

 <p>INSTITUTO FEDERAL SANTA CATARINA</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA</p>
---	---

Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
Formação Continuada em Operações Básicas em Restaurante e Bar
Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus:

Garopaba

2. Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Rua Maria Aparecida Barbosa, 153, Campo D'Una, Garopaba - tel: (48) 32547330

3. Complemento:

Sem complemento.

4. Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPE).

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

5. Nome do responsável pelo projeto:

Ícaro Coriolano Honório

6. Contatos:

E-mail: icaro.coriolano@ifsc.edu.br, telefone: (48) 98603260.

• Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

7. Nome do curso:

Formação Continuada em Operações Básicas em Restaurante e Bar

8. Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer.

9. Modalidade:

Presencial

10. Carga horária total:

96h

PERFIL DO CURSO

11. Justificativa do curso:

O turismo na contemporaneidade representa uma nova forma de se pensar no capital. Com o passar do tempo ele se renova, agrega novas tecnologias, expande-se no espaço, impondo-se como uma atividade que desponta como uma das que mais se desenvolve na economia mundial. No olhar do consumidor representa outro estado de ser, uma transposição para uma vida de prazeres e experiências únicas, um bem intangível guardado em memórias e fotografias.

O Brasil está se inserindo nesse contexto, mesmo que de forma acanhada, alcançando posições nos *rankings* de países visitados que ainda não condizem com toda a sua potencialidade turística. O extenso litoral brasileiro é ofertado internacionalmente e bastante valorizado, comercializando o imaginário do sol, mar e brisa no intuito de seduzir e mostrar o seu diferencial competitivo. Todavia, os próprios brasileiros estão fortalecendo o turismo, o aumento do poder de compra da classe média baixa permite que as viagens realizadas no país, turismo doméstico, ganhem um impulso gerador de divisas que contribuem significativamente para o desenvolvimento econômico do país.

O estado de Santa Catarina tem no turismo uma de suas principais atividades econômicas. De acordo com a última pesquisa de demanda realizada pela Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte de Santa Catarina (SANTUR) na alta temporada de 2014, o Estado teve um movimento estimado de turistas de 1.894.405, com uma receita média em reais de R\$ 1.812.149.572,27. Especificamente em Garopaba, região de abrangência do câmpus, somente no mês de fevereiro de 2014, o fluxo médio de turistas foi de 21.415 e a receita estimada em reais foi de R\$ 17.020.094,41 (SANTUR, 2014).

O setor de restaurantes e bares é um dos segmentos mais representativos para o desenvolvimento do turismo no Estado, tanto que entre o final de 2015 e o início de 2016,

mesmo com o início da crise econômica nacional, 82% dos proprietários de bares e restaurantes do Estado consideraram o movimento excelente ou muito bom, de acordo com pesquisa feita com 100 estabelecimentos de todo o litoral catarinense (ABRASEL, 2016).

A cultura gastronômica de uma localidade não se resume apenas em alimentar. Walker (2002, p. 196) afirma que “os restaurantes desempenham um importante papel na sociedade. Comer fora, em um restaurante, satisfaz uma necessidade sociológica fundamental”. Bares e similares, por sua vez, muitas vezes são referenciais e dão fama às localidades onde se instalam, contribuindo para o marketing turístico; exemplo disso é o bairro Lagoa da Conceição, localizado na cidade de Florianópolis, conhecido pela ampla oferta de serviços nesse ramo.

A operacionalização no ramo de Alimentos & Bebidas depende de uma série de fatores para que se alcance sucesso no negócio, um desses fatores está ligado à qualificação profissional nos serviços de restaurante e bar, a qual é fundamental para se garantir a qualidade nos serviços ofertados.

A oferta do Curso FIC em Operações Básicas em Restaurante e Bar no câmpus IFSC Garopaba busca, então, contribuir para o desenvolvimento regional, formando profissionais aptos a executar tarefas no setor de Alimentos & Bebidas com qualidade e segurança, agregando valor ao serviços prestados.

