



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - CEPE

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 080, DE 10 DE JUNHO DE 2011

(*) REPUBLICADA EM 05 DE SETEMBRO DE 2013

() REPUBLICADA EM 17 DE JULHO DE 2015**

(*) REPUBLICADA EM 09 DE NOVEMBRO DE 2016**

Aprova a criação do Curso PROEJA Técnico em Cozinha – Campus Florianópolis-Continente.

(*) Aprova a reestruturação do Curso PROEJA Técnico em Cozinha - Campus Florianópolis-Continente

A Presidente do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA - CEPE, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 8 do Regulamento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 21/2010/CS, e de acordo com as competências do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS,

Considerando o parecer do CEPE favorável à aprovação do Projeto Pedagógico do Curso PROEJA Técnico em Cozinha – Campus Florianópolis-Continente, apreciado na reunião do dia 24 de maio de 2011,

Resolve:

Submeter à aprovação do Conselho Superior a criação do Curso PROEJA Técnico em Cozinha – Campus Florianópolis - Continente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. O curso será presencial, com carga horária total de 2400 horas, oferta de 30 vagas por turma, no turno noturno, com entrada anual, totalizando 30 vagas por ano. O curso destina-se a alunos que tenham concluído o Ensino Fundamental, conforme Projeto Pedagógico em anexo.

(*) Considerando o parecer do CEPE favorável à reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso PROEJA Técnico em Cozinha – Campus Florianópolis-Continente, apreciado na reunião do dia 03 de setembro de 2013,

Resolve:

Aprovar a reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso PROEJA Técnico em Cozinha – Campus Florianópolis-Continente, nos seguintes itens:

1. Nome do curso, passando a ser denominado: Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio na Modalidade EJA;
2. Inclusão de novas unidades curriculares;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - CEPE

3. Aumento de carga horária de algumas unidades curriculares, mantendo-se a carga horária total do curso;
4. Transformação de algumas oficinas de integração em Unidades Curriculares;
5. Alteração da ordem da oferta das Unidades Curriculares nos semestres letivos;
6. Manutenção dos temas das Oficinas de Integração como núcleos temáticos norteadores de cada semestre.

Florianópolis, 05 de setembro de 2013.

DANIELA DE CARVALHO CARRELAS
Presidente do CEPE do IFSC

(**) ANEXO I

Considerando o parecer favorável do avaliador a Presidente do CEPE resolve aprovar *ad referendum* as seguintes alterações no PPC do Curso Técnico Integrado em Gastronomia na Modalidade EJA:

1. Atualização data/ano da atualização (capa).
2. Periodicidade letiva: somente anual (p. 03).
3. Número de vagas alterado para 40 (quarenta) e inserção de observação sobre horário de aulas para ambientações e eventos (p.03).
4. Inclusão de item 6 (matrícula) que trata do fato da matrícula ser efetuada nas duas unidades parceiras, do aluno ter dois históricos e de ser diplomado pela unidade responsável pela formação profissional (p.08).
5. Trecho sobre coordenação e articulação do curso inserido no item metodologia (p.42)

JUSTIFICATIVA:

Necessidade de prescrever, conforme deliberação tirada em reunião realizada em 16/09/14 com o Diretor de Desenvolvimento de Ensino/Reitoria, que a matrícula e registro de dados acadêmicos sejam efetuados pelas duas unidades parceiras, a fim de que o número de alunos seja computado para os dois Campus envolvidos.

Florianópolis, 17 de julho de 2015.

DANIELA DE CARVALHO CARRELAS
Presidente do CEPE do IFSC

(***) ANEXO II

Considerando o parecer favorável do avaliador e do Colegiado de Ensino Pesquisa e Extensão – CEPE na reunião do dia 25 de agosto de 2016, o Presidente do CEPE resolve aprovar as seguintes alterações no PPC do Curso Técnico em Cozinha na Modalidade PROEJA do Câmpus Florianópolis-Continente:

ITENS ALTERADOS:

DADOS DO CURSO

20. Integralização: 5 semestres

21. Regime de Matrícula:

(X) Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo)

22. Forma de Ingresso:

Os egressos do Programa CERTIFIC terão prioridade e direito à vaga, constituindo-se o próprio processo do reconhecimento de saberes profissionais como processo de acesso ao curso. Será reservado 30% das vagas para candidatos oriundos do CERTIFIC. As demais vagas serão destinadas à comunidade em geral público-alvo da EJA, por meio de sorteio público.

25. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao curso (item novo)

26. Perfil Profissional do Egresso (texto novo)

27. Competências Gerais do Egresso (item novo)

28. Áreas de Atuação do Egresso (item novo)

34. Avaliação da aprendizagem: V – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO (texto novo)

35. Atendimento ao Discente:

Os Câmpus Florianópolis-Continente e Florianópolis são co-responsáveis pelo atendimento aos discentes.

37. Justificativa da Oferta do Curso no Câmpus (texto novo)

38. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Câmpus (texto novo)

39. Público-alvo na Cidade ou Região (texto novo)

40. Infraestrutura Física (revisada)

42. Bibliografia para Funcionamento do Curso: (item novo)



43. Parecer da Coordenação Pedagógica do Campus: (item novo)

44. Anexos: (item novo)

45. Bibliografia do PPC: (revisado)

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR:

Módulo 1:

No PPC antigo – as unidades eram definidas por áreas do Conhecimento.

NT(Núcleo Temático: Alimentação, Trabalho e Sociedade)

Habilidades de Cozinha I

Oficina de Integração – em todos os semestres.

PPC atual - não mais como áreas do conhecimento somente unidades curriculares e mudança do Núcleo Temático.

NT(Núcleo Temático: Saúde e Segurança Alimentar)

Unidades Curriculares novas:

Química I;

Matemática I;

Comunicação I;

Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros

Higiene e Manipulação de Alimentos

Alteração de Carga Horária:

Habilidades de Cozinha I – 60 horas

Oficina de Integração – apenas no 1º semestre.

Módulo 2:

No PPC antigo – as unidades eram definidas por áreas do Conhecimento.

NT(Núcleo Temático: Ética e Responsabilidade Socioambiental)

PPC atual - não mais como áreas do conhecimento somente unidades curriculares e mudança do Núcleo Temático.

NT(Núcleo Temático: Cultura Alimentar e Gastronomia)

Unidades Curriculares novas:

Matemática II;

Comunicação II;

História I;

Filosofia I;

Sociologia I;



Alimentação e Sustentabilidade.

Módulo 3:

No PPC antigo – as unidades eram definidas por áreas do Conhecimento.
NT(Núcleo Temático: Saúde e Segurança)

PPC atual - não mais como áreas do conhecimento somente unidades curriculares e mudança do Núcleo Temático.

NT(Núcleo Temático:Alimentação, Trabalho e Sociedade)

Unidades curriculares excluídas:

Confeitaria Básica – 80 horas

Unidades Curriculares novas:

Química II;

Sociologia II;

Comunicação III;

Biologia I;

Planejamento de Cardápios;

Serviços de Restaurante;

Nutrição e Restrições na Produção de Alimentos.

Módulo 4:

No PPC antigo – as unidades eram definidas por áreas do Conhecimento.

NT(Núcleo Temático: Ciência e Tecnologia na Alimentação)

PPC atual - não mais como áreas do conhecimento somente unidades curriculares e mudança do Núcleo Temático.

NT(Núcleo Temático:Ética e Responsabilidade Socioambiental)

Unidades Curriculares novas:

Física I;

Comunicação IV;

Geografia I;

História II;

Filosofia II;

Biologia II;

Ambientação Profissional em Cozinhas Temáticas;

Cozinha Brasileira.



Módulo 5:

No PPC antigo – as unidades eram definidas por áreas do Conhecimento.
NT(Núcleo Temático: Cultura Alimentar e Gastronomia)

PPC atual - não mais como áreas do conhecimento somente unidades curriculares e mudança do Núcleo Temático.
NT(Núcleo Temático:Ciência e Tecnologia na Alimentação)

Unidades Curriculares novas:

Geografia II;
Educação Física II;
Química III;
Biologia III;
Filosofia III;
Sociologia III;
Cozinha Clássica: Francesa e Italiana.

Módulo 6:

No PPC antigo – as unidades eram definidas por áreas do Conhecimento.
NT(Núcleo Temático: Emprego, Renda e Ações Solidárias)

Unidade Curricular:
Estágio (excluído)

PPC atual – módulo excluído.

CARGA HORÁRIA DO CURSO:

PPC antigo: 2400 horas

PPC atual: 2000 horas

Unidade Optativa:
Libras – 60horas

PRÉ-REQUISITOS E CO-REQUISITOS:

PPC antigo: não se aplicou.



PPC atual: como segue:

Módulo 1

Unidade Curricular Pré-requisito Co-requisito

Habilidades de Cozinha I Não há Higiene e Manipulação de Alimentos
Segurança do trabalho e primeiros socorros

Modulo 2

Unidade Curricular Pré-requisito Co-requisito

Habilidades de Cozinha II Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros,
Habilidades de Cozinha I Alimentação e sustentabilidade

Modulo 3

Unidade Curricular Pré-requisito Co-requisito

Comunicação III Comunicação I Não há

Planejamento de cardápio Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I e II Não há
Serviços de Restaurante Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I e II Não há
Nutrição e Restrições na Produção de Alimentos Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I e II Não há
Habilidades de Cozinha III Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I e II Não há

Modulo 4



Unidade Curricular Pré-requisito Co-requisito

Ambientação Profissional em Cozinhas Temáticas Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I, II e III, Serviços de Restaurante Cozinha Brasileira
Cozinha Brasileira Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I, II e III Não há

Modulo 5

Unidade Curricular Pré-requisito Co-requisito

Cozinha Clássica Francesa e Italiana Higiene e Manipulação de Alimentos, Segurança do trabalho e primeiros socorros, Habilidades de Cozinha I, II e III, Serviços de Restaurante Não há

UNIDADES CURRICULARES:

Unidade Curricular: Educação Física 1 CH*: 40h Semestre:1º

Competências

Incorporar por meio de conteúdos teórico-práticos os princípios básicos para um estilo de vida saudável.

Conhecimentos

- Aptidão física relacionada a saúde;
- Composição corporal;
- A importância dos alongamentos
- A importância dos exercícios aeróbicos
- Técnicas de relaxamento;
- A importância dos exercícios de resistência muscular (força);
- Postura (problemas e exercícios);
- Exercícios respiratórios

Habilidades

- Conhecer os componentes do estilo de vida saudável;
- Reconhecer os fatores do estilo de vida modificáveis e não modificáveis;
- Vivenciar atividades físicas que predisponham a uma vida mais ativa;
- Ter autonomia para elaborar o programa de atividade física de acordo com o objetivo individual estabelecido.

Atitudes

- Demonstrar assiduidade;



- Ter atenção e concentração;
- Ser participativo;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Ser responsável;
- Ser capaz de trabalhar em equipe;
- Respeitar os colegas e professores;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Atividades corporais e físicas
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: Participação nas atividades e atitudes.

Unidade Curricular: Química 1 CH: 40h* Semestres: 1º

Competências

- Conhecer e manusear equipamentos de laboratório;
- Traduzir a linguagem discursiva em linguagem simbólica da Química e vice-versa;
- Identificar a representação simbólica das transformações químicas e reconhecer suas modificações ao longo do tempo;
- Representar informações experimentais referentes às propriedades das substâncias em tabelas e gráficos e interpretar tendências e relações sobre essas propriedades;
- Compreender a classificação dos elementos químicos e seus compostos por meio de suas propriedades periódicas;
- Reconhecer os materiais através de suas propriedades, compreendendo as interações e transformações pelas quais estes materiais passam e as novas propriedades que surgem;
- Desenvolver conexões hipotético-lógicas que possibilitem previsões acerca das transformações químicas;
- Compreender e criticar as formas de comunicação da linguagem química;
- Reconhecer os fatos do cotidiano, articulados com o conhecimento científico.

Conhecimentos:

- Introdução ao Laboratório: Reconhecimento de materiais de laboratório
- Noções elementares de segurança em laboratório
- Matéria e suas transformações
- Propriedades da matéria: físicas, químicas e organolépticas
- Misturas e processos de separação (reciclagem do lixo)
- Átomos, elementos químicos, moléculas e notações químicas

- Tabela periódica; Elementos químicos dos utensílios de cozinha e dos alimentos
- Ligações Químicas: primárias e secundárias (intermoleculares)
- Funções inorgânicas (ácidos, bases, sais e óxidos), Indicadores (naturais e artificiais)
- Fermento químico e biológico
- Reações químicas: Balanceamento por tentativas e evidências que indicam transformação química das substâncias
- Aspectos quantitativos da Química: Relação de massa, massa molar e quantidade de matéria (mol), Lei de Lavoisier e cálculo estequiométrico (relação de massa)

Habilidades:

- Utilizar equipamentos de laboratório nas aulas práticas;
- Identificar uma substância por algumas de suas propriedades características: temperatura de fusão e de ebulição; densidade, solubilidade, condutividade térmica e elétrica;
- Associar a luz emitida por gases de substâncias aquecidas (espectro descontínuo) com transições entre seus níveis de energia;
- Interpretar a distribuição eletrônica em níveis de energia e relacionar com as famílias e os períodos da Tabela Periódica;
- Reconhecer as transformações químicas por meio de diferenças entre os seus estados iniciais e finais;
- Determinar os coeficientes estequiométricos de uma reação pelo método das tentativas;
- Diferenciar compostos iônicos e moleculares;
- Identificar as principais funções inorgânicas (ácidos, bases, sais e óxidos), aplicando as regras oficiais de nomenclatura;
- Identificar as condições atmosféricas em que a chuva ácida se forma e seus efeitos nocivos ao meio ambiente;
- Aplicar dados quantitativos, estimativas e relações proporcionais (relação de massa).

