTE, A.D.; PRETTE, Z.A.P.D. **Psicologia das Relações Interpessoais: Vivências para o trabalho em grupo**. 11ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

SÁ, A.L. **Ética profissional**. 9ed. São Paulo: Atlas, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, L.C.G.; GARCIA, A.A. **Gestão de Pessoas: estratégias e integração organizacional**. 2ed. São Paulo: Atlas, 2009.

LACOMBE, F.J.M. **Comportamento organizacional**. São Paulo: Saraiva, 2017.

ROBBINS, S.P.; JUDGE, T.A.; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro**. 14ed. São Paulo: Pearson, 2010.

SENAC. **Sou Garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional**. 2ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014.

SILVA, F.B. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia**. 2ed. São Paulo: Senac, 2013.

12 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O egresso do Proeja Garçom deverá executar a mise-en-place de sala e bar; reconhecer os sistemas e aplica as técnicas de serviço de sala e bar; organizar e otimizar o espaço de sala e bar; recepcionar e acomodar o cliente;. registrar e auxiliar nas escolhas dos pedidos; seguir os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zelar pelas condições de segurança no local de trabalho.

Ocupações Associadas (CBO): 5134-05 Garçom

13 ACESSIBILIDADE

A acessibilidade diz respeito à promoção para utilização com segurança e autonomia dos diversos espaços públicos, bem como o assessoramento de profissionais que possam viabilizar esse acesso. Sendo assim, O IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho preza pela acessibilidade, seguindo os preceitos que são estipulados pela Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015, destinada a assegurar e promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais de pessoas com deficiência, visando a sua inclusão.

Tendo em vista que a função social do IFPE é promover acesso à educação (direito fundamental) para todos, medidas são adotadas no sentido de garantir esse acesso às pessoas com deficiência. Dessa forma, o *Campus* Cabo de Santo Agostinho, conta com acesso facilitado para portadores de mobilidade reduzida disponibilizando rampas de acesso, banheiros adaptados, meios de transporte e salas amplas. Além disso, dispomos de materiais pedagógicos de tecnologia assistida. Tais materiais podem ser utilizados por profissionais que integram a Divisão de Inclusão e Apoio às Pessoas com Deficiência (DAPNE), a Coordenadoria de Políticas Inclusivas (COPI), a Coordenadoria Pedagógica (CPED) e a Coordenadoria de Psicologia (CPSIC) em casos mais específicos, de modo a garantir a participação desses estudantes, a fim de atender o Decreto Federal nº 5.296/2004 e outros ordenamentos legais sobre a matéria.

No âmbito do IFPE, em caráter sistêmico, as ações que buscam a promoção do respeito à diversidade e às especificidades de cada ser humano, valorizando as diferenças sociais, culturais, físicas e emocionais são de responsabilidade da Coordenação de Políticas Inclusivas (COPI), ligada à Pró-Reitoria de Extensão (PROEXT). Essa coordenação visa à construção de um espaço educacional cada vez mais aberto e acolhedor. Suas iniciativas são focadas na inclusão das pessoas com deficiência e no fortalecimento da cultura afro-brasileira e indígena e das relações de gênero e diversidade.

A COPI materializa suas ações através dos seus núcleos de inclusão, que são: Núcleo de Apoio à Pessoa com Deficiência (NAPNE), Núcleo de Estudos de Gênero e Diversidade (NEGED) e Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).

O NEABI é um núcleo de promoção, planejamento e execução de políticas inclusivas pautado na construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, do respeito às diferenças e à igualdade de oportunidades, que venha a eliminar as barreiras atitudinais. Caberá desenvolver ações de implantação e implementação das políticas afirmativas, conforme as demandas existentes no *Campus*.

O NAPNE é um núcleo de promoção, planejamento e execução de políticas voltadas às pessoas com deficiências, cabendo-lhe desenvolver ações de implantação e implementação das políticas de inclusão, conforme as demandas existentes no *Campus*. Sua finalidade é a promoção da educação para a convivência, a partir do respeito às diferenças e à igualdade de oportunidades, que venha a eliminar as barreiras atitudinais, comunicacionais e arquitetônicas no IFPE.

O NEGED é um Núcleo interdisciplinar que tem a finalidade de promover, planejar e executar ações referentes às temáticas de Gênero e Diversidade, proporcionando a formação de uma consciência crítica acerca das relações de gênero, através de programas, ações e/ou atividades que envolvam as temáticas relacionadas às questões de Gênero e Diversidade.

14 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Conforme Art. 41 da LDB 9.394/96 e Lei 11.741/08 e Art.11 da Resolução CNE/CEB nº 04/99, os conhecimentos e experiências adquiridas fora do ambiente escolar, inclusive no trabalho poderão ser objeto de avaliação, reconhecimento, certificação e diplomação para efeito de prosseguimento ou conclusão de estudos. Para efeito de aproveitamento de estudos, as diretrizes da Secretaria de Educação Estadual e a Organização Acadêmica do IFPE deverão ser consultadas.

É importante que o aluno obtenha conhecimento do programa das disciplinas do curso para identificar as etapas curriculares que estão previstas para cursar, e assim, possa solicitar à Instituição a isenção do(s) mesmo(s), mediante um requerimento preenchido na Coordenação de Registros Acadêmicos, Diplomação e Turnos.