REFERÊNCIAS

ABRASEL (2016). **Pesquisa de Avaliação da Temporada em Restaurantes e Bares**. Disponível em: sc.abrasel.com.br. Acesso em 01/03/2016.

SANTUR (2014). **Estudo de Demanda Turística 2014**. Disponível em: www.santur.sc.gov.br. Acesso em: 10/02/2016.

WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. Barueri, SP. Manole: 2002.

12. Objetivos do curso:

Objetivo geral:

- Qualificar profissionais ou trabalhadores atuais no setor de restaurantes e bares.

Objetivos específicos:

- Fomentar a capacitação de profissionais como mecanismo de desenvolvimento dos serviços turísticos da região.
- Aperfeiçoar a qualidade dos serviços ofertados na área de alimentos e bebidas na região.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

13. Competências gerais:

- Organizar os espaços de sala e bar em restaurantes, servir refeições, preparar e servir bebidas considerando os aspectos da hospitalidade e da responsabilidade profissional.
- Interpretar e aplicar normas e procedimentos de higiene e segurança dos alimentos e bebidas.
- Orientar suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços.
- Conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços na área de Alimentos & Bebidas, adequando-se aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela.
- Organizar espaços físicos de atendimento para serviços de alimentação, prevendo seus ambientes, uso e articulação funcional e fluxos de trabalho e de pessoas.

14. Áreas de atuação do egresso:

Poderá atuar em restaurantes, bares, meios de hospedagem e demais empresas que atuam no mercado de Alimentos & Bebidas.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

15. Matriz curricular:

Unidade Curricular	Carga Horária	Número de Encontros
Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	12h	4 (3h)
Sistemas e Técnicas de Sala e Bar	24h	8 (3h)
Serviços de Coquetelaria e Vinhos	24h	8 (3h)
Linguagem e Comunicação	12h	4 (3h)
Relações Interpessoais	12h	4 (3h)
Higiene e Manipulação de Alimentos*	12h	4 (3h)
	96h	32 (3h)

* Após a conclusão da Unidade Curricular Higiene e Manipulação de Alimentos, o aluno receberá a Certificação de Manipulador de Alimentos, cuja competência consiste em aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.

16. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade.	CH*: 12h
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Sistematizar informações sobre a oferta turística da região.- Compreender os conteúdos básicos do fenômeno da hospitalidade, atendendo e recebendo as pessoas de maneira agradável	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Aspectos históricos, conceituais e abrangência do turismo e da hospitalidade. Terminologias do turismo do setor e do segmento de alimentos e bebidas.- Sistema de turismo e cadeia produtiva- Produto turístico- Tipologia e segmentação turística.- Políticas Públicas do turismo, órgãos oficiais e de classe.	
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Analisar a organização do espaço turístico e seu papel no desenvolvimento local e regional.- Utilizar termos técnicos adequados.- Reconhecer legislação e organismos afins do segmento de alimentos e bebidas- Receber o visitante respeitando os princípios da hospitalidade.- Identificar os elementos constitutivos do Turismo e da Hospitalidade.	
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.- Respeitar as diferentes manifestações culturais.- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).- Ser assíduo e pontual.- Participar nas atividades propostas. Cumprir as tarefas solicitadas.	
Metodologia de Abordagem: <ul style="list-style-type: none">- Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada;- Leitura, análise e síntese de textos;	

- Resolução de exercícios em sala e em casa;
- Aulas práticas em laboratório;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);

Bibliografia Básica:

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.

CAMPOS, J. R. V. C. **Introdução ao universo da hospitalidade**. Campinas: Papyrus, 2005.

COOPER, C., HALL, C. M., TRIGO, L. G. G. T. **Turismo contemporâneo**. Rio de Janeiro, Elsevier, 2011.

LASHELEY, C.; MORRISON, C. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2003

OMT. **Introdução ao turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

Bibliografia Complementar:

RUSCHMANN, D. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente**. 14 ed. Campinas: Papyrus, 2008.