Atitudes:

- Ser assíduo e pontual;
- Participar ativamente das aulas;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Ser capaz de trabalhar em equipe de forma organizada e com responsabilidade;
- Interpretar e contextualizar os temas abordados;
- Respeitar os colegas e professores;



- Adotar normas de biossegurança no laboratório;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Aulas práticas no laboratório
- Avaliação: Assiduidade, entrega de listas de exercícios, trabalhos, seminários e relatórios das aulas práticas; Avaliações escritas

Bibliografia Básica

FELTRE, R, Química Vol 1, 2, 3. 6ª edição, Ed. Moderna, 2004
USBERCO, J. Química , Volume Único, 5ª ed. Reformulado. Ed. Saraiva, 2002.
SANTOS, W. L. P. dos. Química & Sociedade. Volume Único. Ed. Nova Geração, 2005.
RIBEIRO, E.P. Química dos alimentos. São Paulo. Edgard Blucher Ltda. 2004
THIS, E. Um cientista na cozinha. São Paulo. Atica Ltda. 1996
THIS HERVÉ. A ciência na cozinha, vários volumes, Dueto Editorial 2007. São Paulo

Bibliografia Complementar

FONSECA, M. R. M. da. Química Integral: Ensino Médio. Volume Único. Ed. FDT, 2004.
THIS, E. Um cientista na cozinha. São Paulo. Atica Ltda. 1996

Unidade Curricular: Matemática 1 CH:80* Semestre:1º

Competências

- Conceber a ciência como uma atividade humana em construção;
- Construir significados e ampliar os já existentes para os números naturais, inteiros, racionais e reais;
- Construir e ampliar noções de variação de grandezas diretamente e inversamente proporcionais em situações de preparações culinárias e produções gastronômicas;
- Utilizar os conceitos de juros simples e compostos em situações cotidianas;
- interpretar informações de natureza científica e social obtidas da leitura de gráficos e tabelas;
- Identificar a relação entre duas grandezas expressas por funções matemáticas.

Conhecimentos

- Operações básicas com números reais, enfatizando os números decimais e



fracionários;

- Grandezas diretamente e inversamente proporcionais;
- Regra de três simples e composta;
- Porcentagem;
- Juros simples e compostos
- Plano Cartesiano;
- Função do primeiro grau: Definição, Lei de formação, tabelas, gráficos;
- Função do segundo grau: Definição, Lei de formação, tabelas, gráficos.

Habilidades

- Utilizar conceitos e procedimentos matemáticos para explicar fenômenos ou fatos do cotidiano, bem como aplicar estratégias para a resolução de problemas;
- Estabelecer a relação dos conhecimentos matemáticos na realização de cálculos referentes a preparações culinárias e produções gastronômicas
- Resolver problemas relacionados à Educação Financeira que envolvam os conceitos de juros simples e compostos: empréstimo, cartão de crédito, utilização de cheque especial, consumo consciente.
- Identificar e resolver problemas envolvendo grandezas direta e inversamente proporcionais e porcentagem;
- Analisar o comportamento de variáveis expresso em gráficos ou tabelas, como importante recurso para a construção de argumentação consistente;
- Utilizar adequadamente o Plano Cartesiano;
- Identificar uma função matemática bem como seus elementos;
- Reconhecer os diferentes Registros de Representação de uma função: Tabela, Gráfico e expressão algébrica;

Atitudes

- Participar ativamente das aulas;
- Ser assíduo, pontual e responsável;
- Demonstrar interesse e iniciativa nas atividades sugeridas;
- Interpretar e contextualizar os temas abordados;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Saber trabalhar em equipe, respeitando a opinião dos colegas.
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Realização de Exercícios em sala de aula
- Atividades Experimentais

Avaliação: A avaliação será diária, por meio da observação das atitudes em sala de aula, e da participação nas atividades propostas individuais e coletivas.



Bibliografia Básica

DANTE, L. R. Tudo é Matemática - 6ª Série - Reformulada 2005. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.

GIOVANNI, J. R; GIOVANNI, J. R. A Conquista da Matemática - 9º Ano - 8ª Série. São Paulo: FTD, 2008.

WALTER, S.; QUEIROZ, M. H. Matemática Comercial e Financeira. São Paulo: Ática, 1993.

Bibliografia Complementar

Bibliografia Complementar:

SOUZA, J. R. Novo Olhar matemática: Volumes 1, 2 e 3. 1. ed. - São Paulo: FTD, 2011.

Unidade Curricular: Comunicação 1 CH: 40h* Semestre: 1º

Competências ou Objetivos:

Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.

Conhecimentos/Conteúdos:

Leitura de textos sobre comunicação verbal e não-verbal: signos naturais, símbolos de informação pública, expressão corporal, variação linguística, variedade linguística, níveis de variação, fatores de variação, estilo formal e estilo informal da língua oral, dinâmica da voz, expressão de cortesia, competência linguística relacionando o conceito ao seu uso no contexto profissional.

Leitura e ou produção de gêneros textuais de redação técnica:

- Redação técnica empresarial: textos de circulação interna: mensagem eletrônica, memorando, convocação, ata etc.; textos de circulação externa: carta empresarial, comercial, etc..
- Redação técnica pessoal: currículo, carta de apresentação pessoal, entrevista de emprego, carta de solicitação de estágio etc.

Leitura e ou produção de gêneros textuais para fins específicos da gastronomia: receita, ficha técnica, cardápio, carta de vinho, rótulo de embalagem etc.

- Classes de palavras, níveis gramaticais, frase, oração e período, sujeito e predicado, pontuação.
- Concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal, acentuação, crase etc.
- Uso da ferramenta de comunicação para pesquisar, produzir e socializar diferentes formas de comunicação.

Habilidades:

- Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação não-verbal e verbal para a prática e a reflexão sobre a prática.
- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas do mundo do trabalho.
- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.

Atitudes:

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas.
- Respeito à comunidade escolar.
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas de socialização de conteúdos estudados
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Seminário
- Produção textual oral e escrita
- Visita técnica

Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

Bibliografia básica

- ABREU, S, A. Curso de Redação. São Paulo: Ática, 2000.
- BRASIL. Presidência da República. Manual de Redação da Presidência da República. 2. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2002. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/manual/manual.htm>.
- FÁVERO, L. L. Coesão e coerência textuais. São Paulo, Ed. Ática 1997.
- KOCH, I.G. Texto e coerência. São Paulo: Ed. Cortez 1999.
- MAGALHÃES, T.C. Texto e interação. São Paulo Ed. Atual 2000.
- VILELA, M; KOCK, I. G. Gramática da língua portuguesa. 2001. Coimbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em:<

file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>

CUNHA, C. C, I. Nova Gramática do Português Contemporâneo. Rio de Janeiro, 2. ed. São

Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. Sintaxe da linguagem visual. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. Técnicas básicas de redação. São Paulo Ed. Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J.L.Lições de texto:leitura e redação. São Paulo:Ed.Scipione,1996.

Componente Curricular: Oficina de Integração - Inclusão digital com enfoque nas práticas investigativas em Linguagem e Comunicação CH*: 80h
Semestre:1º

Competências ou Objetivos:

Aplicar as práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para pesquisar, produzir e divulgar conhecimentos.

Conhecimentos/Conteúdos:

- Ferramenta: Ligar e desligar o computador, criar e-mail, enviar e responder e-mail, pesquisar sites/conceitos no google, salvar arquivos , enviar/anexar arquivos, uso do drive (escrita, comentários, correção, compartilhamento por e-mail, por link, salvar em pastas etc.)
- Escrita: margens, rodapé, cabeçalho (criação de timbre), nota de rodapé, espaçamento, fontes, tamanho de fontes, paginação, criação de tabelas, elaboração de slides (powerpoint), digitação, nomeação e salvamento de arquivos em word/odt/Pdf, uso de pendrive etc.
- Gêneros textuais do cotidiano: SMS (facebook, whatsapp , postagens de comentários etc.)
- Estratégias de leitura: compreensão textual, mapeamento e recuperação de informações, inferenciação, interpretação textual, reflexão e avaliação.
- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto acadêmico: sistematização de tomadas de notas de conceitos e de textos, resumo informativo, ensaio dissertativo, ensaio argumentativo, resenha, técnica do seminário etc..
- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto científico: projeto, relatório, trabalho acadêmico, artigo científico, relato de experiência de atividade técnico-científica etc.
- Conceitos e práticas: diferentes formas de referências, diferentes formas de citação (vozes), paráfrase x citação direta x plágio, organização de parágrafos: tópico frasal, uso de elementos de coesão de referenciação, de

sequencialidade, coesão para encadear parágrafos, diferentes tópicos, diferentes vozes etc.

Habilidades:

- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.
- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas investigativas.
-

Atitudes:

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas.
- Respeito à comunidade escolar.
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas de socialização de conteúdos estudados
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Seminário
- Produção textual oral e escrita
- Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

Bibliografia básica

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724 – Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2005. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

_____. NBR 15287: Informação e documentação: Projeto de pesquisa: Apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

_____. NBR 6023 – Informação e documentação – Referências – Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

_____. NBR 6022: Informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro, 2003. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

ABREU, S, A. Curso de Redação. São Paulo: Ática, 2000.

FÁVERO, L. L. Coesão e coerência textuais. São Paulo, Ed. Ática 1997.



KOCH, I. G. Texto e coerência. São Paulo: Ed. Cortez 1999.
MAGALHÃES, T. C. Texto e interação. São Paulo Ed. Atual 2000.
VILELA, M; KOCK, I. G. Gramática da língua portuguesa. 2001. Coimbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>.

CUNHA, C. C, I. Nova Gramática do Português Contemporâneo. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. Sintaxe da linguagem visual. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. Técnicas básicas de redação. São Paulo Ed. Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J. L. Lições de texto: leitura e redação. São Paulo: Ed. Scipione, 1996.

Unidade Curricular: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS CH*: 40h
Semestre: 1º

Competências

Aplicar os princípios higiênicos sanitários e historiculturais na manipulação e no preparo de alimentos.

Conhecimentos

- Perigos em alimentos.
- Microbiologia básica dos alimentos.
- Doenças transmitidas por alimentos.
- Higiene pessoal.
- Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios.
- Higiene e conservação de alimentos
- Critérios de segurança nas etapas de produção.
- Legislação sanitária vigente.
- Requisitos mínimos para edificações de serviços de alimentos e bebidas.
- Noções sobre Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Habilidades

Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de

utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação.

Atitudes

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório e visitas técnicas) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, sendo ministrada predominantemente de forma teórica e tendo algumas aulas práticas em laboratório, onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades relativas aos conhecimentos trabalhados na teoria. Também será realizada uma visita técnica, ao fim da UC, com os objetivos de aproximar o aluno da realidade do mercado de trabalho e de contribuir para a relação teoria x prática. Estão previstos exercícios teóricos diversos, leitura de textos e uma apresentação de trabalho. Além disso, serão realizadas aulas práticas integradas com a UC de Habilidades Básicas de Cozinha I, a fim de facilitar o desenvolvimento das habilidades de higiene no laboratório. Os conhecimentos serão avaliados através de avaliação teórica escrita e as habilidades serão verificadas em avaliação prática integrada na UC de Habilidades Básicas de Cozinha I.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

LOPES, T.H., CASTRO NETO, N. de; MARCOS, E.N.F., et al. Higiene e Manipulação de Alimentos. Curitiba: Livro Técnico, 2012. (especialmente capítulos 4, 6, 7 e 8). Disponível na biblioteca.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 7ª edição, São Paulo: Varela, 2014.

SANTA CATARINA. Decreto Estadual n° 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL->



31455_87_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf. Acesso em 22/03/2016. Complemento (alterações realizadas em 2015): <http://doe.sea.sc.gov.br/Portal/VisualizarJornal.aspx?tp=pap&cd=1096>. Acesso em 22/03/2016.

Bibliografia Complementar

SÃO PAULO. Portaria n° 2619/11 - SMS, de 06 de dezembro de 2011. Disponível em http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf. Acesso em 22/03/2016.

ABERC. Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 9ª edição. São Paulo: ABERC, 2009. 211p.

Unidade Curricular: SEGURANÇA DO TRABALHO E PRIMEIROS SOCORROSCH*: 20h Semestre:1°

Competências

Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.

Conhecimentos

- Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPI);
- Identificação dos riscos: físico, químico e biológico no ambiente de trabalho;
- Introdução à Ergonomia; primeiros socorros;

Habilidades

- Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho;
- Verificar os controles de riscos ambientais;
- Realizar técnicas de primeiros socorros.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

As aulas serão expositivas, dialogadas, com apresentação de exemplos práticos, vídeos e figuras.

Será apresentado os EPI's e o Kit de primeiros socorros, com demonstração prática da sua correta utilização.



A avaliação do aluno será diária, por meio das atitudes em sala de aula, participação nas atividades propostas, realização de seminário e avaliação escrita.

Bibliografia Básica

DUL, Jan; WEERDMEESTER, Bernard. Ergonomia prática. Tradução de Itiro lida. 3. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2012. 163 p., il. Inclui bibliografia.

BREVIGLIERO, Ezio; POSSEBON, José; SPINELLI, Robson. Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.

Bibliografia Complementar

SCALDELA, Aparecida Valdinéia. Manual prático de saúde e segurança do trabalho. 2. ed. , rev. e ampl. São Caetano do Sul - SP: Yendis Editora, 2012. 433 p. Inclui bibliografia.

BERTAGNI, Roberto Fleury de Souza; MONTEIRO, Antonio Lopes. Acidentes do trabalho e doenças ocupacionais: conceitos, processos de conhecimento e de execução e suas questões polêmicas. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 478 p. Inclui bibliografia.

REIS, Roberto Salvador. Segurança e saúde no trabalho. 11. ed. , rev. e atual. São Caetano do Sul - SP: Yendis, 2013. 798 p., il. Inclui bibliografia.

Unidade Curricular: HABILIDADES DE COZINHA I CH: 60 Semestre: 1º
Competências (atualizado para o novo PPC)

Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha;
Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.

Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.

Conhecimentos (atualizado para o novo PPC)

- Brigada de Cozinha;
- Bases de Cozinha;
- Matérias primas;
- Estrutura física e funcional de cozinha;
- Cortes e porcionamentos de legumes e verduras;
- Métodos de cocção;
- Fundos, molhos, sopas e saladas;
- Boas práticas de manipulação de alimentos;

-Vocabulário técnico de termos técnicos; ficha técnica; formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.