O processo será desenvolvido a partir de dois procedimentos:

1) Procedimento para a aprendizagem obtida no ambiente escolar: análise do currículo e/ou histórico escolar, com descrições pertinentes aos conhecimentos construídos com sucesso;

Poderão requerer aproveitamento de estudos anteriores os alunos matriculados em outra Instituição, oficialmente reconhecida, desde que tenham aprovação, carga horária e conteúdos compatíveis com as correspondentes disciplinas pretendidas. Para isso é necessário o preenchimento de requerimento na Secretaria de Registro Escolar, tendo em anexo o histórico escolar original ou cópia autenticada, constando a nota mínima para aprovação e o programa da disciplina a ser isenta, a qual será encaminhada posteriormente ao Coordenador do Curso para as devidas providências. O

aproveitamento dos estudos para efeito de isenção de disciplinas cursadas será efetivado mediante o aproveitamento das mesmas notas ou conceitos correspondentes obtidos na instituição de origem.

2) Procedimento para a aprendizagem obtida fora do ambiente escolar, inclusive no trabalho: mediante preenchimento de requerimento solicitado à Secretaria Escolar, que o encaminhará à Coordenação do Curso, a qual providenciará uma banca para elaborar uma proposta de avaliação para certificação a partir da observância do programa de conteúdos previstos no currículo sendo, então, definida a data do referido exame de certificação com a aprovação da Coordenação do Curso. Essa banca se encarregará de comprovar os conhecimentos adquiridos através de procedimentos de natureza teórico-prática para os requerentes, envolvendo os conhecimentos previstos no programa do currículo em questão, indicando o aproveitamento de estudos, sendo homologado pela Coordenação do Curso e a Diretoria de Ensino do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

O discente que comprove a construção desses conhecimentos na(s) disciplina(s) antes do término da carga horária prevista será dispensado da frequência mediante a autorização do professor que registrará no diário as notas referentes ao aproveitamento.

14.1 APROVEITAMENTO PARA O ENSINO TÉCNICO

O IFPE – *Campus* Cabo de Santo Agostinho poderá proporcionar aos estudantes egressos do curso de Qualificação Profissional de Garçom, objeto deste convênio, com certificação do ensino médio e na qualificação profissional, quando classificado através de processo seletivo, a oportunidade de avançar os estudos, seja nos cursos Técnicos de Hospedagem e Cozinha ou nos Superiores de Tecnologia em Hotelaria e Gastronomia, que são do mesmo eixo de formação.

Nesse sentido, prevê-se a possibilidade do aproveitamento dos componentes curriculares cursados na qualificação profissional no curso técnico subsequente de acordo com o projeto pedagógico construído.

15 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

15.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A aprendizagem enquanto processo de construção do conhecimento do indivíduo não é apenas um processo solitário de absorção de conteúdos, mas principalmente um processo cognitivo que perpassa a intersubjetividade, sendo mediado pelo professor e pelo contexto social.

A avaliação da aprendizagem, como prática mediadora, deve possibilitar um acompanhamento contínuo e sistemático do processo de ensino-aprendizagem do estudante,

acompanhando da prática pedagógica que o professor deve empreender para que o estudante supere as dificuldades encontradas.

Dessa forma, a avaliação é concebida como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados desse mesmo processo. É importante que as práticas avaliativas considerem tanto o processo que o aluno desenvolve ao aprender como o resultado alcançado. A avaliação do rendimento escolar do IFPE – *Campus* Cabo de Santo Agostinho será desenvolvida conforme preconiza a Art. 24 da LBD nº 9394/96 e também os critérios da organização acadêmica do IFPE, que deverá observar os seguintes critérios:

- A avaliação será contínua e cumulativa do desempenho do aluno com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais;
- A partir do acompanhamento das aprendizagens a serem construídas pelos estudantes, mediante atividades teórico-práticas, utilizando instrumentos e procedimentos diversificados, tais como: projetos, trabalhos em grupo, relatórios, desenvolvimento de práticas, pesquisas, seminários, participação em congressos, testes, exercícios, debates, trabalhos orais, visitas técnicas, etc.;
- A evolução da aprendizagem do estudante será registrada em diários de classe específicos, onde serão registradas a trajetória de aproveitamento e evolução do(a) estudante;
- Durante cada módulo será realizado, no mínimo, duas atividades avaliativas de 0 a 10, caso o estudante não tenha alcançado média 6,0 (seis), será submetido ao exame final;
- O rendimento escolar será expresso numa escala numérica de 0 (zero) a 10(dez);
- A média será calculada no final do semestre utilizando-se a fórmula abaixo, conforme organização didática seção IV, artigo 94:

$$MF = \frac{MAR+NF}{2} > \text{ou} = 6,0,$$

onde:

NF = nota final;

MF = média final;

MAR = médias das avaliações realizadas.

- A média será 6,0 para cada disciplina vivenciada no módulo;
- A cada avaliação será realizada recuperação paralela, quando necessário, através de aula de revisão, reensino e reavaliação;
- No término de cada módulo, o estudante deve obter média igual ou superior a 6,0 em cada componente curricular e frequência igual ou superior a 75% em cada componente curricular.

15.2 AVALIAÇÃO DO CURSO

Serão realizadas avaliações coletivas que terão caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

16 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A infraestrutura que a instituição oferece aos docentes e estudantes para que os objetivos previstos no Projeto Pedagógico do curso sejam alcançados, tais como, laboratórios, salas de aula, biblioteca, equipamentos e acervo bibliográfico, dentre outros, que geram oportunidade de aprendizagem, assegurando a construção das competências, está descrita nos espaços e utensílios abaixo listados.