TEIXEIRA, E. L. **Gestão da qualidade em destinos turísticos**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1999.

VALLS, F. **Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis**. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

Unidade Curricular:

Sistemas e Técnicas de Sala e Bar

CH*:
24h

Competências:

- Reconhecer a estrutura e organização operacional do setor de Sala/Bar;

- Distinguir as atividades de atendimento em alimentação;
- Reconhecer os tipos e modalidades de serviço à mesa;
- Desenvolver habilidades e técnicas de preparação do ambiente de atendimento;
- Desenvolver habilidades e técnicas de serviço de alimentos;
- Reconhecer o cardápio e suas modalidades como ferramenta de vendas.

Conhecimentos:

- Estrutura: Organização de A&B;
- Estrutura: Cargos e Funções de Sala/Bar;
- Qualidade: Serviço profissional;
- Utensílios do Restaurante: Diversos móveis, materiais e utensílios presentes no atendimento;
- Serviços: Tipos de serviço, Mise-en-place geral, Mise-en-place de mesa; Práticas de serviço, Serviço de Buffet, Serviço de bebidas;

Habilidades:

- Sistematizar informações conceituais e históricas de restaurantes e bares.
- Utilizar vocabulário técnico.
- Aplicar o organograma funcional e fluxograma de processos.
- Conceber e programar produtos e serviços a serem oferecidos aos clientes.
- Organizar meios e recursos para concretização de produtos e serviços.
- Atender clientes superando às expectativas por meio dos serviços prestados.
- Relacionar-se com clientes de forma cortês e eficiente.
- Efetivar a venda de produtos e servir o cliente de maneira adequada.
- Prever e aplicar a manutenção preventiva nos estabelecimentos.

Atitudes:

- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Atividades experimentais em laboratório de Restaurante e Bar;
- Visita técnica a estabelecimentos específicos de serviços de restaurante e bar;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD);
- Realização de Seminário.

Bibliografia Básica:

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira** - 6 ed. - Caxias do Sul:EDUCS, 1999. 731 p.

DAIVES, Carlos A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

FREUND, T. **Técnicas de Alimentos e Bebidas**. Rio de Janeiro: NFOBOOKI, 2000.

Bibliografia Complementar:

JUNQUEIRA. **O livro de ouro de coquetéis, aperitivos e bebidas** - EDIOURO/TECNOPRINT, 190 p.

VENTURINI, Waldemar. **Tecnologia de Bebidas: Matéria prima, processamento, BPF-APPCC, legislação e mercado** - Editora: Edgard Blucher, 2005. 564 p.

Unidade Curricular: **Serviços de Coquetelaria e Vinhos**

CH*:
24h

Competências:

- Reconhecer os diversos tipos de bebidas, sua classificação, origem histórica, processo de produção e forma de consumo;
- Reconhecer os processos de produção de bebidas e a formação e concentração do álcool;
- Trabalhar as técnicas e operações de bar e seus tipos de serviços em restaurante e bar.
- Iniciar o estudo do conhecimento da Enologia, da conservação e do serviço de vinhos.

Conhecimentos:

- Tipos de Bebidas: Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Bebidas refrescantes, bebidas quentes, energéticos, isotônicos, bebidas fermentadas e destiladas.

- Fermentação e Destilação: Processo de formação de álcool na fermentação e de concentração do álcool na destilação. Principais bebidas fermentadas: Cerveja, Saké, Vinho.
- Principais bebidas destiladas: Cachaça, Whisky, Gin, Vodka, Conhaque, Brandy, Tequila
- Bebidas compostas: Licor, Vermute, Bitter;
- Coquetelaria: Técnicas de bar, preparação de sucos e drinques.
- Enologia: A história e origem da enologia, tipos de uvas, regiões produtoras no mundo e no Brasil, tipos de vinhos, tipos de vinhos no Brasil.