Habilidades (atualizado para o novo PPC)

- Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
- selecionar e higienizar as matérias primas;
- aplicar técnicas de conservação dos alimentos;
- armazenar de forma adequada os alimentos;
- praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;
- usar novas tecnologias, novos equipamentos;
- trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;
- aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.

Atitudes (atualizado para o novo PPC)

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem (acrescido no novo PPC)

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase nas dinâmicas prático-operacional da cozinha. Para o desenvolvimento da UC serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, aulas práticas em laboratórios e visita técnica. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, individuais e práticas.

Bibliografia Básica (atualizado para o novo PPC)

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. , rev. e ampl. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Senac editoras, 2011.

KÖVESI, Betty. 400g: técnicas de cozinha. Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010.

SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. , rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2010.

TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.



CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011.

Bibliografia Complementar (acrescido no novo PPC)

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

BRIGDALE, Martin; ROUX, Michel. Receitas de molhos. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

HELENE, Helen. Dicionário de termos de gastronomia: francês-português. São Paulo: Boccato, 2006.

Unidade Curricular: Matemática 2 CH:100* Semestre:2º

Competências

- Utilizar os conhecimentos de áreas e volumes em situações cotidianas, dando ênfase nas situações de preparações culinárias e produções gastronômicas;
- Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional;
- Usar os conhecimentos de trigonometria em situações cotidianas.

Conhecimentos

- Geometria plana: perímetro e área das principais figuras planas.
- Geometria Espacial: Cálculo das áreas laterais e totais de prisma, cilindro, cone, pirâmide e esfera, bem como seus respectivos volumes.
- Trigonometria

Habilidades

- Utilizar conceitos e procedimentos matemáticos para explicar fenômenos ou fatos do cotidiano, bem como aplicar estratégias para a resolução de problemas;
- Estabelecer a relação dos conhecimentos matemáticos na realização de cálculos referentes a preparações culinárias e produções gastronômicas
- Recorrer a conceitos geométricos para avaliar propostas de intervenção sobre problemas do cotidiano;
- Identificar os principais polígonos e sólidos geométricos;
- Resolver problemas que envolvam comprimento, área e volume e suas respectivas unidades de medida;
- Recorrer a conceitos trigonométricos para avaliar propostas de intervenção sobre problemas do cotidiano.

Atitudes

- Participar ativamente das aulas;
- Ser assíduo, pontual e responsável;
- Demonstrar interesse e iniciativa nas atividades sugeridas;



- Interpretar e contextualizar os temas abordados;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Saber trabalhar em equipe, respeitando a opinião dos colegas.
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Realização de Exercícios em sala de aula
- Atividades Experimentais

Avaliação: A avaliação será diária, por meio da observação das atitudes em sala de aula, e da participação nas atividades propostas individuais e coletivas.

Bibliografia Básica

DANTE, L.R. Matemática: volume único do Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.

SOUZA, J. R. Novo Olhar matemática: Volumes 1, 2 e 3. 1. ed. - São Paulo: FTD, 2011.

Bibliografia Complementar

CAMPOS, Fernanda C. A, Flávia Mº Santoro, Marcos R. S. Borges, Neide Santos. Cooperação e Aprendizagem. Rio de Janeiro: On -line. DP&A Editora:2003.

Unidade Curricular: Comunicação 2 CH: 60* Semestre: 2º

Competências ou Objetivos:

Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.

Conhecimentos/Conteúdos:

- Movimentos literários: literatura indígena, literatura africana de língua portuguesa, Idade média X Trovadorismo; Renascimento x Clacissismo; Quinhentismo x Literatura de informação, Contrarreforma x Barroco Europa/Brasil, Iluminismo X Arcadismo na Europa/Brasil; Romantismo, Realismo, Naturalismo, Parnasianismo, Simbolismo, Pré-Modernismo e Modernismo
- Leitura e ou produção de gêneros textuais literários: autobiografia, fábula, conto, poema (épico haicais, sonetos, cordel, etc.), romance, novelas, teatro etc.
- Função da linguagem, figuras de linguagem, recursos ritmos e sonoros (rimas, aliteração, assonâncias, repetições etc.).
- Sequências textuais, estratégias narrativas: foco narrativo, composição



das personagens, ação, tratamento do tempo, marcadores de temporalidade etc.

- Uso da tecnologia de comunicação para pesquisar, produzir e socializar diferentes formas de comunicação.

Habilidades:

- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas artístico-culturais, bem como (re)conhecer os diferentes movimentos literários, relacionando-os aos aspectos sociais (religioso, político, filosófico, científico etc.) dos momentos históricos em que surgiram.
- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.

Atitudes:

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas.
- Respeito à comunidade escolar.
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas de socialização de conteúdos estudados
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Seminário
- Produção textual oral e escrita
- Visita técnica
- Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

Bibliografia

- ABREU, S, A. Curso de Redação. São Paulo: Ática, 2000.
FÁVERO, L. L. Coesão e coerência textuais. São Paulo, Ed. Ática 1997.
KOCH, I.G. Texto e coerência. São Paulo: Ed. Cortez 1999.
MAGALHÃES, T.C. Texto e interação. São Paulo Ed. Atual 2000.
VILELA, M; KOCK, I. G. Gramática da língua portuguesa. 2001. Coimbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação



Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em:< file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>.

CUNHA, C. C, I. Nova Gramática do Português Contemporâneo. Rio de Janeiro, 2. ed. São

Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. Sintaxe da linguagem visual. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. Técnicas básicas de redação. São Paulo Ed. Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J.L.Lições de texto:leitura e redação. São Paulo:Ed.Scipione,1996.

Unidade Curricular: Artes (Introdução à Cultura Visual Gastronômica e Semiótica da Degustação)CH*:40h Semestre:2º

Competências (não houve alteração)

- Utilizar as linguagens da arte considerando-as como veículos de busca e produção de sentido ao expressar, investigar e se comunicar por intermédio da arte, produzindo ou apreciando trabalhos artísticos, reconhecendo, respeitando e refletindo sobre a influência dos diversos contextos sócio-culturais.
- Vivenciar a arte através das categorias Artes Visuais, Música e Teatro;
- Dar subsídios para o entendimento de termos contemporâneos como visualidade, repertório pessoal, interfaces e conceito, através da imagem, propondo que a sala de aula seja um campo de possibilidades investigativas e questionamentos, visando um olhar sobre a arte menos contaminado pela indústria pseudo-cultural da mídia pop.
- Elaborar e realizar preparações culinárias simples, e auxiliar nas produções gastronômicas complexas cumprindo com as instruções recebidas;
- Apresentar esteticamente preparações culinárias simples e agregar valores estéticos no auxílio de produções gastronômicas complexas.

Conhecimentos (não houve alteração)

- A música como um dos aspectos de compreensão e construção da história da humanidade;
- Ampliar possibilidades de desenvolvimento da linguagem corporal;
- Estudo das vertentes contemporâneas através da leitura visual da produção de artistas, sendo estas os principais movimentos de ruptura nas artes visuais do século XX;
- Linguagem contemporânea de intervenção no cotidiano da escola.
- Cultura visual: leitura de imagens;
- Estética e Estesia da degustação
- Semiótica do sabor.

Habilidades (não houve alteração)

- Sentir, expressar e pensar a realidade sonora ao redor, desenvolvendo maior sensibilidade e consciência estético-crítico.
- Desenvolver percepção sensorial, consciência corporal, exploração do espaço, a concentração e atenção no caso da disciplina de teatro.
- Expressar suas inquietações e subjetividades através das possibilidades que o campo da arte oferece
- Aplicar princípios de criatividade, ornamentação e embelezamento no corte e porcionamento técnico de legumes, batatas, frutas e carne de aves;
- Aplicar princípios de criatividade, ornamentação e embelezamento na preparação de fundos, caldos, molhos, legumes, batatas e frutas utilizando métodos de cocção adequados.

Atitudes (não houve alteração)

Envolvimento no processo de aprendizagem (participação, assiduidade e pontualidade).

Metodologia de Abordagem: (acrescido no novo PPC)

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica (não houve alteração)

GUIMARÃES, L. A cor como informação: a construção biofísica, linguística e cultural da simbologia das cores. São Paulo: Annablume, 2000.

_____. As cores na mídia: a organização da cor-informação no jornalismo. São Paulo: Annablume, 2003.

Brito, T. A, Koellreuter. O Humano como objetivo da educação musical. São Paulo Petrópolis 2001

Boal, A; Lichtenstein, J. Jogos para atores e não atores; São Paulo: Civilização Brasileira

Boal, A; Lichtenstein, J. A Pintura v. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8. Rio de Janeiro: Editora 34.

Bibliografia Complementar (acrescido no novo PPC)

HIGOUNET, C. História concisa da escrita. São Paulo: Parábola editorial, 2003.

Unidade Curricular: História 1

CH*:40h Semestre:2º

Competências

- Compreender a História como conhecimento construído por um sujeito histórico a partir de fontes históricas;
- Estabelecer relação entre continuidade/ permanência e ruptura nos processos

históricos;

- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, reconhecendo seu papel como sujeito e como produto das relações da sociedade;
- Construir a sua identidade pessoal e social a partir do reconhecimento do processo histórico da região onde reside;
- Reconhecer os locais de memória local.

Conhecimentos

- O Homem como sujeito histórico;
- Fontes históricas;
- Origem do ser humano;
- O surgimento da agricultura e criação de animais;
- As condições de vida humana através da história em seus aspectos culturais, tais como: alimentação, higiene, habitação, religiosidade, etc.
- Evolução histórica e cultural do Estado de Santa Catarina e da Grande Florianópolis;
- As comunidades em seus aspectos culturais: costumes, crenças, hábitos alimentares, higiene, etc.

Habilidades

- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.
- Interpretar historicamente fontes documentais de naturezas diversas;
- Associar as manifestações culturais do presente aos seus processos históricos;
- Valorizar a diversidade do patrimônio cultural e artístico, identificando suas manifestações e representações em diferentes sociedades;
- Analisar os processos de transformação histórica da região e seus determinantes principais.

Atitudes

- Participar efetivamente das aulas;
- Realizar pesquisas sobre as transformações nos hábitos culturais da sociedade humana no decorrer da história;
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão, construção e discussão em grupos;



- Analisar semelhanças e diferenças entre sociedades em espaços diferentes.
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão e discussão em grupos;
- Fazer análise dos processos de transformação histórica da região;
- Construir próprio conhecimento histórico através do levantamento de documentos pessoais produzindo textos sobre sua história de vida e de sua comunidade;
- Participar efetivamente das aulas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

- CHILDE, V.G. A Evolução Cultural do Homem. Rio de Janeiro: Zahar
- PLEKHANOV, G.V. O papel do Indivíduo na História. São Paulo: Expressão Popular, 2000.
- FALCON, F. História Cultural: Uma nova visão a sociedade e a cultura. Rio de Janeiro: CAMPUS, 2002.
- VEIGA, E.V. da. Florianópolis: memória urbana. Florianópolis: UFSC; Fund. Franklin Cascaes 1993.
- GEERTZ, C. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Guanabra Koogan S.A, 1989.

Bibliografia Complementar

- SACHET, C; SACHET, S. Santa Catarina: 100 anos de história do povoamento à Guerra do Contestado. Florianópolis: Século Catarinense, 1997.

Unidade Curricular: Filosofia 1

CH: 80h* Semestre: 2º

Competências

- Apropriar-se de conhecimentos e modos discursivos específicos da Filosofia;
- Compreender as configurações de pensamentos e sua constituição histórica;
- Aplicar a legislação pertinente ao exercício de sua profissão, respeitando sua dimensão ética e técnica;
- Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional;
- Conhecer as mudanças do mundo do trabalho e da ciência e tecnologia posicionando-se criticamente.

Conhecimentos

- Introdução à filosofia: filosofia e educação básica. Necessidade do ato de filosofar
- O que é filosofia e como ocorre a reflexão filosófica;
- As formas de abordagem dos temas tratados em filosofia;
- Aspectos da história da filosofia: antiga, medieval e moderna.

Habilidades

- Articular as teorias filosóficas e o tratamento de temas e problemas científico-tecnológicos; ético-políticos, sócio-culturais e vivenciais;
- Entender a reflexão crítica como processo sistemático e interpretativo do pensamento;
- Desenvolver procedimentos próprios do pensamento crítico;
- Desenvolver métodos e técnicas de leitura e análises de textos; bem como, produzir textos analíticos e reflexivos;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas; econômicas, culturais e sociais;
- Analisar o papel dos princípios éticos e valores morais na estruturação política e tecnológica das sociedades;
- Ler e interpretar o Código de Ética profissional.
- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.

Atitudes

- Posicionar-se criticamente no mundo;
- Ser ético na relação profissional;
- Ser responsável ;
- Respeitar a privacidade das pessoas;
- Atuar de maneira humanitária e ética;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica



de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

ARANHA, M. L. de A & MARTINS, M. H. P. Filosofando: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

BUZZI, A. Introdução ao pensar. 10.ed. Petrópolis: Vozes, 1972

CHAUÍ, M. Iniciação à Filosofia. São Paulo: Ática, 2013.

Bibliografia Complementar

CHAUÍ, M. Convite à filosofia. 2.ed. São Paulo: Ática, 1995.

Unidade Curricular: Sociologia 1

CH*: 20hs Semestre: 2º

Competências

- Identificar e aplicar conhecimentos pertinentes às Ciências Sociais/Sociologia;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos grupos sociais nos processos históricos simultaneamente como sujeito e como produto das relações da sociedade.
- Analisar criticamente a sociedade discernindo o sentido do trabalho como atividade humana central na vida em sociedade, compreendendo as diferentes formas históricas.

Conhecimentos:

- Introdução à sociologia. Sociologia e formação básica
- Formação e desenvolvimento das ciências sociais – os clássicos e suas análises;
- Métodos e técnicas de pesquisa em Ciências Sociais.