16.1 INFRAESTRUTURA

A infraestrutura recomendada a ser oferecida para o curso prevê tanto espaços na Escola Estadual Madre Iva Bezerra de Araújo, quanto espaços no *Campus* Cabo de Santo Agostinho. Foi necessário disponibilizar para o curso 02 (duas) salas de aula para 35 (trinta e cinco) pessoas na escola parceira, bibliotecas do *Campus* e da Escola Estadual. Também foram disponibilizados quadro branco e recursos audiovisuais (projektor multimídia/data show, tela de projeção e computador) que serão de uso dos estudantes do curso, no seu respectivo horário de funcionamento, para o desenvolvimento dos componentes conforme a matriz curricular.

Do ponto de vista de infraestrutura do *Campus* e da Escola Estadual Madre Iva Bezerra de Araújo, listamos as seguintes dependências conforme quadro abaixo:

Quadro 1 – Dependências necessárias para o Curso de Qualificação Profissional em Garçom –PROEJA, disponíveis na Escola Estadual Madre Iva Bezerra de Araújo

DEPENDÊNCIAS	ÁREA	QUANTIDADE	LOCAL
Sala de Professores (com mesa de reunião para até 8 pessoas, bebedouro de água, ar-condicionado, quadro de avisos, sofá 3 lugares, ramal telefônico)	-	01	Escola
Sala de Serviços de Informações Acadêmicas	-	01	Escola
Sala de Aula para o curso com computador, data show equadro branco – com capacidade para 35 estudantes	-	02	Escola
Sanitários	-	02	Escola
Área de Lazer / Convivência – com mesas e cadeiras, bancos de jardim	-	01	Escola

Fonte: Elaboração Própria

Quadro 2 – Dependências necessárias para o Curso de Qualificação Profissional em Garçom –PROEJA, disponíveis no *Campus* Cabo de Santo Agostinho

DEPENDÊNCIAS	ÁREA	QUANTIDADE	LOCAL
Sala de Professores (com mesa de reunião para até 8 pessoas, bebedouro de água, ar-condicionado, quadro de avisos, sofá 3 lugares, ramal telefônico)	DE 32 A 40 m ²	01	<i>Campus</i>
Sala de Serviços de Informações Acadêmicas	37,76 m ²	01	<i>Campus</i>
Sala de Aula para o curso com computador, data show equadro branco – com capacidade para 35 estudantes	50 m ²	02	<i>Campus</i>
Sanitários	108 m ²	02	<i>Campus</i>
Laboratório de Informática com computadores para o número de estudantes, com acesso à Internet, data show e <i>softwares</i> necessários aos componentes curriculares.	72 m ²	01	<i>Campus</i>
Biblioteca contendo os livros indicados para o curso	480,35m ²	01	<i>Campus</i>
Auditório (com capacidade para 439 pessoas)	672,82m ²	01	<i>Campus</i>

Fonte: Elaboração Própria

16.2 BIBLIOTECA

A estrutura da Biblioteca deverá proporcionar aos estudantes do curso um acervo básico e complementar com acervo específico e atualizado, de conformidade com as especificações técnicas requeridas para a consecução do perfil de formação delineado, conforme solicitado pelas diretrizes para os cursos superiores.

A estrutura mínima esperada da Biblioteca para operar seus serviços, é oferecer um sistema completamente informatizado, que possibilite fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca, oferecendo serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas.

Desta forma, a biblioteca deverá funcionar em consonância com a Política do IFPE, possibilitando fácil acesso ao acervo da biblioteca, com serviço de consulta e empréstimo.

A Biblioteca do *Campus* Cabo de Santo Agostinho funciona de segunda à sexta-feira com atendimento ao público das 07h30min às 16h30min. Para esse atendimento ao público, o quadro de pessoal é formado por 02 Bibliotecários-Documentalistas, 01 Auxiliar de Biblioteca.

Quanto a infraestrutura, a biblioteca possui doze computadores destinados a realização de

pesquisa pelos usuários e sessenta tablets para empréstimos local, um balcão de atendimento com dois computadores e uma impressora para utilização dos funcionários do setor e um acervo com 1200 livros, distribuídos nas diversas áreas de conhecimentos, todos inseridos no Q-Biblio, atual sistema de automação da biblioteca, e disponíveis para consultas e empréstimos domiciliares. Também é ofertado orientações bibliográficas, na normalização de trabalhos acadêmicos, acesso além de orientações quanto a utilização da base de dados e das bibliotecas digitais Ebrary e Pearson.

Biblioteca Alcides do Nascimento Lins – 480,35m²	
Área do Acervo	113,51 m ²

Quadro 3 – Infraestrutura da Biblioteca Alcides do Nascimento Lins

Item	Área de Estudos	208,31 m ²
	Sala de Vídeo	52,61 m ²
	Área Administrativa	105,92 m ²
Mobiliário		Quantidade
01	Estantes do acervo	30
02	Mesas para estudo	13
03	Cadeiras	70
04	Armários	03
05	Estação de trabalho	02
06	Rack multimídia	01
07	Mesa e cadeira para professor	01
08	Cadeiras com braço auxiliar, do tipo escolar	30
09	Carrinho de reposição dos livros	01

10	Tela de Projeção	01
Equipamentos		Quantidade
11	Computadores com acesso à internet	12
12	Computadores com acesso ao acervo	02
13	Computadores de uso interno	06
14	Impressora	01
15	Projeter Multimídia	01
16	Ar-condicionado	XX
17	Tablets	60
Recursos Humanos		Quantidade
18	Bibliotecário/ Documentarista	02
19	Auxiliar Administrativo	01
20	Estagiário	0
Horário de funcionamento:		

7h30min – 16h30min (Segunda-feira a Sexta-feira).