Habilidades:

- Aplicar os procedimentos preconizados de higiene pessoal e de equipamentos e utensílios.
- Relacionar equipamentos e utensílios do setor de A&B.
- Aplicar técnicas de degustação de bebidas alcoólicas e não alcoólicas.
- Preparar diversos tipos de drinks e coquetéis.
- Reconhecer a evolução da viticultura mundial.
- Sistematizar informações quanto a produção e o consumo de vinhos.
- Aplicar técnicas de degustação e harmonização de vinhos.

Atitudes:

- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Aulas prática em laboratório experimental;
- Visitas técnicas a estabelecimentos específicos;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);
- Elaboração de Seminários.

Bibliografia Básica:

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira** - 6 ed. - Caxias do Sul:EDUCS, 1999. 731 p.

JUNQUEIRA. **O livro de ouro de coquetéis, aperitivos e bebidas** - EDIOURO/TECNOPRINT, 190 p.

VENTURINI, Waldemar. **Tecnologia de Bebidas: Matéria prima, processamento, BPF-APPCC, legislação e mercado** - Editora: Edgard Blucher, 2005. 564 p.

Bibliografia Complementar:

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Bar**. 1.^a edição. São Paulo: EDITORA SENAC, 1994.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à Enologia**. SENAC. 2006.

Unidade Curricular: Linguagem e Comunicação	CH*: 12h
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Comunicar-se e relacionar-se com os diferentes públicos apresentando desenvoltura, ética e profissionalismo.- Compreender e utilizar a linguagem verbal e não verbal como meio de expressão, comunicação e informação.	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Elementos da comunicação- Formalidade x informalidade- Variação linguística: regional, histórica e cultural- Preconceito linguístico- Linguagem verbal e não verbal- Aspectos da oratória (segurança, preparação, informação, entonação e ritmo de voz, linguagem corporal)- Dicção	
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Perceber as diferentes variedades linguísticas existentes na língua portuguesa e os níveis de formalidade do contexto situacional.- Adequar o uso da linguagem ao contexto situacional levando em consideração os elementos da comunicação.- Aprimorar a utilização da linguagem corporal no trabalho, considerando o perfil do público.- Reconhecer a importância da boa articulação dos fonemas para a compreensão dos enunciados orais.	

- Comunicar-se com desenvoltura, cordialidade e liderança, utilizando-se de clareza e cordialidade.

Atitudes:

- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação.
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia será baseada na interação entre professora e estudantes, com aulas expositivas e dialogadas. Também serão realizadas dinâmicas e práticas que promovam o desenvolvimento das habilidades definidas para a unidade curricular. Durante as exposições, os alunos serão estimulados a refletir sobre a prática profissional e a forma como a linguagem auxilia o profissional da área de Restaurante e Bar. A avaliação é contínua e diagnóstica, permitindo ao docente verificar os conhecimentos adquiridos e planejar as futuras ações a serem realizadas. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.

Bibliografia Básica:

PEASE, A.; PEASE, B. **Desvendando os segredos da Linguagem Corporal**. Rio de Janeiro: Sextame, 2005.

WEIL, P.; TOMPAKOW, R. **O Corpo Fala**: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 68.ed. Petrópolis, Vozes, 2011

Bibliografia Complementar:

PEASE, A.; PEASE, B. **A linguagem corporal no trabalho**: como causar uma boa impressão e se destacar na carreira. Rio de Janeiro: Sextame, 2013.

ARREDONDO, Lani. **Aprenda a se comunicar com habilidade e clareza**. Você S.A. vol. 10. Rio de Janeiro: Sextame, 2007.

POLITO, Reinaldo. **Como falar corretamente e sem inibições**. 111. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

Unidade Curricular:

Relações Interpessoais

CH*:

12h

Competências:

- Dominar a etiqueta social e profissional para exercer as funções atribuídas.
- Agir de forma ética utilizando-se dos princípios de relacionamento humano, cidadania e linguagem adequada na comunicação.
- Orientar suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços.