Habilidades

Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais;

- Compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade, procurando formas de superar o atual modelo socioeconômico determinado pelo capital;
- Entender o impacto das técnicas e tecnologias associadas aos processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social;



- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas, econômicas, culturais e sociais;
- Aplicar métodos e técnicas de pesquisa advindos das ciências sociais.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa;
- Ter postura crítica, profissional ética;
- Ser responsável;
- Respeitar as pessoas;
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos social e físico;
- Atuar de maneira humanitária;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

-As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

- MARTINS, C. B. O que é sociologia. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2010.
DIAS, R, (2005). Introdução à sociologia. São Paulo: Pearson Prentice Hall.
GUARESCHI, Pedrinho. Sociologia Crítica. Porto Alegre, Mundo Jovem, 2000.

Bibliografia Complementar

- COSTA, C, (2000). Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade. São Paulo: Moderna.

Unidade Curricular: HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA II

CH: 80h Semestre:2º

Competências (atualizado para o novo PPC)

- Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha.
- Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha,



considerando os aspectos de segurança.

- Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.

Conhecimentos (atualizado para o novo PPC)

-Corte e porcionamento de legumes, pescados, frutos do mar e aves;

-Métodos de cocção;

-Boas práticas de manipulação de alimentos;

-Molhos derivados;

-Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de legumes, pescados, frutos do mar e aves.

Habilidades (não houve alterações)

-Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;

-Selecionar e higienizar as matérias-primas;

-Armazenar de forma adequada os alimentos;

-Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;

-Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos;

-Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições;

Atitudes (atualizado para o novo PPC)

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;

- Assiduidade e pontualidade nas aulas;

- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;

- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;

- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;

- Respeito às diferenças;

- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem (acrescido no novo PPC)

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase nas dinâmicas prático-operacional da cozinha. Para o desenvolvimento da UC serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, aulas práticas em laboratórios e visita técnica. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, individuais e práticas.

Bibliografia Básica (acrescido no novo PPC)

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Senac editoras, 2011. 1235 p., il., color. ISBN 9788573599268.

TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008. 351 p., il. ISBN 9788527902953.



CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011. 168 p., il., color. (Hospitalidade e Lazer). ISBN 9788563687241 (broch.).

Bibliografia Complementar (acrescido no novo PPC)

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; MONTEBELLO, Nancy de Pilla. Carne & CIA. 2. ed. Brasília: Senac - DF, 2009. 324 p., il., color. (Alimentos e Bebidas). Inclui bibliografia. ISBN 9788598694627 (broch.).

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362 p., il. (Coleção Hotelaria). ISBN 9788570615206.

BRIGDALE, Martin; ROUX, Michel. Receitas de molhos. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010. 304 p., il., color. ISBN 9788576357292.

HELENE, Helen. Dicionário de termos de gastronomia: francês-português. São Paulo: Boccato, 2006. 175 p. ISBN 8575551124 (broch.).

FARROW, Joanna. Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Tradução de Beatriz Versiani dos Anjos Gandolfo, Candice Frota Medeiros Markovits, Maria de Lourdes Giannini. Barueri: Manole, 2009. 256 p., il., color. ISBN 9788520429785.

Unidade Curricular: ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE CH: 40h
Semestre: 2

Competências

Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.

Conhecimentos

Princípios de sustentabilidade.

Consumismo e meio ambiente.

Poluição ambiental ligada ao setor de A & B.

Gestão de Resíduos sólidos no setor de A & B.

Eficiência energética ligada ao setor de A & B.

Fundamentos de gestão ambiental voltadas ao setor de A & B.

Impactos da cadeia produtiva de alimentos.

Alimentos transgênicos.

Ética e bem-estar animal.

Alimentos orgânicos: produção, certificação, legislação e comercialização.

Regionalidade e biodiversidade local na cozinha.

Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras.

Habilidades

- Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas.

- Identificar e aplicar na produção e no serviço de A & B, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas.
- Separar e destinar adequadamente os resíduos.
- Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva.
- Agir com responsabilidade socioambiental no desenvolvimento de suas atividades profissionais e na prática cidadã.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A Unidade curricular será desenvolvida através de:

- aulas teóricas expositivas e dialógicas;
- visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem o setor de A&B (conforme possibilidades dos turnos de aula);
- desenvolvimento de seminários ou festivais com foco na sustentabilidade aplicada ao setor (mínimo: 4 horas).
- realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final da unidade curricular.

Bibliografia Básica

BALDISSARELLI, A., et al. Considerando mais o lixo. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.

GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. Origem e evolução das espécies cultivadas. Brasília: Embrapa, 2008. 909p.

SMITH, J. M. Roleta genética – riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p.

KINUPP, V.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. Nova Odessa (SP): Instituto Plantarum, 2014. 768p.

Bibliografia Complementar

BRASIL (MAPA). Produtos orgânicos – o olho do consumidor. Brasília: MAPA/ACS, 2009. 32p.

GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e



econômicos. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.

LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura). São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 672p.

OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.

RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.

SINGER, P. Libertação animal. São Paulo: Lugano, 2004. 357p.

Unidade Curricular: Química 2 CH: 40h* Semestres: 3º

Competências

- Traduzir a linguagem discursiva em outras linguagens usadas em química nas relações consumo e conteúdo energético dos alimentos (gráficos, tabelas e relações matemáticas);
- Analisar as implicações decorrentes dos avanços tecnológicos relacionando-os com o consumo de alimentos e o meio ambiente;
- Compreender os diversos tipos de soluções e o processo de dissolução;
- Compreender as expressões de concentração de soluções em termos de concentração comum, quantidade de matéria e porcentagem;
- Correlacionar dados relativos à concentração de certas soluções nos sistemas naturais a possíveis problemas ambientais;
- Compreender a entalpia de reação como resultante do balanço energético advindo de formação e ruptura de ligação química;
- Estabelecer relação entre o calor envolvido nas transformações químicas e as massas de reagentes e produtos;
- Representar e interpretar informações sobre variáveis nas transformações químicas por meio de tabelas e gráficos;
- Compreender os fatores que influenciam na velocidade de uma reação química;
- Entender equilíbrio químico por meio da velocidade direta e inversa de uma reação química;
- Compreender a variação de energia de uma reação química com a relação da transferência de elétrons;
- Compreender o consumo de energia, na forma de alimentos e a influência no equilíbrio energético do corpo humano;
- Conhecer os diferentes métodos de medidas de pH;
- Entender o princípio de oxirredução.

Conhecimentos



- Coeficiente de solubilidade.
- Água e solubilidade dos materiais.
- Soluções: concentradas e diluídas, concentração comum e molaridade (quantidade de matéria), porcentagem (título)
- Propriedades Coligativas: Cozimento de alimentos e a pressão de vapor. Osmose. (cristalização de frutas).
- Termoquímica: Conteúdo calorífero dos alimentos, reações endotérmicas e exotérmicas (Combustão).
- Cinética química: Fatores que favorecem a rapidez de cocção e deteriorização dos alimentos - Equilíbrio iônico da água: pH e pOH relacionado aos alimentos.
- Oxidação-redução (alimentos com antioxidantes).

Habilidades

- Descrever aspectos químicos relevantes na interação do ser humano com o consumo de alimentos;
- Propor investigação de um problema relacionado à Química dos alimentos, selecionando procedimentos experimentais pertinentes;
- Conhecer os tipos de solução e descrever por meio de linguagem química adequada, soluto, solvente e fases de um sistema;
- Interpretar problemas aplicados a experiências e demonstrações relacionados à transformações químicas dos alimentos;
- Relacionar informações apresentadas em diferentes formas de linguagem e representação usadas na química, como texto discursivo, gráficos, tabelas, relações matemáticas ou linguagem simbólica;
- Calcular e reconhecer as concentrações das soluções usadas no cotidiano;
- Determinar a quantidade de calor envolvido em transformações químicas;
- Calcular a energia relacionada ao consumo de alimentos;
- Determinar valores de pH;
- Relacionar oxidação-redução com a oxidação dos alimentos.

Atitudes

- Ser assíduo e pontual;
- Participar ativamente das aulas;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Ser capaz de trabalhar em equipe de forma organizada e com responsabilidade;
- Interpretar e contextualizar os temas abordados;
- Respeitar os colegas e professores;
- Adotar normas de biossegurança no laboratório;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas



- Leitura dirigida
 - Pesquisa
 - Aulas práticas no laboratório
- Avaliação: Assiduidade, entrega de listas de exercícios, trabalhos, seminários e relatórios das aulas práticas; Avaliações escritas.

Bibliografia Básica

- FELTRE, R, Química Vol 1, 2, 3. 6ª edição, Ed. Moderna, 2004
USBERCO, J. Química , Volume Único, 5ª ed. Reformulado. Ed. Saraiva, 2002.
SANTOS, W. L. P. dos. Química & Sociedade. Volume Único. Ed. Nova Geração, 2005.
THIS, E. Um cientista na cozinha. São Paulo. Atica Ltda. 1996
THIS HERVÉ. A ciência na cozinha, vários volumes, Dueto Editorial 2007. São Paulo.

Bibliografia Complementar

- FONSECA, M. R. M. da. Química Integral: Ensino Médio. Volume Único. Ed. FDT, 2004.
RIBEIRO, E.P. Química dos alimentos. São Paulo. Edgard Blucher Ltda. 2004

Unidade Curricular: Sociologia 2

CH*: 40hs Semestre: 3º

Competências

- Identificar e aplicar conhecimentos pertinentes às Ciências Sociais/Sociologia;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos grupos sociais nos processos históricos simultaneamente como sujeito e como produto das relações da sociedade.
- Analisar criticamente a sociedade discernindo o sentido do trabalho como atividade humana central na vida em sociedade, compreendendo as diferentes formas históricas.

Conhecimentos

- Funcionamento da sociedade: os vários métodos de conhecimentos dos sistemas sociais;
- Papel social dos indivíduos, grupos e classes sociais;
- Os vários modos de produção e seus aspectos econômicos, políticos, sociais e culturais – o Trabalho como fundamento das organizações sociais;
- Desigualdades sociais: origens, causas, propostas de superação;
- Movimentos Sociais;



Habilidades

- Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais;
- Compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade, procurando formas de superar o atual modelo socioeconômico determinado pelo capital;
- Entender o impacto das técnicas e tecnologias associadas aos processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas, econômicas, culturais e sociais;
- Aplicar métodos e técnicas de pesquisa advindos das ciências sociais.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa;
- Ter postura crítica, profissional ética;
- Ser responsável;
- Respeitar as pessoas;
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos social e físico;
- Atuar de maneira humanitária;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

- MARTINS, C. B. O que é sociologia. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2010.
DIAS, R, (2005). Introdução à sociologia. São Paulo: Pearson Prentice Hall.
GUARESCHI, Pedrinho. Sociologia Crítica. Porto Alegre, Mundo Jovem, 2000.

Bibliografia Complementar

- COSTA, C, (2000). Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade. São Paulo: Moderna.

Unidade Curricular: Comunicação 3 CH: 40h Semestre: 3º

Competências ou Objetivos:

Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.

Conhecimentos:

- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto jornalístico: editorial, artigo assinado, notícia, reportagem, carta do leitor, coluna, horóscopo, crônica, entrevista, etc.
- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto publicitário: anúncio, classificados etc.
- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto político: debate, discurso político ???).
- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto jurídico: lei, estatuto, código, regulamento, edital).
- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto reivindicatório: carta aberta, abaixo-assinado, requerimento, etc.
- Veículo de circulação dos textos: jornal, revista, TV, panfleto, outdoor, folder, internet,

Habilidades:

- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas político-cidadãs.
- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.

Atitudes:

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas.
- Respeito à comunidade escolar.
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas de socialização de conteúdos estudados
- Leitura dirigida
- Pesquisa



- Seminário
- Produção textual oral e escrita
- Visita técnica
- Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

Bibliografia básica

ABREU, S, A. Curso de Redação. São Paulo: Ática, 2000.
FÁVERO, L. L. Coesão e coerência textuais. São Paulo, Ed. Ática 1997.
KOCH, I.G. Texto e coerência. São Paulo: Ed. Cortez 1999.
MAGALHÃES, T.C. Texto e interação. São Paulo Ed. Atual 2000.
VILELA, M; KOCK, I. G. Gramática da língua portuguesa. 2001. Coimbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>.

CUNHA, C. C, I. Nova Gramática do Português Contemporâneo. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. Sintaxe da linguagem visual. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. Técnicas básicas de redação. São Paulo Ed. Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J.L. Lições de texto: leitura e redação. São Paulo: Ed. Scipione, 1996.

Unidade Curricular: Biologia 1 CH: 40h Semestres: 3º

Competências

Interpretar e manipular dentro da perspectiva de técnicos em cozinha as bases celulares, fisiológicas e metabólicas.

Identificar as principais características dos seres vivos.

Reconhecer a organização celular como característica fundamental de todas as formas vivas.

Compreender a anatomia e fisiologia humanas.

Reconhecer a importância da classificação biológica para a organização e compreensão da enorme diversidade dos seres vivos.

Identificar os grupos de seres vivos utilizados para consumo humano e avaliar como ocorre a exploração desses recursos no meio ambiente.

Apropriar-se das principais medidas propostas por cientistas, ambientalistas e administração pública para preservação dos ecossistemas ou para recupera-

los.

Avaliar os impactos que a produção de alimentos gera no meio ambiente e propor uma produção/extração sustentável para as populações.

Conhecimentos

- Introdução à Biologia – divisões da biologia e importância;
- Características gerais dos seres vivos: organização celular, crescimento, metabolismo, movimento, reprodução e evolução;
- Composição química das células – compostos orgânicos e inorgânicos;
- Introdução à Biologia da Celular: dimensões, formas e funções das células; estruturas de uma célula eucariótica e procariótica;
- Noções do mecanismo de transporte através da membrana celular;
- Características gerais do citoplasma e das organelas citoplasmáticas;
- Características gerais do núcleo e suas estruturas;

Habilidades:

Relacionar a importância do estudo da Biologia na área da Gastronomia.

Reconhecer as características dos os seres vivos como evolução, composição celular, mutação, composição química complexa, irritabilidade, reprodução, metabolismo, entre outras.

Identificar a importância e as funções dos compostos orgânicos e inorgânicos para os seres vivos, bem como a fonte de obtenção dos mesmos através da alimentação.