13.2.1 ACERVO BIBLIOGRÁFICO

O acervo deverá estar dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

Deverão estar disponíveis para consulta e empréstimo numa proporção de 06 (seis) estudantes por exemplar, no mínimo, 03 (três) dos títulos constantes na bibliografia básica e 05 (cinco) dos títulos constantes na bibliografia complementar das disciplinas que compõem o curso, com uma média de 03 (três) exemplares por título. Recomenda-se, seguindo a orientação ora exposta, a composição de acervos com os seguintes títulos:

Quadro 4 - Relação bibliográfica disponível

Item	Título	Autor	Nº de Chamada	Ano	Editora	ISBN	Código	Nº de Exemplares
1	Gestão de Pessoas: Estratégias e integração organizacional	ARAÚJO, Luis César G. de; GARCIA, Adriana Amadeu	658.3 A663g	2009	Atlas	9788522490493	33357	6(2. ed.) 6(2.ed.)
2	Passaporte para o Sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios	BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes	642.5 B273p	2010	Senac	9788573599404	27522	2
3	Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida	BORGES, Euclides Penedo	641.22 B732h	2007	Mauad X	9788574782300	33278	2
4	Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços	CASTELLI, Geraldo	647.94 C348h	2010	Saraiva	9788502098312	33299	10
5	Gestão hoteleira	CASTELLI, Geraldo	647.94	2016	Saraiva	9788547201166	27834	3(1.ed.) 9(2.ed.)
6	Restaurante: administração e operacionalização	CÂNDIDO, Índio		2010	Educs	9788570615565	33281	10
7	Alimentos e Bebidas	DAVIES, Carlos Alberto	647.95068 D255a	2010	Educs	9788570615527	24848	10
8	Técnica Dietética: Teoria e Aplicações	DOMENE, Semíramis Martins Álvares	641.1	2015	Guanabara Koogan	9788527718899	27787	2
9	Tecnologia de Alimentos	EVANGELISTA, José	664 E92t	2008	Atheneu	9788573790757	19525	10
10	Hospitalidade: turismo e estratégias segmentadas	FURTADO, Silvana Mello; VIEIRA, Francisco (org)	647.94 H828	2011	Cengage Learning	9788522111046	33309	10

11	Gastronomia no Brasil e no Mundo	FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta	641.0130 9 F866g	2015	Senac	9788574583 525	27510	5 (3.ed.) 5 (3.ed.)
12	Alimentos e Bebidas: Uma visão gerencial	FREUND, Francisco Tommy	647.9506 8	2014	Senac Nacional	9788574582 542	17309	10
13	Microbiologia dos Alimentos	FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza	664.0015 79 F825m	2008	Atheneu		19517	2
14	Viagem Gastronômica Através do Brasil	FERNANDES, Caloca	641.5981 F363v	2012	Senac	9788573597 9126415981	27528 34785	5(10. ed.) 5(11. ed.)
15	Culinária Profissional. 6. ed.	GISSLEN, Wayne	641.5 G535c	2012	Manole	9788520429 464	34527	12
16	Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações	GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava	664 G279t	2008	Nobel	9788521313 823	18208	8
17	Comunicação em Prosa Moderna: Aprendendo a escrever, aprendendo a pensar	GARCIA, Othon M.	808.0469 G216c	2010	FGV	9788522508 310	22591	4
18	Fundamentos do Turismo	IGNARRA, Luiz Renato	338.4791 I24f	2013	Cengage Learning	9788522115 396	31505	10
19	Chef Profissional	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA	641.5 C515	2011	Senac	9788573599 268	27502	5(4.ed.) 10(9. ed.)
20	Higiene e manipulação de alimentos	LOPES, Thiago Henrique et. al.	363.192 H638	2012	Livro Técnico	9788563687 401	33318	2
21	Comportamento organizacional	LACOMBE, Francisco José Masset	658.31 L142c	2017	Saraiva	9788502183 568	34496	2
22	Trabalho, comunicação e competência: Contribuições para a construção crítica de um conceito e para a formação do profissional transformativo.	MARKERT, Werner	370.115 M345t	2004	Autores Associados		32381	1
23	Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais.	MINICUCCI, Agostinho	158.2 M665r	2014	Atlas	9788522429 844	16024	3
24	Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas	NETTO, A. P.; ANSARAH, M. G. R. (editores)	338.4791 S454	2009	Manole	9788520427 071	24546	8
25	Técnica Dietética: Seleção e preparo de alimentos	ORNELAS, Lieselotte Hoeschl	641.1 O74t	2001	Atheneu	9788574540 927	27794	10(8. ed.)
26	Nutrição e técnica dietética	PHILIPPI, Sonia Tucunduva	641.1 P552n	2019	Manole	9788520454 305	34528	10 (4. ed.)
27	Manual do Bar	PACHECO, Aristides de Oliveira	641.874 P116m	2010	Senac	9788573596 656	27513	5
28	Administração no Setor de Hospitalidade	POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W.	647.94 P888a	2004	Atlas	8522437904	24588	3
29	Psicologia das Relações Interpessoais: Vivências para o trabalho em grupo	PRETTE, Almir Del; PRETTE, Zilda A. P. Del	158.2 D363p	2014	Vozes	9788532625 960	24570	9
30	Comportamento Organizacional: Teoria e prática no contexto brasileiro	ROBBINS, Stephen P.; JUDGE, Timothy; SOBRAL, Filipe	658.31 R631c	2010	Pearson Prentice Hall	9788501110 21	16012 34770	8(14. ed.) 10(18. ed.)
31	Brasil: Gastronomia,	STEINBRUCH, Eva		2010	BEI			0