Conhecimentos:

- Princípios das relações humanas
- Competências interpessoais
- Imagem pessoal e organizacional
- Etiqueta profissional
- Motivação
- Resolução de conflitos
- Liderança
- Trabalho em equipe, cooperação e autonomia
- Ética e cidadania
- Código de defesa do consumidor e código de ética de bares e restaurantes

Habilidades:

- Utilizar técnicas de relações profissionais adequadas às diferentes interações sociais relacionadas ao contexto do trabalho;
- Trabalhar em equipe com ética, postura profissional e liderança.
- Ser pró-ativo na resolução de conflitos.
- Participar e/ou coordenar as equipes de trabalho.

Atitudes:

- Recepcionar e atender o turista/visitante hispanofalante com clareza e cordialidade.
- Demonstrar interesse nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular privilegiará a interação entre os discentes, de modo a estimular a capacidade crítica-reflexiva, o autoconhecimento, a valorização

de características pessoais e o desenvolvimento da empatia. Será implementada por meio de aulas dialogadas e pela participação dos alunos em atividades vivenciais e estudos dirigidos, leituras de obras de referência, debates, análise de documentos, resolução de exercícios e interações com os profissionais da área. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.

Bibliografia Básica:

DEL PRETTE, A.; DEL PRETTE, Z. A. P. **Psicologia das relações interpessoais e habilidades sociais: vivências para o trabalho em grupo**. Petrópolis: Vozes, 2008.

CARVALHO, M. C. N. **Relacionamento interpessoal: como preservar o sujeito coletivo**. Rio de Janeiro: LTC, 2009.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Código de ética**. ABRASEL: São Paulo (?), 2005 (?).

BRASIL. Lei nº. 8.078 de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 12 de outubro de 1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8078.htm> . Acesso em: 17.04.2016.

CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. T. **Dinâmica das relações interpessoais**. São Paulo: Alinea, 2005.

GOLEMAN, D. **Trabalhando com a inteligência emocional**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

KALIL, Glória. **Etiqueta contemporânea**. São Paulo: Ediouro, 2007.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. São Paulo: Atlas, 2001.

MOSCOVICI, F. **Desenvolvimento interpessoal**. 29ª ed. Rio de Janeiro: José Olímpio, 2012.

Unidade Curricular:

CH*: 12h

Higiene e Manipulação de Alimentos

Competências:

- Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.

Conhecimentos:

- Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; 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 cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Noções de responsabilidade ambiental na produção de alimentos.

Habilidades:

- Compreender os principais microrganismos de importância em alimentos, bem como os riscos químicos e físicos;
- Executar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;
- Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor;
- Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor de cozinha;
- Aplicar os conhecimentos na elaboração de POPs, Manual de BPF e programas de controle de qualidade

Atitudes:

Assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia será expositiva-dialogada, mas também com aulas práticas, de forma que permitam o desenvolvimento das competências e habilidades delineadas para a formação bem como promovam a interdisciplinaridade, a articulação teórico-prática e a flexibilidade curricular. Ainda, deverá evidenciar o desenvolvimento do espírito científico e a formação de sujeitos autônomos e cidadãos. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.

Bibliografia Básica:

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 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.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M.. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 182p.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL Nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. **Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas**. Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 04/04/07

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

17. Avaliação da aprendizagem:

A avaliação do processo de ensino e aprendizagem será realizada de forma contínua e embasada em competências. A avaliação da competência considera a capacidade do educando articular conhecimentos, habilidades e atitudes; tem caráter diagnóstico e formativo permitindo que a recuperação aconteça durante o processo de ensino e aprendizagem. Suas funções primordiais são evidenciar o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências. Também serve para que o professor tenha subsídios que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem, a progressão dos alunos e sobre seu papel educativo.