Conhecer a estrutura de células procariontes e eucariontes e relacionar-las aos seres vivos.

Compreender os fundamentos biológicos de alguns processos de conservação de alimentos como como por exemplo a adição de sal nos mesmos e o mecanismo de osmose nas células.

Relacionar a importância da microbiologia na área da Gastronomia, destacando microorganismos utilizados na produção de alimentos e outros causadores de enfermidades e impactos negativos no setor alimentício.

Explorar o conhecimento da anatomia e fisiologia humanas para construir o conceito de saúde levando em conta os condicionantes biológicos como sexo, idade, fatores genéticos e os condicionantes sociais, econômicos, ambientais e culturais como nível de renda, escolaridade, estilos de vida, estado nutricional, possibilidade de lazer, qualidade do transporte, condições de saneamento.

Entender o conceito de vacina e as principais viroses que podem acometer a população humana.

Distinguir, entre as principais doenças, as infectocontagiosas e parasitárias, as degenerativas, as ocupacionais, as carenciais, as sexualmente transmissíveis (DST) e as provocadas por toxinas ambientais.



Conhecer a anatomia e fisiologia dos seres vivos dando ênfase aos utilizados como fonte de alimentação.

Discutir e propor formas sustentáveis de exploração de alimentos no meio ambiente, visando a preservação ambiental e conservação de espécies ameaçadas de extinção.

Atitudes:

- Responsabilidade/Comprometimento: assiduidade, pontualidade, completude na realização das atividades, explicitação espontânea de dúvidas, zelo pelo patrimônio, atenção, seriedade e respeito a critérios;
- Pró-atividade: iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante de desafios, criatividade e organização;
- Trabalho em equipe: cooperação, respeito aos pares;
- Solidariedade, prontidão na ajuda aos pares e capacidade de relacionar-se com os colegas.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas práticas no laboratório de Biologia
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

FAVARETTO, José Arnaldo. Biologia – unidade e diversidade: volume 1. São Paulo: Saraiva, 2013.

FAVARETTO, José Arnaldo. Biologia – unidade e diversidade: volume 2. São Paulo: Saraiva, 2013.

FAVARETTO, José Arnaldo. Biologia – unidade e diversidade: volume 3. São Paulo: Saraiva, 2013.

LOPES, Sônia. Bio - Volume único. 1.ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

Bibliografia Complementar

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Biologia – Biologia das células. Vol.1 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Biologia – Biologia das células. Vol.2 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Biologia – Biologia das células. Vol.3 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

Unidade Curricular: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS CH*: 20h
Semestre:3º

Competências

Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.

Conhecimentos

Conceito de cardápio; Tipologia e design de cardápios; Critérios para o planejamento de cardápios: público alvo, política de compras, cores, formas, sabores, aromas, texturas, sazonalidade, regionalidade, variabilidade, aceitação, estrutura física, recursos humanos, equilíbrio nutricional, tendências em gastronomia, tabus e modelos alimentares. Cardápios para restaurante com serviço de bufê comercial e à la carte; Cardápios para eventos: coquetéis, coffee-breaks e casamentos. Noções de per captas.

Habilidades

- Identificar público-alvo para diferentes tipos de restaurantes e eventos.
- Auxiliar na escolha dos produtos que compõem o cardápio
- Descrever os produtos que compõem o cardápio.
 - Combinar preparações equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores e aromas.
- Contribuir para a seleção de alimentos e bebidas mais adequados a diferentes tipos de restaurantes e eventos.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A Unidade Curricular será ministrada predominantemente de forma teórica, através de aulas expositivas e dialogadas, leitura de textos, exercícios diversos e apresentações de trabalhos. Haverá uma aula prática onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades de planejamento de cardápios na prática, através da realização de um evento.

Bibliografia Básica

BARRETO, Ronaldo. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 5 ed. São Paulo: SENAC, 2004.

STOBART, T. Ervas, Temperos e Condimentos: de A à Z. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EducS, 2007.

TEICHMANN, I.M. Tecnologia Culinária. Rio Grande do Sul: EducS, 2000.

VASCONCELOS, F.; CAVALCANTE E.; BARBOSA L. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

ZANELLA, L.C. Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2006. 359p.

SILVA, S.M.S. DA. Cardápio: Guia Prático para a Elaboração. São Paulo: Roca, 2008. 2.ed.

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, W.M.C., et al. Alquimia dos Alimentos. DF: Editora SENAC, 2009.

ATALA, A. Escoffianas Brasileiras. Alex Atala com Carolina Chagas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

KÖVESI, B. et al. 400g: Técnicas de Cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2015. 6.ed.

ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8.ed. São Paulo: Atheneu.

PELT, J.M. Especiarias e ervas aromáticas: história, botânica e culinária. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor; 2003.

SINGER, P., MASON, J. A Ética da Alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

Unidade Curricular: SERVIÇOS DE RESTAURANTE CH: 40H Semestre: 3º

Competências

Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida em um restaurante.

Conhecimentos

- Conceito de Hospitalidade;
- Estrutura da cambuza e da sala: equipamentos e utensílios;
- Cargos e funções: cambuza e sala;
- Tipologia de restaurantes e de serviços. Sistemas de serviços;
- Regras de etiqueta à mesa; - Tipos de Mise-en-place de salão e de mesa;
- Fluxograma dos serviços: mise en place, tomada de pedido, adequação da mise en place, serviços de comida e bebida à mesa, desembarço e fechamento.

Habilidades

- Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente.
- Adequar a mise en place de acordo com as preparações
- Compreender os tipos de serviço a mesa
- Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.



Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A unidade curricular será dividida entre teoria e prática, no qual para cada conceito trabalhado na teoria haverá uma prática em laboratório para que possa ser observado e analisado os fundamentos teóricos. As aulas práticas serão avaliadas na forma de relatório e o conhecimento geral da unidade será verificado por meio de avaliação teórica e prática.

Bibliografia Básica

CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço - 1º edição- Caxias do Sul: Educus, 2002.

MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar - 1º edição- Rio de Janeiro: Thex Ed.,2002.

WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação - 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003.

INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004.

LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço- 3º edição- Caxias do Sul: Educus, 1990.

Bibliografia Complementar

GONÇALVES, E.C.B. de Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição. 2 ed. Editora Varela. 2009.

SAVARIN.B. Fisiologia do Gosto. São Paulo: Salamandra. 1989

THIS, E. Um cientista na cozinha. São Paulo: Atica Ltda. 1996.

Unidade Curricular: NUTRIÇÃO E RESTRIÇÕES ALIMENTARES CH*:80h
Semestre:3º



Competências

Aplicar os princípios de nutrição, higiênicossanitários e historiculturais na manipulação e no preparo de alimentos.

Conhecimentos

- Alimentação saudável.
- Tipos e funções dos nutrientes, fibras e água.
- Pirâmide alimentar.
- Tópicos em alimentos funcionais.
- Efeitos das principais técnicas de cocção e preparo sobre os alimentos.
- Noções de informação nutricional na rotulagem dos alimentos – na nutrição. Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução das doenças: doença celíaca, hipertensão, intolerância à lactose, dislipidemia, constipação intestinal, sobrepeso e/ou obesidade e diabetes.
- Princípios da alimentação adequada e preparo de alimentos apropriados para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças citadas acima.

Habilidades

- Identificar ingredientes, preparações e métodos de preparo que sejam nutricionalmente saudáveis.
- Elaborar refeições nutricionalmente saudáveis. Identificar e sugerir pratos que sejam adequados para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças: doença celíaca, hipertensão, intolerância à lactose, dislipidemia, constipação intestinal, sobrepeso e/ou obesidade e diabetes.
- Reconhecer produtos diet e light.
- Selecionar adequadamente os ingredientes e aplicar modos de preparo adequados para a produção de alimentos específicos para pessoas com restrições alimentares provocadas pelas doenças citadas acima.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório e visitas técnicas) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, havendo aulas teóricas



e práticas em laboratório, onde os alunos terão a oportunidade de desenvolver as habilidades relativas aos conhecimentos trabalhados na teoria. As avaliações serão feitas de forma teórica e prática, havendo avaliação teórica escrita e avaliação prática em grupo, realizada nos laboratórios da escola, na forma de feira de produtos saudáveis para pessoas com restrições alimentares, ao final da UC.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

MARCHINI, J. S.; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. São Paulo; Manole. 2008.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

ACELBRA – Associação dos Celíacos do Brasil. Disponível em:<www.ancelbra.org.br>.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos básicos da Nutrição. 1. ed. Barueri: Manole, 2008. 383 p.

V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2007. Disponível em: http://www.sbn.org.br/Diretrizes/VDiretrizes_Brasileiras_de_Hipertensao_ArteriaI.pdf

III Diretrizes Brasileiras sobre Dislipidemias e Diretriz de Prevenção da Aterosclerose do departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia.. Arquivo Brasileiro de Cardiologia, v.77, (suplemento III), 2002.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Atualizações brasileiras sobre o diabetes. Rio de Janeiro: Diagraphic Editora, 2009.

Bibliografia Complementar

MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 9.ed. São Paulo: Roca. 1998.

VILLARD, R. A dieta do chef : alta gastronomia de baixa caloria. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2009. 207p.

CANDIDO, L.M.B.; CAMPOS, A.M. Alimentos para fins especiais: dietéticos. São Paulo: Varela, 1996.

KOTZE, L.M.M.S. Receitas para pessoas com sensibilidade ao glúten. Rio de Janeiro: Revinter, c1996.

KUPFER, R. Alimentação light. São Paulo: Ícone, 1998.



ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

REIS, N.T.; COPLE, C.S. Nutrição clínica na hipertensão arterial. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

VALENZI, Margarida. Receitas diet: sugestões definitivas para você perder peso, manter a linha e ficar mais saudável. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, Margarida. Receitas com baixo colesterol. São Paulo: Marco zero, Protec, 1998.

VALENZI, Margarida. Receitas para diabéticos. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.

VALENZI, Margarida. Receitas leves para problemas digestivos. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, Margarida. Microondas diet: saiba como aproveitar seu microondas para emagrecer, comer bem e ter mais saúde. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, Margarida. Receitas para hipertensos. São Paulo: Marco Zero, 1998.

Unidade Curricular: HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA III CH: 80h
Semestre:3º

Competências (atualizado para o novo PPC)

Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha.

Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.

Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.

Conhecimentos (atualizado para o novo PPC)

-Corte e porcionamento de legumes e carnes;

-Métodos de cocção, cortes aplicados à legumes e carnes;

-Boas práticas de manipulação de alimentos;

-Molhos derivados;

-Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de legumes e carnes.

Habilidades (acrescido no novo PPC)

-Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e/ou refeições;

Atitudes (atualizado para o novo PPC)

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;

- Assiduidade e pontualidade nas aulas;

- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;

- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Responsabilidade socioambiental;
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório e visitas técnicas) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem (acrescido no novo PPC)

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase nas dinâmicas prático-operacional da cozinha. Para o desenvolvimento da UC serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, aulas práticas em laboratórios e visita técnica. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas, individuais e práticas.

Bibliografia Básica (atualizado para o novo PPC)

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. , rev. e ampl. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 308 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788573596137 (broch.).

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Senac editoras, 2011. 1235 p., il., color. ISBN 9788573599268.

KÖVESI, Betty. 400g: técnicas de cozinha. Ilustrações de Dado Motta. São Paulo: Nacional, 2010. 568 p., il. ISBN 9788504011203 (enc.).

SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. , rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2010. 360 p., il., color. ISBN 9788574582825 (broch.).

TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008. 351 p., il. ISBN 9788527902953.

CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011. 168 p., il., color. (Hospitalidade e Lazer). ISBN 9788563687241 (broch.).

Bibliografia Complementar (acrescido no novo PPC)

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; MONTEBELLO, Nancy de Pilla. Carne & CIA. 2. ed. Brasília: Senac - DF, 2009. 324 p., il., color. (Alimentos e Bebidas). Inclui bibliografia. ISBN 9788598694627 (broch.).

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362 p., il. (Coleção Hotelaria). ISBN 9788570615206.

BRIGDALE, Martin; ROUX, Michel. Receitas de molhos. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010. 304 p., il., color. ISBN 9788576357292.



HELENE, Helen. Dicionário de termos de gastronomia: francês-português. São Paulo: Boccato, 2006. 175 p. ISBN 8575551124 (broch.).

FARROW, Joanna. Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Tradução de Beatriz Versiani dos Anjos Gandolfo, Candice Frota Medeiros Markovits, Maria de Lourdes Giannini. Barueri: Manole, 2009. 256 p., il., color. ISBN 9788520429785.

Unidade Curricular: Língua Estrangeira - Espanhol CH*: 40 Semestre: 4º

Competências (não houve alterações)

Compreender e expressar idéias básicas e cotidianas, tanto de forma escrita quanto oral, correspondentes ao nível A2 das diretrizes do Marco de referência europeu.

Conhecimentos (manteve do PPC anterior)

- ¡Hola!,
- Presentaciones,
- Alquilar un piso,
- Por la ciudad,
- Comer en el restaurante.

Habilidades (não houve alterações)

Interagir com pessoas de outros países, cujo idioma seja o espanhol, direta (pessoalmente) ou indiretamente (internet, documentos, canais de comunicação, etc.)

Atitudes (acrescido no novo PPC)

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem: (acrescido no novo PPC)

Método comunicativo;

Ensino por tarefas.

Bibliografia Básica (não houve alterações)

F. CASTRO, F. MARÍN, R. MORALES Y S. ROSA – Nuevo Ven 1 – España 2006, Ed. Edelsa.

RAMÓN GARCÍA-PELAYO y GROSS, Pequeño Larousse Ilustrado. Buenos Aires: Larousse, 1995.

Bibliografia Complementar (acrescido no novo PPC)



REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, Esbozo de una Gramática de la Lengua Española. Madrid: Espasa-Ccalpe, 1982.

Unidade Curricular: Física 1 CH: 60h Semestre: 4º

Competências

- Identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis termodinâmicas, representadas em gráficos, diagramas e expressões algébricas.
- Desenvolver modelos explicativos para sistemas tecnológicos e naturais que envolvam variáveis termodinâmicas.
- Interpretar e criticar resultados a partir de experimentos e demonstrações.
- Associar conhecimentos e métodos científicos com a tecnologia dos serviços de cozinha.