	Cultura e Turismo	Ribenboim			Comunicaçã o			
32	Sou Garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional	SENAC	647.2 S719	2014	Senac	9788574583 013 9788539611 546	27525 34741	2(1. ed.) 8(2.ed.)
33	A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia	SILVA, Fernando Brasil da	338.4791 S586p	2013	Senac	9788522116 164	33350	2
34	Ética Profissional	SÁ, Antônio Lopes de	174 S111e	2015	Atlas	9788522455 348	24635	2
35	Cardápios: Técnicas e criatividade	TEICHMANN, Ione Mentes	642.5 T262c	2009	Educs	9788570615 121	27753	20
36	Tecnologia Culinária	TEICHMANN, Ione Mentes	647.9506 8 T262t	2009	Educs	9788570615 206	27764	5
37	Comunicação Empresarial e Planos de Comunicação: integrando teoria e prática	TAVARES, Maurício	658.45 T231c	2016	Atlas	9788522458 745	33740	10

17 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO ENVOLVIDO NO CURSO

Todos os docentes e técnicos-administrativos que atuarão no curso de Qualificação Profissional de Garçom – PROEJA já se encontram contratados através de concurso público, conforme legislação vigente. O curso englobará os seguintes profissionais: coordenador do curso, professores e profissionais de apoio às atividades acadêmicas/administrativas.

Quadro 5 – Relação do Pessoal Docente Envolvido no Curso

Docente	Formação	Componentes Curriculares
2º PERÍODO		
Sandra Aparecida da Silva Pereira	Bacharelado em Turismo	Conceitos e Práticas da Hospitalidade
Rafael Augusto Batista de Medeiros	Bacharelado em Nutrição	Higiene e Manipulação de Alimentos
3º PERÍODO		
Anna Karenina Chaves Delgado	Bacharelado em Turismo	Técnicas de Sala e Bar
Felipe Casado de Lucena	Licenciatura em Letras	Comunicação e Atendimento ao Cliente
4º PERÍODO		
Leonardo do Monte Rabelo	Bacharelado em Administração	Relações Interpessoais
Cynthia Brasil da Nóbrega de Teive e Argollo	Tecnologia em Gastronomia	Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios

Fonte: Elaboração Própria

Quadro 6 – Relação do Pessoal Técnico-Administrativo Envolvido no Curso

Servidor	Formação	Função Administrativa
Sandra Maria dos Santos	Bacharelado em Serviço Social	Coordenadora do Serviço Social
Manoela Rodrigues de Oliveira	Licenciatura em Pedagogia	Coordenadora Pedagógica

Matheus Landim de Souza	Bacharelado em Psicologia	Coordenador de Psicologia
Wagner Wilson Pereira de Carvalho	Licenciatura em Matemática	Coordenador de Registros Acadêmicos, Diplomação e Turnos
Sibele Dumke Leite Tôres	Licenciatura em Letras	Chefe da Divisão de Apoio ao Ensino e ao Estudante / Assistente de Alunos
Adna Márcia Oliveira de Sena	Bacharelado em Biblioteconomia	Coordenadora de Biblioteca e Mídias
Ádja de Fátima Lima Figueiroa Câmara	Bacharelado em Biblioteconomia	Bibliotecária-Documentalista

18 CERTIFICADOS

Após aprovação e integralização dos componentes curriculares que compõem o curso de Qualificação Profissional de Garçom - PROEJA e a Formação Geral, será conferido ao egresso o Certificado de Conclusão do Ensino Médio – EJA pela Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco (GRE – Metropolitana Sul), e o Certificado de Qualificação Profissional de Garçom, pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco – *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

O estudante só poderá ser certificado na qualificação profissional se concluir o ensino médio PROEJA. A conclusão do PROEJA em nível médio é condição para o recebimento da qualificação profissional, no entanto, a certificação em nível médio PROEJA não está vinculada à conclusão da qualificação profissional.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20/12/1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

_____. Lei nº 11.741, de 16/07/2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Brasília/DF: 2008.

_____. Lei nº 11.892, de 29/12/2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

_____. Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

BRASIL, 2009. Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2009/2013. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco- IFPE/SETEC/MEC. Recife.

BRASIL. 2010. Organização Acadêmica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco- IFPE/SETEC/MEC. Recife.

BRASIL, 2012. Projeto Político Pedagógico Institucional – PPPI. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco- IFPE/SETEC/MEC. Recife.

BRASIL. Projeto Político Pedagógico do Curso de Tecnologia em Logística. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - IFGO/SETEC/MEC. Anápolis, 2010. Disponível em:<

<http://www.anapolis.ifg.edu.br/index.php/superior/tecnologia-em-logistica> . Acesso em: 25 jul. 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria nº 671 de 01/08/13. Dispõe sobre o sistema de Seleção Unificada da Educação Profissional e Tecnológica (Sisutec), para acesso a vagas gratuitas em cursos técnicos na forma subsequente. Brasília, 2013.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CEB nº 04, de 06/06/2012. Dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília/DF: 2012.