As atividades avaliativas serão diversificadas envolvendo exercícios individuais e em grupo; atividades práticas; avaliações conceituais escritas e/ou orais. Além das competências técnicas, serão analisadas as seguintes atitudes dos alunos: Assiduidade e pontualidade às aulas; Postura e respeito ao próximo; Cumprimento das tarefas solicitadas, respeitando os prazos; Contribuição para as aulas com interesse, iniciativa e empenho.

O registro de cada componente curricular será realizado pelo professor no diário de classe na forma de valores inteiros de 1 (um) a 10 (dez). A decisão do resultado final, pelo professor, dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do conselho de classe final. A avaliação será realizada, em cada componente

curricular, considerando os objetivos ou competências propostos no plano de ensino. O professor tem liberdade de atribuir valores fracionados de 0 a 10 nas avaliações parciais.

A recuperação de estudos compreenderá a realização de novas atividades no decorrer do período do próprio curso que promovam a aprendizagem, levando em consideração o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação, o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

18. Metodologia:

A organização curricular dos cursos do Campus Garopaba fundamenta-se na concepção de competências. O fundamento do currículo por competências é a redefinição do sentido dos conteúdos de ensino, atribuindo práticas aos saberes escolares. Essas competências são definidas como referência às situações que os alunos deverão ser capazes de compreender e agir com eficiência.

Nessa construção de novos saberes, o instituto constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora, na qual as unidades curriculares conversam entre si, buscando sintonizar as diferentes áreas do conhecimento e enriquecendo a prática pedagógica. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade..

O fazer pedagógico se dá por meio de atividades em sala de aula e também outros espaços apropriados com aulas teóricas expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, apresentações e seminários. Visitas técnico-pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades extraclasse que, complementam e dinamizam o processo. Dessa forma, a comunidade externa torna-se o espaço privilegiado em que o instituto deve se inserir para publicizar, compartilhar e articular os saberes.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

19. Instalações, ambientes físicos e equipamentos, necessários ao funcionamento do curso:

19.1 Ambientes físicos de ensino:

Ambiente	Metragem	Equipamentos
Sala de Aula 1	57m ²	Quadro branco, data show, aparelho de som, DVD e computador.
Laboratório de Informática I	37m ²	18 Computadores Completos

Laboratório de Informática II	37m2	18 computadores completos
Biblioteca	48m2	990 títulos 1975 exemplares

19.2 Ambientes Administrativos

Ambiente	Metragem
Secretaria	48m2
Sala dos Docentes	48m2
Sala Direção	48m2

19.3 Restaurante e Bar (organização de visitas técnicas a restaurante de Garopaba para ambientação):

Quantidade	Descrição
01 un	Liquidificador doméstico.
01 un	Refrigerador doméstico; <i>duplex frost-free</i> ; com capacidade líquida de no mínimo 400 litros.
01 un	Mesa com estrutura de inox, oval com abas móveis.
01 un	Mesa cozinha tampo inox, retangular.
01 un	Arquivo de Aço, cinza-claro.
01 un	Balança digital.
01 un	Espremedor de frutas.
04 un	Abridores de lata e garrafas.
02 un	Abridores de garrafa de vinho.
02 un	Armário em aço com portas.
06 un	Canecas de plástico graduadas.
24 un	Colheres de mesa.
24 un	Colheres de sobremesa.
24 un	Facas de mesa.

24 un	Facas de sobremesa.
06 un	Facas de pão.
02 un	Funis plásticos P/M.
24 un	Garfos de sobremesa.
24 un	Garfos de mesa.
02 un	Garfos inox para assados.
04 un	Jarras para água e suco.
01 un	Medidores inox (jogos).
06 un	Pegadores inox multiuso.
24 un	Pratos de mesa.