Conhecimentos

- Os ramos da física.
- Sistema de Medidas e Ordem de Grandezas.
- Leis de Newton – Aplicações.
- Momento de uma força.
- Equilíbrio de um corpo.
- Alavancas.
- Pressão, massa específica e pressão atmosférica.
- Trabalho de uma força e potência.
- Trabalho e energia cinética.
- Energia potencial.
- Conservação da energia.
- O calor como energia.
- Formas de propagação de calor: condução, convecção e radiação.
- Ondas: reflexão e refração e tipos de radiação.
- Temperatura e escalas termométricas.
- Dilatação dos sólidos e líquidos.
- Comportamento dos gases.
- Calor, capacidade térmica e calor específico.
- Mudanças de fase.
- Trabalho em uma variação de volume.
- Leis da termodinâmica e aplicações.

Habilidades

- Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis mecânicas.

- Estimar ordem de grandezas físicas.
- Elaborar sínteses ou esquemas estruturados dos temas físicos trabalhados.
- Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.
- Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.
- Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis da mecânica dos fluidos fundamentais.
- Analisar transformações entre diversas formas de energia em sistemas conservativos e não conservativos e relacioná-los ao trabalho realizado.
- Identificar e analisar os processos de transferência de calor que ocorrem em aplicações tecnológicas.
- Aplicar o conceito de propagação do calor para proporcionar a localização adequada de determinados instrumentos utilizados na cozinha.
- Aplicar o princípio de conservação da energia em sistemas termicamente isolados.
- Utilizar adequadamente o estudo de reflexão e refração de ondas e tipos de radiação nas ações intencionadas para a preparação de alimentos.
- Converter temperaturas entre diferentes escalas termométricas.
- Identificar os fatores que influenciam na dilatação de sólidos e líquidos.
- Descrever a influência da pressão e temperatura nas mudanças de estado físico.
- Aplicar a primeira Lei da termodinâmica na análise de processos termodinâmicos.
- Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.
- Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa.
- Ter postura ética, crítica e responsável no exercício profissional.
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas no cotidiano de sala de aula e do trabalho.
- Propor alternativas e soluções diante dos problemas enfrentados pela turma em sala de aula.
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida



- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

GRAF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. Física 1: Mecânica. São Paulo: EDUSP, 2002.

GRAF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. Física 2: Física Térmica. São Paulo: EDUSP, 2002.

MÁXIMO, ANTONIO, ALVARENGA, BEATRIZ. Física volume 1.1º Ed. 2º reimpressão. Scipione, 2008.

NUNES, DANIELLE DUDA. A FÍSICA NA COZINHA - trabalho de conclusão de curso. Brasília, 2008.

Bibliografia Complementar

MÁXIMO, ANTONIO, ALVARENGA, BEATRIZ. Física volume 2.1º Ed. 2º reimpressão. Scipione, 2008.

Unidade Curricular: Comunicação 4 CH: 40* Semestre: 4º

Competências ou Objetivos:

Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.

Conhecimentos:

- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto político: debate, discurso político etc).
- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto jurídico: lei, estatuto, código, regulamento, edital).
- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto reivindicatório: carta aberta, abaixo-assinado, requerimento, etc.

Habilidades:

- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas político-cidadãs.
- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.

Atitudes:

- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças.
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas.
- Respeito à comunidade escolar.



- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Socialização de conteúdos estudados
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Seminário
- Produção textual oral e escrita
- Visita técnica
- Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes

ABREU, S, A. Curso de Redação. São Paulo: Ática, 2000.

FÁVERO, L. L. Coesão e coerência textuais. São Paulo, Ed. Ática 1997.

KOCH, I.G. Texto e coerência. São Paulo: Ed. Cortez 1999.

MAGALHÃES, T.C. Texto e interação. São Paulo Ed. Atual 2000.

VILELA, M; KOCK, I. G. Gramática da língua portuguesa. 2001. Coímbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>.

CUNHA, C. C, I. Nova Gramática do Português Contemporâneo. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. Sintaxe da linguagem visual. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. Técnicas básicas de redação. São Paulo Ed. Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J.L. Lições de texto: leitura e redação. São Paulo: Ed. Scipione, 1996.

Unidade Curricular: Geografia 1 CH:40h Semestre: 4º

Competências

- Compreender a gênese e a transformação das diferentes organizações territoriais e os múltiplos fatores que neles intervêm, como produto das relações de poder.
- Conhecer o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem.



Conhecimentos

- Geografia Humana – Grupos sociais e a construção do espaço geográfico brasileiro;
- Geografia da Fome – As relações entre a sociedade, a natureza e a distribuição de renda e alimentos;
- Análise da estrutura populacional brasileira;

Habilidades

- Identificar as relações entre paisagem, lugar e espaço, a partir do desenvolvimento da sociedade humana e suas implicações sócio – econômicas;
- Estabelecer as relações no cotidiano dos fenômenos naturais e suas implicações na sociedade e no espaço que ela ocupa;
- Estabelecer as relações dos fenômenos culturais, econômicos, tecnológicos e políticos nas diferentes escalas: local, regional, nacional e global.
- Estabelecer relações entre os fenômenos do mundo natural e o cotidiano da sociedade;
- Analisar a produção do espaço geográfico pelas sociedades humanas;
- Relacionar sociedade e natureza, reconhecendo suas interações na organização do espaço, em diferentes contextos histórico-geográficos.
- Compreender o humano e os grupos sociais como sujeitos de transformação na sociedade e os múltiplos fatores que nela intervêm.

Atitudes

- Atuar de maneira criativa;
- Estudar e ser capaz de reconhecer as diferentes realidades geográficas;
- Expressar seus conhecimentos e realizar a integração entre o conhecimento empírico e o conhecimento científico;
- Selecionar, organizar, relacionar interpretar e analisar dados e informações representados de diferentes formas;
- Traduzir os conhecimentos em condutas de integração, análise e problematização diante de situações novas;

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas de Campo
- Produção textual. e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

- ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios sócio-espaciais. São Paulo: Moderna, 2004.
- PELUSO JR, V. A. Aspectos Geográficos de Santa Catarina. Florianópolis:



FCC/UFSC, 1991.

SANTA CATARINA. Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento. Subsecretaria de estudos geográficos e estatísticos. Atlas escolar de Santa Catarina. Rio de Janeiro: Aerofoto Cruzeiro, 1991.

SANTOS, Milton, SILVEIRA, Maria Laura. Brasil território e sociedade no início do Século XXI. Rio de Janeiro, Record, 2008.

TAMDJIAN, James O; MENDES, Ivan Lazzari. Geografia Geral e do Brasil. 1ª Ed. São Paulo: Editora FTD, 2005.

Bibliografia Complementar

CASTRO, J. Geografia da fome. 5ª edição. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2005.

Unidade Curricular: História 2 CH*:40h Semestre:4º

Competências

- Compreender a História como conhecimento construído por um sujeito histórico a partir de fontes históricas;
- Estabelecer relação entre continuidade/ permanência e ruptura nos processos históricos;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, reconhecendo seu papel como sujeito e como produto das relações da sociedade;
- Construir a sua identidade pessoal e social a partir do reconhecimento do processo histórico da região onde reside;
- Reconhecer os locais de memória local.

Conhecimentos

- O Homem como sujeito histórico;
- Fontes históricas;
- Origem do ser humano;
- O surgimento da agricultura e criação de animais;
- As condições de vida humana através da história em seus aspectos culturais, tais como: alimentação, higiene, habitação, religiosidade, etc.
- Evolução histórica e cultural do Estado de Santa Catarina e da Grande Florianópolis;
- As comunidades em seus aspectos culturais: costumes, crenças, hábitos alimentares, higiene, etc.

Habilidades

- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde

vive;

- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultura;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.
- Interpretar historicamente fontes documentais de naturezas diversas;
- Associar as manifestações culturais do presente aos seus processos históricos;
- Valorizar a diversidade do patrimônio cultural e artístico, identificando suas manifestações e representações em diferentes sociedades;
- Analisar os processos de transformação histórica da região e seus determinantes principais.

Atitudes

- Participar efetivamente das aulas;
- Realizar pesquisas sobre as transformações nos hábitos culturais da sociedade humana no decorrer da história;
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão, construção e discussão em grupos;
- Analisar semelhanças e diferenças entre sociedades em espaços diferentes.
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão e discussão em grupos;
- Fazer análise dos processos de transformação histórica da região;
- Construir próprio conhecimento histórico através do levantamento de documentos pessoais produzindo textos sobre sua história de vida e de sua comunidade;
- Participar efetivamente das aulas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

CHILDE, V.G. A Evolução Cultural do Homem. Rio de Janeiro: Zahar

PLEKHANOV, G.V. O papel do Indivíduo na História. São Paulo: Expressão Popular, 2000.

SACHET, C; SACHET, S. Santa Catarina: 100 anos de história do povoamento à Guerra do Contestado. Florianópolis: Século Catarinense, 1997.

VEIGA, E.V. da. Florianópolis: memória urbana. Florianópolis: UFSC; Fund. Franklin Cascaes 1993.

GEERTZ, C. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan



S.A, 1989.

Bibliografia Complementar

FALCON, F. História Cultural: Uma nova visão a sociedade e a cultura. Rio de Janeiro: CAMPUS, 2002.

Unidade Curricular: Filosofia 2 CH: 40h* Semestre: 4º

Competências

- Apropriar-se de conhecimentos e modos discursivos específicos da Filosofia;
- Compreender as configurações de pensamentos e sua constituição histórica;
- Aplicar a legislação pertinente ao exercício de sua profissão, respeitando sua dimensão ética e técnica;
- Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional;
- Conhecer as mudanças do mundo do trabalho e da ciência e tecnologia posicionando-se criticamente.

Conhecimentos

- Aspectos da história da filosofia contemporânea
- Temas de Filosofia: Conhecimento;
- A liberdade como problema e sua dimensão social;
- Individuo e sociedade;
- Dimensão da política.

Habilidades

- Articular as teorias filosóficas e o tratamento de temas e problemas científico-tecnológicos; ético-políticos, sócio-culturais e vivenciais;
- Entender a reflexão crítica como processo sistemático e interpretativo do pensamento;
- Desenvolver procedimentos próprios do pensamento crítico;
- Desenvolver métodos e técnicas de leitura e análises de textos; bem como, produzir textos analíticos e reflexivos;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas; econômicas, culturais e sociais;
- Analisar o papel dos princípios éticos e valores morais na estruturação política e tecnológica das sociedades;
- Ler e interpretar o Código de Ética profissional.
- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultura;



- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.

Atitudes

- Posicionar-se criticamente no mundo;
- Ser ético na relação profissional;
- Ser responsável ;
- Respeitar a privacidade das pessoas;
- Atuar de maneira humanitária e ética;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

ARANHA, M. L. de A & MARTINS, M. H. P. Filosofando: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

CHAUI, M. Convite à filosofia. 2.ed. São Paulo: Ática, 1995.

BUZZI, A. Introdução ao pensar. 10.ed. Petrópolis: Vozes, 1972

CHAUI, M. Iniciação à Filosofia. São Paulo: Ática, 2013.

Bibliografia Complementar

ABBAGANANO. Nicola. Dicionário de filosofia. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

Coleção Os pensadores. Abril cultural. 2000.

REALE, Giovanni e ANTISSEI, Dario. São Paulo, Paulus.

Coleção Os pensadores. Abril cultural. 2000.

Unidade Curricular: Biologia 2 CH: 20h* Semestres: 4º

Competências

- Interpretar e manipular dentro da perspectiva de técnicos em cozinha as bases celulares, fisiológicas e metabólicas.
- Compreender a anatomia e fisiologia humanas.

Conhecimentos



- Anatomia e Fisiologia do Corpo Humano

Habilidades

- Relacionar a importância do estudo da Biologia na área da Gastronomia.
- Explorar o conhecimento da anatomia e fisiologia humanas para construir o conceito de saúde levando em conta os condicionantes biológicos como sexo, idade, fatores genéticos e os condicionantes sociais, econômicos, ambientais e culturais como nível de renda, escolaridade, estilos de vida, estado nutricional, possibilidade de lazer, qualidade do transporte, condições de saneamento.
- Distinguir, entre as principais doenças, as infectocontagiosas e parasitárias, as degenerativas, as ocupacionais, as carenciais, as sexualmente transmissíveis (DST) e as provocadas por toxinas ambientais.

Atitudes

Responsabilidade/Comprometimento: assiduidade, pontualidade, completude na realização das atividades, explicitação espontânea de dúvidas, zelo pelo patrimônio, atenção, seriedade e respeito a critérios;

- Pró-atividade: iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante de desafios, criatividade e organização;
- Trabalho em equipe: cooperação, respeito aos pares;
- Solidariedade, prontidão na ajuda aos pares e capacidade de relacionar-se com os colegas.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas práticas no laboratório de Biologia
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

FAVARETTO, José Arnaldo. Biologia – unidade e diversidade: volume 2. São Paulo: Saraiva, 2013.

FAVARETTO, José Arnaldo. Biologia – unidade e diversidade: volume 3. São Paulo: Saraiva, 2013.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Biologia – Biologia das células. Vol.2 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Biologia – Biologia das células. Vol.3 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

Bibliografia Complementar

LOPES, Sônia. Bio - Volume único. 1.ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

Unidade Curricular: AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL EM COZINHAS
TEMÁTICAS CH*:40 Semestre:4º

Competências

Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida em um restaurante.

Conhecimentos

- Interpretar fichas técnicas;
- Práticas de habilidades de cozinha;
- Vocabulário básico de termos técnicos;
- Brigada de cozinha;
- Dinâmicas operacionais de cozinha;
- Boas práticas de manipulação de alimentos;
- Planejamento de cardápios.
- Serviço de Sala e Bar.