_____. Resolução CNE/CEB nº 01/2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004. Brasília/DF: 2005.

_____. Resolução CNE/CEB nº 04/99. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

_____. Parecer CNE/CEB nº 39/2004. Trata da aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004.

_____. Parecer CNE/CEB Nº 40/2004, que trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB). Brasília/DF: 2004.

_____. Parecer CNE/CEB nº. 11/2008. Trata da proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília/DF: 2008.

MEC/SETEC. Guia Pronatec de Cursos FIC. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/36436-guia-pronatec-de-cursos-fic>. Acesso em: 30 jun. 2021. Brasília/DF: 2016

MEC/SETEC. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/>. Acesso em: 30 jun. 2021. Brasília/DF: 2020.


PIAGET, Jean. **Aprendizagem e Conhecimento**. São Paulo: Freitas Bastos, 1983.

PERNAMBUCO. Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco – ADDiper.

VYGOTSKY, Lev Semenovich. **A formação Social da Mente**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

APÊNDICE

Programas dos Componentes Curriculares

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO</p> <p>PRÓ-REITORIA DE ENSINO</p> <p>DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO</p> <p>AGOSTINHO</p> <p>PROGRAMA DE ENSINO</p>	
Unidade curricular: Conceitos e Práticas da Hospitalidade	CH total: 40 horas	
Carga horária diária: 02 horas	Nº de dias na semana: 01	
CH aulas práticas: 0 horas	CH aulas teóricas: 40 horas	
<p>Ementa: Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais; A relação e importância entre hospitalidade, turismo, gastronomia e serviços de alimentação; Contextos históricos, artísticos e culturais relacionados à gastronomia: Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea. Alimentação e Restaurantes Terminologia básica do turismo, hotelaria e dos serviços de alimentação. Profissionalização do setor de serviços em alimentação comercial (restauração, food service, catering ou alimentos e bebidas).</p>		
<p>Competências Profissionais: Ao fim da disciplina espera-se que o aluno esteja apto a entender os Conceitos e Práticas da Hospitalidade, suas aplicações e os serviços influenciados por este mercado e as demais áreas de atuações possíveis dadas aos profissionais da área.</p>		
<p>Conteúdos:</p> <p>Contextualização de hospitalidade e turismo: conceitos, histórico, importância social e econômica;</p> <p>Infraestrutura de hospitalidade, turismo e serviços de alimentação;</p> <p>Equipamentos e serviços turísticos;</p> <p>Caracterização do mercado de trabalho de turismo e hospitalidade: operadoras e agências de turismo; meios de hospedagem; A&B; transportes; lazer e entretenimento; eventos;</p> <p>Alimentação e restauração;</p> <p>Profissionalização do setor de alimentação comercial.</p>	<p>Carga Horária:</p> <p>8h</p> <p>8h</p> <p>4h</p> <p>8h</p> <p>6h</p> <p>6h</p>	
<p>Metodologia: Aulas expositivas-dialogadas com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins e atividades individuais ou em grupo.</p>		
<p>Avaliação: A avaliação será contínua, podendo ser também qualitativa ou apenas quantitativa. Os alunos poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.</p>		

Recursos Didáticos:

Além da utilização de recursos mais tradicionais como quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia, diversos outros recursos devem ser utilizados a fim de tornar as aulas mais dinâmicas, bem como permitir que os estudantes experimentem e exponham diferentes habilidades

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, G. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2010

FURTADO, S.; VIEIRA, F. **Hospitalidade**: turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Cengage, 2011.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cengage Learning/SENAC, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

DAVIES, C.A. **Alimentos de Bebidas**. Caxias do Sul. RS: EDUCS, 2010.


FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 3 ed. São Paulo: Senac, 2015.

NETTO, A.P.; ANSARAH, M.G.R. **Segmentação do Mercado Turístico**: Estudos, produtos e perspectivas. Barueri-SP: Manole, 2009.

STEINBRUCH, E.R. **Brasil**: Gastronomia, Cultura e Turismo. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.

Assinatura da Diretoria de Ensino

Assinatura da Coordenação do Curso

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO PROGRAMA DE ENSINO	
Unidade curricular: Higiene e Manipulação de Alimentos	CH total: 40 horas	
Carga horária diária: 02 horas	Nº de dias na semana: 01	
CH aulas práticas: 0 horas	CH aulas teóricas: 40 horas	
Ementa: Considerações gerais sobre higiene e segurança dos alimentos. Perigos biológicos, físicos e químicos. Princípios básicos da higienização. Elementos de limpeza e sanitização. Higiene dos alimentos, ambiental e pessoal. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Ferramentas de gerenciamento do controle de qualidade em alimentos: Boas Práticas de Fabricação (BPF); manual de boas práticas de manipulação; e Procedimento Operacional Padrão (POP).		
Competências Profissionais: Aplicar os princípios higiênico-sanitários na rotina operacional do cargo de garçom e zelar pela inocuidade dos alimentos servidos.		
Conteúdos: Conceitos ligados à prática de higiene e princípios e elementos de higienização; Higiene dos alimentos, ambiental e pessoal; Fontes de contaminação e perigos biológicos, químicos e físicos; Contaminação por microrganismos: curva de crescimento e fatores que regulam o crescimento; Doenças transmitidas por alimentos (DTAs); Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; Ferramentas de gerenciamento de controle de qualidade em alimentos: Boas Práticas de Fabricação (BPF), Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padrão (POP).	Carga Horária: 6h 4h 4h 6h 6h 8h 6h	
Metodologia: Aulas expositivas-dialogadas com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins e atividades individuais ou em grupo.		
Avaliação: A avaliação será contínua, podendo ser também qualitativa ou apenas quantitativa. Os alunos poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.		
Recursos Didáticos: Além da utilização de recursos mais tradicionais como quadro branco, pincel, <i>notebook</i> e projetor		

multimídia, diversos outros recursos devem ser utilizados a fim de tornar as aulas mais dinâmicas, bem como permitir que os estudantes experimentem e exponham diferentes habilidades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ªed. São Paulo: Atheneu, 2008.