24 un	Pratos de sobremesa.
02 un	Balde para gelo.
02 un	Balde para vinho.
05 un	Bandeja inox.
02 un	Coador de bar.
06 un	Colher bailarina.
03 un	Copo misturador – <i>mixing glass</i> .
06 un	Copo Baloon.
06 un	Copos para água.
06 un	Copos para cerveja – tulipa ou caneca.
06 un	Copos para <i>long drinks</i> .
06 un	Copos para <i>short drinks</i> .
06un	Copos para vodka.
06 un	Copos para whisky.

06 un	Coqueteleira – <i>shaker</i> .
06 un	Dosador de bebida.
03 un	Espremedor de frutas.
06 un	Faca pequena de serra.
06 un	Jarra pequena de vidro para sucos e água.
01 un	Lata de lixo.
03 un	Lixeira pequena de pia.
03 un	Paliteiro.
02 un	Pegador de gelo.
03 un	Pimenteiro.
06 un	Porta copos.
02 un	Réchaud.
06 un	Recipientes em vidro para guarda de açúcar, sal, frutas.
03 un	Saca-rolhas.
03 un	Saleiro.
06 un	Socador.
03 un	Suporte para garrafa.
06 un	Taças flûte.
06 un	Taça Hurricane.
06 un	Taças para licor.
06 un	Taças para Martini.
06 un	Taças para vinho branco.
06 un	Taças para vinho tinto.
03 un	Termômetro para vinho.
24 un	Sousplat.
12 un	Açucareiro aço inox, capacidade 350gr.
04 un	Balde p/mesa aço inox, para gelo, capacidade 1 litro.

12 un	Bandeja aço inox, (450mm) de diam. Redondo.
24 un	Copo vidro, capac. 350ml, para cerveja.
24 un	Copo vidro, capac. 261ml, whisky.
24 un	Copo vidro, capac. 300ml, para vinho.
04 un	Faqueiro em aço inox, com 42 peças.
04 un	Colher p/ cozinha em polietileno.
03 un	Dosadores de bebidas.
01 un	Garfo para cozinha, em aço inox, med. (55) cm, espes. (2,6) cm, sem decoração.
06 un	Galheteiro em aço inox, com 5 recipientes, para acondic. sal, vinagre, azeite.
04 un	Garrafa térmica, pressão, 1,8l, poliprop, ampola vidro, com alça, lisa.
24 un	Prato de porcelana, (300mm), com borda raso, branca.
24 un	Prato de porcelana, (235mm), com borda, fundo, branca.
24 un	Prato de porcelana, (180mm), sem borda, raso, branca.
24 un	Taça para sobremesa, aço inox, capac. 150ml, diam.9cm, com pedestal.
06 un	Toalha de mesa, (50%alg., 50%poli.), 160x270cm, retangular, estampada.

20. Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:

- Corpo Docente:

Nome	Formação/Área de atuação	Titulação
Micheline Sartori	Turismo	Mestre
Ícaro Coriolano Honório	Hotelaria	Mestre
Fabiana de Agapito Kangerski	Administração	Mestre
Sandra Beatriz Koelling	Português	Mestre

Jaciara Zarpellon Mazo	Alimentos	Doutora
------------------------	-----------	---------

- Corpo técnico-administrativo:

Nome	Função	Titulação
Sabrina Moro Villela Pacheco	Diretora	Doutora
André Luiz Silva de Moraes	Chefe Departamento Ensino, Pesquisa e Extensão	Mestre
Silvia Maria da Silva	Pedagoga/Coordenadora Pedagógica	Especialista
Mauro Lorençatto	Técnico em Assuntos Educacionais	Mestre
Jacqueline Narciso Bastos	Técnico em Assuntos Educacionais	Especialista
Marilúcia Tamanini Schauffert	Assistente Social	Especialista
Fernanda Denise Satler	Assistente de Aluno	Especialista
Priscilla de Oliveira	Assistente de Aluno	-
Ariane Noeremberg Guimarães	Psicóloga	Especialista

Parte 3 (autorização da oferta)

21 Justificativa para oferta neste Campus:

O Câmpus Garopaba do Instituto Federal de Santa Catarina encontra-se situado no município de Garopaba, próximo à BR 101. Sua região de atuação compreende os municípios de Garopaba, Imaruí, Imbituba, Laguna e Paulo Lopes, totalizando a população de 128. 234 pessoas e uma área de 440,7 Km² (IBGE 2010), municípios localizados a uma distância de até 50 km do Câmpus.