Habilidades

- Utilizar e selecionar adequadamente os utensílios e equipamentos;
- Selecionar matérias primas;
- Combinar adequadamente os alimentos;
- Aplicar técnicas de preparação de molhos, legumes, frutos do mar, peixes, aves e carnes;
- Técnicas de cortes, cocção e porcionamentos.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Responsabilidade sócio-ambiental;
- Utilizar equipamentos e utensílios de forma responsável e segura;
- Utilizar regras de higiene e manipulação de alimentos .
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A unidade curricular será dividida entre teoria e prática, cada evento prático terá um cardápio temático. Nas ambientações profissionais a turma será dividida



na metade, sendo 50% dos alunos trabalharam na produção das preparações na cozinha ou cambuza. Os demais alunos trabalharão no salão, no serviço aos convidados. A atividade contará com a participação de um professor da área de serviços, que fará as avaliações da turma no salão e um professor da área de cozinha que avalia os alunos que realizaram as produções. Nesta Unidade prevê-se a integração de conhecimentos relacionados as unidades curriculares de: planejamento de cardápios, materiais e custos, habilidades de cozinha I e II e serviços de restaurante. A avaliação se dará em cada atividade através do desenvolvimento técnico e de atitudes das ações desenvolvidas.

Os convidados para as atividades práticas desenvolvidas nesta unidade serão prioritariamente membros externos ao IFSC-Continente a fim de ampliar a interação entre o meio profissional ou social com o meio acadêmico. Será atribuição da coordenação de extensão levantar as entidades a serem convidadas para esta atividade, cabendo a mesma atuar na confirmação dos presentes.

A unidade curricular priorizará o trabalho integrado com outros cursos técnicos e superiores do campus.

Bibliografia Básica

GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos - princípios e aplicações. 1 ed. Editora Nobel. 2009.

CASTELLI, G. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 4ª ed. 2000.

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo: Ed. SENAC, 2000.

GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

RUBISON, O. O mundo das carnes: ciência, tecnologia e mercado. Criciúma: Autor. 2005.

Bibliografia Complementar

Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.

HAZAN, M. Fundamentos da cozinha italiana clássica. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

Unidade Curricular: COZINHA BRASILEIRA CH*:80 Semestre: 4º

Competências

Aplicar os princípios higiênicossanitários e historiculturais na manipulação e no preparo de alimentos.

Conhecimentos



- Abordagem histórico-cultural de construção das elaborações da cozinha brasileira;
- Matérias primas utilizadas nas elaborações gastronômicas das cozinhas regionais;
- Técnicas regionais de produção de alimentos, construídas com bases nos saberes e fazeres inerentes à cultura local.
- Equipamentos e utensílios tradicionais necessários ao desenvolvimento do acervo de técnicas gastronômicas brasileiras.
- Vocabulário de termos técnicos da cozinha brasileira, enquanto manifestação cultural.

Habilidades

- Receber, distribuir e armazenar as matérias-primas da cozinha brasileira, de acordo com critérios de qualidade;
- Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação das produções tradicionais brasileiras, observando as questões relacionadas à cultura alimentar de cada região.
- Executar as boas práticas na manipulação, produção, conservação de alimentos.
- Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com responsabilidade e segurança.
- Empreender e planejar atividades de produção de alimentos e bebidas com ênfase na construção de sabores e saberes pertinentes à cozinha brasileira.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Responsabilidade sócio-ambiental;
- Utilizar equipamentos e utensílios de forma responsável e segura;
- Utilizar regras de higiene e manipulação de alimentos.
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Aula expositiva e dialogada com as abordagens histórica e cultural e técnica e tecnológicas dos processos gastronômicos da cozinha brasileira
- Apresentação de material em power point:
- Apresentação dos livros da cozinha brasileira com técnicas, receitas para contextualizar a teoria;
- Apresentação de filmes a respeito de produtos e processos da cozinha



brasileira

-Prática em Laboratório

-Avaliação prática em laboratório

Bibliografia Básica

ARAÚJO, W.M.C.BOTELHO, R.A. GINANI, V.C. Da alimentação à gastronomia. Brasília. Editora Universidade de Brasília, 2005. - 9 obras

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo. Global Editora, 2001.

FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo. Senac, 2000.

Bibliografia Complementar

ARATA, Áurea. O grande livro dos ingredientes: peixes, carnes, hortaliças, oleaginosas, sementes, condimentos, laticíneos, frutas, grãos, temperos. São Paulo, Publifolha, 2011.

DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009.

FRANCO, Arioaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4ª ed.rev. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

MULLER. S. G. Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis. Dissertação de mestrado. UFSC, 2003

MULLER. S.G. Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. Tese doutorado. UFSC, 2012.

SENAC. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

Unidade Curricular: Física 2 CH: 40h Semestre: 5º

Competências

- Identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis termodinâmicas, representadas em gráficos, diagramas e expressões algébricas.
- Desenvolver modelos explicativos para sistemas tecnológicos e naturais que envolvam variáveis termodinâmicas.
- Interpretar e criticar resultados a partir de experimentos e demonstrações.
- Associar conhecimentos e métodos científicos com a tecnologia dos serviços de cozinha.

Conhecimentos

- Os ramos da física.
- Sistema de Medidas e Ordem de Grandezas.
- Leis de Newton – Aplicações.
- Momento de uma força.
- Equilíbrio de um corpo.
- Alavancas.
- Pressão, massa específica e pressão atmosférica.
- Trabalho de uma força e potência.
- Trabalho e energia cinética.
- Energia potencial.
- Conservação da energia.
- O calor como energia.
- Formas de propagação de calor: condução, convecção e radiação.
- Ondas: reflexão e refração e tipos de radiação.
- Temperatura e escalas termométricas.
- Dilatação dos sólidos e líquidos.
- Comportamento dos gases.
- Calor, capacidade térmica e calor específico.
- Mudanças de fase.
- Trabalho em uma variação de volume.
- Leis da termodinâmica e aplicações.

Habilidades

- Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis mecânicas.
- Estimar ordem de grandezas físicas.
- Elaborar sínteses ou esquemas estruturados dos temas físicos trabalhados.
- Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.
- Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.
- Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis da mecânica dos fluidos fundamentais.
- Analisar transformações entre diversas formas de energia em sistemas conservativos e não conservativos e relacioná-los ao trabalho realizado.
- Identificar e analisar os processos de transferência de calor que ocorrem em aplicações tecnológicas.
- Aplicar o conceito de propagação do calor para proporcionar a localização adequada de determinados instrumentos utilizados na cozinha.
- Aplicar a o princípio de conservação da energia em sistemas termicamente

isolados.

- Utilizar adequadamente o estudo de reflexão e refração de ondas e tipos de radiação nas ações intencionadas para a preparação de alimentos.
- Converter temperaturas entre diferentes escalas termométricas.
- Identificar os fatores que influenciam na dilatação de sólidos e líquidos.
- Descrever a influência da pressão e temperatura nas mudanças de estado físico.
- Aplicar a primeira Lei da termodinâmica na análise de processos termodinâmicos.
- Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.
- Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa.
- Ter postura ética, crítica e responsável no exercício profissional.
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas no cotidiano de sala de aula e do trabalho.
- Propor alternativas e soluções diante dos problemas enfrentados pela turma em sala de aula.
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

GRAF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. Física 1: Mecânica. São Paulo: EDUSP, 2002.

GRAF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. Física 2: Física Térmica. São Paulo: EDUSP, 2002.

MÁXIMO, ANTONIO, ALVARENGA, BEATRIZ. Física volume 1.1º Ed. 2º reimpressão. Scipione, 2008.

MÁXIMO, ANTONIO, ALVARENGA, BEATRIZ. Física volume 2.1º Ed. 2º reimpressão. Scipione, 2008.

Bibliografia Complementar

NUNES, DANIELLE DUDA. A FÍSICA NA COZINHA - trabalho de conclusão de curso. Brasília, 2008.

Unidade Curricular: Geografia 2 CH:40h Semestre: 5º

Competências

- Compreender a gênese e a transformação das diferentes organizações territoriais e os múltiplos fatores que neles intervêm, como produto das relações de poder.
- Conhecer o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem.

Conhecimentos

- Geografia de Santa Catarina: aspectos físicos e humanos;
- Geografia e alimentação.

Habilidades

- Identificar as relações entre paisagem, lugar e espaço, a partir do desenvolvimento da sociedade humana e suas implicações sócio – econômicas;
- Estabelecer as relações no cotidiano dos fenômenos naturais e suas implicações na sociedade e no espaço que ela ocupa;
- Estabelecer as relações dos fenômenos culturais, econômicos, tecnológicos e políticos nas diferentes escalas: local, regional, nacional e global.
- Estabelecer relações entre os fenômenos do mundo natural e o cotidiano da sociedade;
- Analisar a produção do espaço geográfico pelas sociedades humanas;
- Relacionar sociedade e natureza, reconhecendo suas interações na organização do espaço, em diferentes contextos histórico-geográficos.
- Compreender o humano e os grupos sociais como sujeitos de transformação na sociedade e os múltiplos fatores que nela intervêm.

Atitudes

- Atuar de maneira criativa;
- Estudar e ser capaz de reconhecer as diferentes realidades geográficas;
- Expressar seus conhecimentos e realizar a integração entre o conhecimento empírico e o conhecimento científico;
- Selecionar, organizar, relacionar interpretar e analisar dados e informações representados de diferentes formas;
- Traduzir os conhecimentos em condutas de integração, análise e problematização diante de situações novas;

Metodologia de Abordagem



- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas den Campo
- Produção textual. e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios sócio-espaciais. São Paulo: Moderna, 2004.

CASTRO, J. Geografia da fome. 5ª edição. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2005.

PELUSO JR, V. A. Aspectos Geográficos de Santa Catarina. Florianópolis: FCC/UFSC, 1991.

SANTA CATARINA. Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento. Subsecretaria de estudos geográficos e estatísticos. Atlas escolar de Santa Catarina. Rio de Janeiro: Aerofoto Cruzeiro, 1991.

TAMDJIAN, James O; MENDES, Ivan Lazzari. Geografia Geral e do Brasil. 1ª Ed. São Paulo: Editora FTD, 2005.

Bibliografia Complementar

SANTOS, Milton, SILVEIRA, Maria Laura. Brasil território e sociedade no início do Século XXI. Rio de Janeiro, Record, 2008.

Unidade Curricular: Educação Física 2 CH*: 40h Semestre: 5º

Competências

- Incorporar por meio de conteúdos teórico-práticos os princípios básicos para um estilo de vida saudável.

Conhecimentos

- Aptidão física relacionada a saúde;
- Composição corporal;
- A importância dos alongamentos
- A importância dos exercícios aeróbicos
- Técnicas de relaxamento;
- A importância dos exercícios de resistência muscular (força);
- Postura (problemas e exercícios);
- Exercícios respiratórios

Habilidades

- Conhecer os componentes do estilo de vida saudável;
- Reconhecer os fatores do estilo de vida modificáveis e não modificáveis;
- Vivenciar atividades físicas que predisponham a uma vida mais ativa;
- Ter autonomia para elaborar o programa de atividade física de acordo com o



objetivo individual estabelecido.

Atitudes

- Demonstrar assiduidade;
- Ter atenção e concentração;
- Ser participativo;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Ser responsável;
- Ser capaz de trabalhar em equipe;
- Respeitar os colegas e professores;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Atividades corporais e físicas
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: Participação nas atividades e atitudes.

Bibliografia Básica

NAHAS, M.V., 2001. Atividade Física Saúde e Qualidade de Vida – Conceitos e Sugestões para um Estilo de Vida Ativo. Londrina: Midiograf.
ZEFERINO, A. C. Caminhos e Trilhas de Florianópolis. IPUF, Florianópolis, 2001.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, M. A. B.; GUTIERREZ, G.L.; MARQUES, R. Qualidade De Vida: definição, conceitos e interfaces com outras áreas de pesquisa. São Paulo. Escola de Artes, Ciências e Humanidades - EACH/USP.2012. Disponível em< http://each.uspnet.usp.br/edicoes-each/qualidade_vida.pdf> Acesso em: 02 out. 2013.

Unidade Curricular: Química 3 CH: 40h Semestres: 5º

Competências

- Reconhecer os limites éticos e morais que podem estar envolvidos no desenvolvimento da Química Orgânica e da tecnologia;
- Reconhecer o papel da Química Orgânica no sistema produtivo de alimentos;
- Compreender os códigos e símbolos próprios da Química Orgânica atual;
- Reconhecer compostos orgânicos relacionados a alimentação;
- Conhecer a Legislação relacionada a aditivos na produção de alimentos



Habilidades

- Selecionar fontes e formas de obter informações relevantes para o conhecimento da Química Orgânica;
- Descrever aspectos químicos relevantes na interação individual e coletiva do ser humano com o ambiente;
- Prever relações entre o desenvolvimento científico e tecnológico da Química Orgânica;
- Utilizar códigos e nomenclatura da química orgânica para caracterizar os compostos orgânicos;
- Relacionar propriedades físicas e químicas de produtos orgânicos-alimentícios.

Conhecimentos

- Introdução a Química Orgânica
- Funções orgânicas e alimentos (naturais e artificiais)
- Glicídios; Lipídios; Aminoácidos e proteínas relacionados aos alimentos.
- Conservação de alimentos: métodos antigos e atuais (conservantes - aditivos)
- Descartes e compostagens de resíduos alimentícios.

Atitudes

- Ser assíduo e pontual;
- Participar ativamente das aulas;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Ser capaz de trabalhar em equipe de forma organizada e com responsabilidade;
- Interpretar e contextualizar os temas abordados;
- Respeitar os colegas e professores;
- Adotar normas de biossegurança no laboratório;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Leitura dirigida
- Pesquisa
- Aulas práticas no laboratório

Avaliação: Assiduidade, entrega de listas de exercícios, trabalhos, seminários e relatórios

das aulas práticas; Avaliações escritas.

Bibliografia Básica

- FELTRE, R. Química Vol 1, 2, 3. 6ª edição, Ed. Moderna, 2004
USBURCO, J. Química, Volume Único, 5ª ed. Reformulado. Ed. Saraiva, 2002.
RIBEIRO, E.P. Química dos alimentos. São Paulo. Edgard Blucher Ltda. 2004
THIS, E. Um cientista na cozinha. São Paulo. Atica Ltda. 1996
THIS HERVÉ. A ciência na cozinha, vários volumes, Dueto Editorial 2007. São



Paulo.