GISSLEN, W. **Culinária profissional**. 6ªed. Barueri, SP: Manole, 2012.

LOPES, T.H. et al. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOMENE, S.M.A. **Técnica Dietética: Teoria e Aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

FRANCO, B.D.G.M.; LANGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

ORNELAS, L.H. **Técnica dietética: Seleção e preparo de alimentos**. 8ªed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 4ªed. Barueri, SP: Manole, 2019.

Assinatura da Diretoria de Ensino

Assinatura da Coordenação do Curso

Unidade curricular: Técnicas de Sala e Bar	CH total: 40 horas
Carga horária diária: 02 horas	Nº de dias na semana: 01
CH aulas práticas: 0 horas	CH aulas teóricas: 40 horas
Ementa: Tipologia de restaurantes e bares, tipos de serviços de alimentos e bebidas; Organização de mobiliário de acordo com os tipos de serviço; Identificação de utensílios, enxovais, taças, etc; Preparação completa da mise en place.	
Competências Profissionais: Organizar, operacionalizar os serviços de Alimentos e Bebidas em restaurantes e bares.	
Conteúdos: Tipologia de restaurantes e bares; Tipos de serviço de alimentos e bebidas; Organização e disposição do mobiliário de acordo com o serviço; Tipos utensílios; tipos de copos, taças e xícaras; e diversidade de enxovais; Dobras de guardanapo; Higienização de taças e utensílios; Organização da <i>mise en place</i> ; Montagem de aparador; Montagem e desmontagem do salão; Utilização de bandeja e comanda.	Carga Horária: 4h 4h 3h 9h 3h 3h 3h 3h 4h 4h
Metodologia: Aulas expositivas-dialogadas com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins e atividades individuais ou em grupo.	
Avaliação: A avaliação será contínua, podendo ser também qualitativa ou apenas quantitativa. Os alunos poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.	
Recursos Didáticos: Além da utilização de recursos mais tradicionais como quadro branco, pincel, <i>notebook</i> e projetor multimídia, diversos outros recursos devem ser utilizados a fim de tornar as aulas mais dinâmicas, bem como permitir que os estudantes experimentem e exponham diferentes habilidades.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul -RS: Editora EDUCS, 2010.

FREUND, T. **Técnicas de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2002.

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. 2 ed. São Paulo SP: Ed. Saraiva, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Í. **Restaurante: administração e operacionalização**. Caxias do Sul- SC: EDUCS, 2010.

FREUND, T. **Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: Senac, 2014.


PACHECO, A.O. **Manual do Bar**. 7 ed. São Paulo: Senac, 2010.

POWERS, T.; BARROW, C.W. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo: Atlas, 2004.

SENAC. **Sou Garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014.

Assinatura da Diretoria de Ensino

Assinatura da Coordenação do Curso

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO PROGRAMA DE ENSINO	
Unidade curricular: Comunicação e Atendimento ao Cliente	CH total: 40 horas	
Carga horária diária: 02 horas	Nº de dias na semana: 01	
CH aulas práticas: 0 horas	CH aulas teóricas: 40 horas	
Ementa: Conceito de comunicação; comunicação oral e escrita; linguagem formal e informal; atendimento ao cliente; apresentação e postura do profissional em ambiente de trabalho; definições e entendimento do conceito de cliente; qualidade no atendimento ao cliente; gerenciamento de reclamações.		
Competências Profissionais: Aprimorar habilidades de comunicação oral e escrita que gerem compreensão e feedback em situações profissionais. Desenvolver a capacidade de atender ao público de maneira profissional, considerando técnicas de atendimento que contemplem compreensão, cordialidade, empatia, segurança e profissionalismo.		
Conteúdos: Conceito de comunicação; Comunicação oral e escrita; Linguagem formal e informal; Importância do atendimento; Apresentação e postura do profissional; Quem é o cliente; Atendimento com qualidade; Gestão de reclamações.	Carga Horária: 6h 4h 4h 4h 6h 4h 6h 6h	
Metodologia: Aulas expositivas-dialogadas com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins e atividades individuais ou em grupo.		
Avaliação: A avaliação será contínua, podendo ser também qualitativa ou apenas quantitativa. Os alunos poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.		
Recursos Didáticos: Além da utilização de recursos mais tradicionais como quadro branco, pincel, <i>notebook</i> e projetor multimídia, diversos outros recursos devem ser utilizados a fim de tornar as aulas mais dinâmicas, bem como permitir que os estudantes experimentem e exponham diferentes habilidades.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		

ARAUJO, L.C.G.; GARCIA, A.A. **Gestão de Pessoas: estratégias e integração organizacional**. 2ed. São Paulo: Atlas, 2009.

GARCIA, O.M. **Comunicação em prosa moderna: aprendendo a escrever, aprendendo a pensar**. 27ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.

SENAC. **Sou Garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional**. 2ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, F.B. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia**. 2ed. São Paulo: Senac, 2013.

LACOMBE, F.J.M. **Comportamento organizacional**. São Paulo: Saraiva, 2017.

MARKERT, W. **Trabalho, comunicação e competência: Contribuições para a construção crítica de um conceito e para a formação do profissional transformativo**. Campinas, SP: Autores associados, 2004.

ROBBINS, S.P.; JUDGE, T.A.; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro**. 14ed. São Paulo: Pearson, 2010.

TAVARES, M. **Comunicação Empresarial e Planos de Comunicação: integrando teoria e prática**. 3ed. São Paulo: Atlas, 2016.

Assinatura da Diretoria de Ensino

Assinatura da Coordenação do Curso



INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO
AGOSTINHO
PROGRAMA DE ENSINO

Unidade curricular: Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios	CH total: 40 horas
Carga horária diária: 02 horas	Nº de dias na semana: 01
CH aulas práticas: 00 horas	CH aulas teóricas: 40 horas
Ementa: Técnicas de cozinha quente e cozinha fria; Pratos de cozinha brasileira e internacional; Conceitos de cardápio; Fatores e aspectos determinantes na elaboração de um cardápio; Estrutura de cardápio; Tipos de cardápio.	
Competências Profissionais: Exercer a atividade de venda através da correta apresentação e interpretação do cardápio.	
Conteúdos: Técnicas de cozinha quente e cozinha fria; Pratos de cozinha brasileira e internacional; Conceitos de cardápio; Fatores e aspectos determinantes na elaboração de um cardápio; Estrutura de cardápio; Tipos de cardápio.	Carga Horária: 8h 4h 4h 8h 8h 8h
Metodologia: Aulas expositivas-dialogadas com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins e atividades individuais ou em grupo.	
Avaliação: A avaliação será contínua, podendo ser também qualitativa ou apenas quantitativa. Os alunos poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.	
Recursos Didáticos: Além da utilização de recursos mais tradicionais como quadro branco, pincel, <i>notebook</i> e projetor multimídia, diversos outros recursos devem ser utilizados a fim de tornar as aulas mais dinâmicas, bem como permitir que os estudantes experimentem e exponham diferentes habilidades.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA CASTELLI, G. Gestão hoteleira . São Paulo: Saraiva, 2006. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional . 4ªed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.	

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7ªed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8ªed. São Paulo: SENAC, 2010.

BORGES, E.P. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.


DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. 4ªed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. 10ªed. São Paulo: Senac Ed. 2012.

TEICHMANN, I.M. **Tecnologia Culinária**. 2ªed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009.

Assinatura da Diretoria de Ensino

Assinatura da Coordenação do Curso

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO PROGRAMA DE ENSINO	
Unidade curricular: Relações Interpessoais	CH total: 40 horas	
Carga horária diária: 02 horas	Nº de dias na semana: 01	
CH aulas práticas: 00 horas	CH aulas teóricas: 40 horas	
<p>Ementa: Comunicação interpessoal no trabalho; motivação e trabalho; liderança e poder nas organizações; a globalização e as mudanças comportamentais; ajustamento e produtividade frente aos processos de mudança de base tecnológica; a importância da ética profissional; fortalecimento das relações com a equipe a partir de dinâmicas de grupo.</p>		
<p>Competências Profissionais:</p> <p>Entender os aspectos das relações interpessoais; o comportamento das pessoas e das organizações e a relação entre o ambiente e a organização. Compreender os contextos estratégicos, organizacional e comportamental e seus efeitos para o relacionamento interpessoal e interorganizacional.</p>		
<p>Conteúdos:</p> <p>Comunicação interpessoal</p> <p>Motivação e trabalho</p> <p>Liderança e Poder</p> <p>A globalização e mudanças comportamentais</p> <p>Ajustamento e produtividade frente aos processos de mudança de base tecnológica</p> <p>Ética profissional</p> <p>Dinâmica de grupo</p>	<p>Carga Horária:</p> <p style="text-align: right;">8h</p> <p style="text-align: right;">6h</p> <p style="text-align: right;">6h</p> <p style="text-align: right;">4h</p> <p style="text-align: right;">4h</p> <p style="text-align: right;">6h</p> <p style="text-align: right;">6h</p>	
<p>Metodologia:</p> <p>Aulas expositivas-dialogadas com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins e atividades individuais ou em grupo.</p>		
<p>Avaliação:</p> <p>A avaliação será contínua, podendo ser também qualitativa ou apenas quantitativa. Os alunos poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.</p>		
<p>Recursos Didáticos:</p> <p>Além da utilização de recursos mais tradicionais como quadro branco, pincel, <i>notebook</i> e projetor multimídia, diversos outros recursos devem ser utilizados a fim de tornar as aulas mais dinâmicas, bem como permitir que os estudantes experimentem e exponham diferentes habilidades.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>		

MINICUCCI, A. **Relações Humanas**: Psicologia das relações interpessoais. 6ed. São Paulo: Atlas, 2014.

PRETTE, A.D.; PRETTE, Z.A.P.D. **Psicologia das Relações Interpessoais**: Vivências para o trabalho em grupo. 11ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

SÁ, A.L. **Ética profissional**. 9ed. São Paulo: Atlas, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, L.C.G.; GARCIA, A.A. **Gestão de Pessoas**: estratégias e integração organizacional. 2ed. São Paulo: Atlas, 2009.

LACOMBE, F.J.M. **Comportamento organizacional**. São Paulo: Saraiva, 2017.

ROBBINS, S.P.; JUDGE, T.A.; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional**: teoria e prática no contexto brasileiro. 14ed. São Paulo: Pearson, 2010.

SENAC. **Sou Garçon**: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. 2ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014.

SILVA, F.B. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria**: entender o cliente e atender com eficácia. 2ed. São Paulo: Senac, 2013.

Assinatura da Diretoria de Ensino

Assinatura da Coordenação do Curso