Observa-se que a economia da região apresenta suas bases fundamentadas em atividades do setor terciário (comércio, serviços e atividades vinculadas ao turismo), que corresponde a uma parcela de 55,49% do PIB total do setor. Com exceção do município de Imaruí, o setor terciário da economia é responsável por mais de 50% do PIB dos municípios, com destaque para Laguna, onde esta participação supera o índice de 65% do PIB total. Pode-se afirmar, neste caso, que o turismo e lazer constituem-se em fatores de grande importância para o sucesso das atividades relacionadas ao setor terciário da economia, a exemplo do que ocorre na grande maioria das regiões costeiras do mundo.

Considerando a relevância do turismo para a região, os primeiros cursos de qualificação e técnico ofertados pelo IFSC Câmpus Garopaba voltaram-se ao eixo tecnológico turismo, hospitalidade e lazer. O câmpus oferece os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Empreendedorismo no Setor Turístico, Condutor Ambiental Local de Imbituba, Condutor Ambiental Local de Garopaba, Gestão Sustentável de Empreendimentos Turísticos, Organização de Eventos, Espanhol Aplicado ao Turismo, Inglês para o Turismo, Operações Básicas em Hospedagem, Excelência no Atendimento ao Cliente, Técnico em Guia de Turismo e Técnico em Hospedagem.

A região de Garopaba possui atualmente 287 estabelecimentos na área de restauração, porém, não existem cursos gratuitos para a qualificação e aperfeiçoamento profissional dos colaboradores desses estabelecimentos na região ou para os futuros profissionais que desejem ingressar nesse ramo, justificando-se, pois, a criação de um curso FIC em Operações Básicas em Restaurante e Bar no IFSC Câmpus Garopaba.

A oferta do Curso FIC em Operações Básicas em Restaurante e Bar no câmpus IFSC Garopaba busca contribuir para o desenvolvimento do turismo na região, formando profissionais aptos a executar tarefas no setor de Alimentos & Bebidas com qualidade e segurança, agregando valor aos serviços prestados.

22. Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Eixo: Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Níveis de formação	Cursos do eixo diretamente relacionados ao Curso FIC em Operações Básicas em Restaurante e Bar
Formação Inicial e Continuada	Gestão Sustentável de Empreendimentos Turísticos Empreendedorismo no Setor Turístico Organização de Eventos Espanhol Aplicado ao Turismo Inglês Aplicado ao Turismo Excelência no Atendimento ao Cliente Operações Básicas em Hospedagem
Técnico	Técnico em Hospedagem

23. Frequência da oferta:

Conforme demanda.

24. Periodicidade das aulas:

Duas vezes por semana.

25. Local das aulas:

Salas de aula do IFSC Câmpus Garopaba e ambiente de Restaurante e Bar (restaurante de Garopaba para ambientação).

26. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2016.2	Verpertino	01	20	20

27. Público-alvo na cidade/região:

Cidadãos de Garopaba e região que possuam ensino médio completo com idade mínima de 18 anos e que tenham interesse em atuar profissionalmente na área do curso.

28. Pré-requisito de acesso ao curso:

Idade mínima de 18 anos e ensino médio completo.

29. Forma de ingresso:

Sorteio

30. Corpo docente que atuará no curso:

Nome	Formação/Área de atuação	Titulação
Micheline Sartori	Turismo	Mestre
Ícaro Coriolano Honório	Hotelaria	Mestre
Fabiana de Agapito Kangerski	Administração	Mestre
Sandra Beatriz Koelling	Português	Mestre
Jaciara Zarpellon Mazo	Alimentos	Doutora