Bibliografia Complementar

SANTOS, W. L. P. dos. Química & Sociedade. Volume Único. Ed. Nova Geração, 2005.

FONSECA, M. R. M. da. Química Integral: Ensino Médio. Volume Único. Ed. FDT, 2004.

Unidade Curricular: Língua Estrangeira - Inglês CH*: 40h Semestre: 5º

Competências (atualizado para o novo PPC)

Compreender os códigos linguísticos, gestuais e imagéticos como sistemas de comunicação carregados de diferentes signos e significações, dependentes da cultura na qual estão inseridos, do momento histórico vivido pelo sujeito que se expressa e dos valores dominantes e marginais na sociedade em constante transformação.

Conhecimentos (acrescidos no novo PPC)

- Vocabulário relacionado a medidas e instrumentos utilizados na área
- Estratégias de leitura.

Habilidades (não houve alterações)

- Interagir com falantes de língua inglesa;
- Compreender textos específicos da área (i.e., receitas);
- Entender termos técnicos que sejam úteis na prática profissional

Atitudes (não houve alterações)

- Envolvimento no processo de aprendizagem (participação, assiduidade e pontualidade);
- Posicionamento ético nas relações inter-pessoais (ouvir os colegas, ser solidário e colaborativo).

Metodologia de Abordagem (inseridos no novo PPC)

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Leitura dirigida;
- Atividades de produção textual oral e escrita;
- Apresentação de projeto.

Bibliografia Básica (não houve alterações)

Richards, J. Interchange Third Edition: English for International Communication. Cambridge: CUP, 1998.

Dicionário Oxford Escolar. Oxford University Press.

Bibliografia Complementar (acrescidos no novo PPC)

Klie, Virginia. Aprenda inglês com as receitas da cozinha americana: Not just



hamburgers! São Paulo: Disal, 2015.

SANTOS, D. Como ler melhor em inglês. São Paulo: DISAL, 2011.

Unidade Curricular: Biologia 3 CH: 40h* Semestres: 5º

Competências

- Interpretar e manipular dentro da perspectiva de técnicos em cozinha as bases celulares, fisiológicas e metabólicas.
- Reconhecer a importância da classificação biológica para a organização e compreensão da enorme diversidade dos seres vivos..
- Apropriar-se das principais medidas propostas por cientistas, ambientalistas e administração pública para preservação dos ecossistemas ou para recuperá-los.
- Avaliar os impactos que a produção de alimentos gera no meio ambiente e propor uma produção/extração sustentável para as populações.

Conhecimentos

- Caracterização geral dos vírus;
- Diversidade de seres vivos e meio ambiente

Habilidades

- Entender o conceito de vacina e as principais viroses que podem acometer a população humana.
- Relacionar a importância da microbiologia na área da Gastronomia, destacando microorganismos utilizados na produção de alimentos e outros causadores de enfermidades e impactos negativos no setor alimentício.
- Conhecer a anatomia e fisiologia dos seres vivos dando ênfase aos utilizados como fonte de alimentação.
- Identificar os grupos de seres vivos utilizados para consumo humano e avaliar como ocorre a exploração desses recursos no meio ambiente
- Discutir e propor formas sustentáveis de exploração de alimentos no meio ambiente, visando a preservação ambiental e conservação de espécies ameaçadas de extinção.

Atitudes

- Responsabilidade/Comprometimento: assiduidade, pontualidade, completude na realização das atividades, explicitação espontânea de dúvidas, zelo pelo patrimônio, atenção, seriedade e respeito a critérios;
- Pró-atividade: iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante de desafios, criatividade e organização;
- Trabalho em equipe: cooperação, respeito aos pares;

- Solidariedade, prontidão na ajuda aos pares e capacidade de relacionar-se com os colegas.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas
- Aulas práticas no laboratório de Biologia
- Leitura dirigida
- Produção textual. oral e escrita
- Avaliação: produção textual, oral e escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

FAVARETTO, José Arnaldo. Biologia – unidade e diversidade: volume 2. São Paulo: Saraiva, 2013.

FAVARETTO, José Arnaldo. Biologia – unidade e diversidade: volume 3. São Paulo: Saraiva, 2013.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Biologia – Biologia das células. Vol.2 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Biologia – Biologia das células. Vol.3 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

Bibliografia Complementar

LOPES, Sônia. Bio - Volume único. 1.ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

Unidade Curricular: Filosofia 3 CH: 20 h* Semestre: 5º

Competências

- Apropriar-se de conhecimentos e modos discursivos específicos da Filosofia;
- Compreender as configurações de pensamentos e sua constituição histórica;
- Aplicar a legislação pertinente ao exercício de sua profissão, respeitando sua dimensão ética e técnica;
- Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional;
- Conhecer as mudanças do mundo do trabalho e da ciência e tecnologia posicionando-se criticamente.

Conhecimentos

- Ética e Moral: porque agir moralmente?;
- Ética profissional;
- Ética e alimentação.

Habilidades

- Articular as teorias filosóficas e o tratamento de temas e problemas científico-tecnológicos; ético-políticos, sócio-culturais e vivenciais;
- Entender a reflexão crítica como processo sistemático e interpretativo do

pensamento;

- Desenvolver procedimentos próprios do pensamento crítico;
- Desenvolver métodos e técnicas de leitura e análises de textos; bem como, produzir textos analíticos e reflexivos;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas; econômicas, culturais e sociais;
- Analisar o papel dos princípios éticos e valores morais na estruturação política e tecnológica das sociedades;
- Ler e interpretar o Código de Ética profissional.
- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.

Atitudes

- Posicionar-se criticamente no mundo;
- Ser ético na relação profissional;
- Ser responsável ;
- Respeitar a privacidade das pessoas;
- Atuar de maneira humanitária e ética;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

-As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

ARANHA, M. L. de A & MARTINS, M. H. P. Filosofando: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

BUZZI, A. Introdução ao pensar. 10.ed. Petrópolis: Vozes, 1972

CHAUÍ, M. Convite à filosofia. 2.ed. São Paulo: Ática, 1995.

CHAUÍ, M. Iniciação à Filosofia. São Paulo: Ática, 2013.

Bibliografia Complementar

ABBAGANANO. Nicola. Dicionário de filosofia. São Paulo: Martins Fontes, 2000.



Coleção Os pensadores. Abril cultural. 2000.

REALE, Giovani e ANTISSEI, Dario. São Paulo, Paulus.

Unidade Curricular: Sociologia 3 CH*: 20 Semestre: 5º

Competências

- Identificar e aplicar conhecimentos pertinentes às Ciências Sociais/Sociologia;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos grupos sociais nos processos históricos simultaneamente como sujeito e como produto das relações da sociedade.
- Analisar criticamente a sociedade discernindo o sentido do trabalho como atividade humana central na vida em sociedade, compreendendo as diferentes formas históricas.

Conhecimentos

- Temas da sociologia contemporânea
- Organização Coletiva para o trabalho e economia solidária.
- Sociologia da cozinha brasileira

Habilidades

- Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais;
- Compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade, procurando formas de superar o atual modelo socioeconômico determinado pelo capital;
- Entender o impacto das técnicas e tecnologias associadas aos processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas, econômicas, culturais e sociais;
- Aplicar métodos e técnicas de pesquisa advindos das ciências sociais.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa;
- Ter postura crítica, profissional ética;
- Ser responsável;
- Respeitar as pessoas;
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos social e físico;
- Atuar de maneira humanitária;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.



Metodologia de Abordagem:

-As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

- MARTINS, C. B. O que é sociologia. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2010.
DIAS, R, (2005). Introdução à sociologia. São Paulo: Pearson Prentice Hall.
COSTA, C, (2000). Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade. São Paulo: Moderna.
GUARESCHI, Pedrinho. Sociologia Crítica. Porto Alegre, Mundo Jovem, 2000.
- #### Bibliografia Complementar
- Os pensadores. Nova cultural. São Paulo.
GIDDENS, Anthony. Sociologia. Porto Alegre: Artemed, 2005.
HUBERMAN. Leo. História da riqueza do homem. Rio de Janeiro, Zahar, 1976.
MARX, Karl. O capital. São Paulo. Civilização Brasileira, 2003.

Unidade Curricular: COZINHA CLÁSSICA FRANCESA E ITALIANA

CH: 80H Semestre: 5

Competências

- Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha.
- Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física de cozinha, considerando os aspectos de segurança.
- Identificar e aplicar, na cozinha, práticas que minimizam os impactos ambientais.

Conhecimentos

- Matérias-primas;
- Contextualizar as regiões da culinária francesa e italiana e as suas preparações clássicas;
- Métodos de pré - preparo e preparo dos alimentos;
- Conceitos da cozinha clássica;



- Noções de análise sensorial;
- Produtos\ingredientes que caracterizam a culinária francesa\italiana;
- Vocabulário de termos técnicos;
- Aplicar métodos clássicos, de pré-preparo, cocção e apresentação das produções.

Habilidades

- Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção relacionados a cozinha clássica francesa e italiana;
- Relacionar tempos, texturas e métodos aos processos clássicos da cozinha clássica francesa e italiana;
- Identificar e elaborar pratos clássicos da culinária francesa e italiana;
- Identificar os sabores típicos de cada prato através da degustação;
- Utilizar as matérias primas específicas de cada prato clássico;
- Apresentar os pratos elaborados respeitando o contexto histórico cultural.

Atitudes

- Compreender a importância da postura e do comportamento ético, possuindo adequadas atitudes profissionais, contribuindo eficazmente e criativamente para o desenvolvimento e manutenção da imagem da empresa;
- Possuir um conhecimento básico sobre a problemática relativa à higiene pessoal e do ambiente de trabalho, sobre as normas de prevenção de incêndios e sobre a segurança do trabalho no setor.
- Identificar produtos\insumos que representam algumas das principais regiões gastronômicas da culinária francesa e italiana.
- Assimilar as principais produções gastronômicas buscando um elo entre aspectos regionais e culturais de cada cultura.
- Dominar técnicas de preparo das produções clássicas.
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

Essa Unidade Curricular contemplará aulas teóricas e práticas. As aulas teóricas serão utilizadas para contextualizar as cozinhas clássicas Francesa e Italiana. As aulas práticas terão como alicerce produções clássicas das duas etnias. Os alunos serão avaliados por uma prova teórica e uma prova prática.

Bibliografia Básica



Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.

HAZAN, M. Fundamentos da cozinha italiana clássica. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

PITTE, J. R. Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM. 1993.

DOMINÉ, A. Culinária, especialidades européias. Ed. Konemann, Colonia, Alemanha, 2001.

LANCELOTI, S. Cozinha clássica. Arte Editora, São Paulo 1991.

BOCUSE, Paul. A cozinha de Paul Bocuse. Ed. Record. 2002

Bibliografia Complementar

Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.

HAZAN, M. Fundamentos da cozinha italiana clássica. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

Unidade Curricular: MATERIAIS E CUSTOS CH*:40 Semestre:5

Competências

Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.

Conhecimentos

- Administração de Materiais dentro da Administração.
- Processo de alimentos e bebidas e a Administração de Materiais: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização.
- Gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro.
- Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico.
- Recebimento de mercadorias.
- Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido. Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro e relacionamento com fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador. Introdução a custos.
- Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos.



-Demonstração do Resultado. Ficha técnica. Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP). Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos.

Habilidades

- Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque.
- Interpretar a documentação do processo de estocagem e compras.
- Auxiliar nas compras de matéria prima.
- Auxiliar no cálculo dos cus

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Responsabilidade socioambiental.
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório e visitas técnicas) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional. Para o desenvolvimento da UC serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, resolução de problemas, estudo de texto, atividades envolvendo planilhas eletrônicas, pesquisa de campo e apresentação oral de atividades realizadas. Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.

Bibliografia Básica

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac, 2014.

MAGNEE, Henri. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005.

ZANELLA, Luiz C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar

BRAGA, Roberto M.M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Editora Senac, 2008.



DIAS, Marco Aurélio P. Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão. São Paulo: Atlas, 2012.

MEGLIORINI, Evandir. Custos: análise e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

Unidade Curricular: Língua Brasileira de Sinais CH: 60h Semestre:
optativa

Competências

Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e do histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua.

Desenvolver conversações em Libras em situações de interação a nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo.

Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade as pessoas surdas.

Conhecimentos

- Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas.
- Inclusão e acessibilidade às pessoas surdas
- Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, família, números, quantificadores e outros contextos relevantes para o público alvo do curso.
- Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas.

Habilidades

- Identificar os elementos da cultura e identidade surda
- Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação a nível instrumental.
- Promover a inclusão e acessibilidade do surdo

Atitudes

- Postura ética e crítica na atuação profissional e relacionamento com a pessoa surda.
- Ser colaborador na comunicação com o surdo.
- Ter empatia com as pessoas envolvidas no ato comunicativo.
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem



Aulas expositivas e dialogadas. Conversação em Libras e produção textual em Libras registrado em vídeo. Saídas no Campus e entorno para conversação em Libras em situações reais de comunicação. Análise de estudo de caso. Leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para o surdo.

Bibliografia Básica:

SILVA, Fábio Irineu [et. al]. Aprendendo libras como segunda língua: nível básico. IFSC. 2008. Disponível em:

http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-basico/Apostila_Libras_Basico_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf

SILVA, Fábio Irineu [et. Al]. Aprendendo libras como segunda língua: nível intermediário. IFSC. 2008. Disponível em:

http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-intermediario/Apostila_Libras_Intermediario_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf

WILCOX, Sherman & WILCOX, Phyllis Perrn. Aprenda a Ver. Editora Arara Azul. 2005, 190pp. Disponível para download gratuito no site da editora.

Bibliografia Complementar

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre : Artmed, 2004.

JUSTIFICATIVAS PARA AS ALTERAÇÕES:

Adequação ao catálogo de Cursos Técnicos, padronização das cargas horárias e atualização conforme a necessidade da comunidade.

Florianópolis, 09 de novembro de 2016.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC