

 <p>INSTITUTO FEDERAL SANTA CATARINA</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPE</p>
---	---

Formulário de Aprovação do Curso e Autorização da Oferta
**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR**

Parte 1 – Identificação

I – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus:

Garopaba

2. Endereço e 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).

II – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

5. Chefe DEPE:

André Luiz Silva de Moraes

6. Contato:

E-mail: andré.moraes@ifsc.edu.br, telefone: (48) 9836-8644.

7. Nome do Coordenador do curso:

Ícaro Coriolano Honório, e-mail: icaro.coriolano@ifsc.edu.br, telefone: (48) 98603260.

8. Aprovação no Campus:

8.1 Nome do curso: TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR.

8.2 Eixo tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER.

8.3 Forma de oferta: SUBSEQUENTE.

8.4 Modalidade: PRESENCIAL

8.5 Carga horária total: 800h

• **Parte 2 – PPC**

III – DADOS DO CURSO

9. Nome do curso:

Técnico em Restaurante e Bar.

10. Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer.

11. Forma de oferta:

Técnico Integrado

Técnico Subsequente

Técnico Concomitante

Técnico Concomitante Unificado

Técnico PRONATEC (Observar o Guia PRONATEC e normas da Coordenação PRONATEC)

Técnico PROEJA (Observar o Regulamento e Documento Referência PROEJA)

Técnico PROEJA-CERTIFIC (Observar o Regulamento e Documento Referência CERTIFIC)

12. Modalidade:

Curso presencial.

13. Carga Horária do Curso:

Carga horária de Aulas: 800 horas

Carga horária de Estágio: não se aplica

Carga horária Total: 800 horas

14. Vagas por Turma:

40

15. Vagas Totais Anuais:

40

16. Turno de Oferta:

Matutino

Vespertino

Noturno

Matutino – atividades no contra turno uma ou duas vezes por semana (indicar quantos dias)

Vespertino – atividades no contra-turno uma ou duas vezes por semana (indicar quantos dias)

Integral – com atividade em mais de dois dias no contra-turno (indicar se é manhã e tarde, tarde e noite ou manhã e noite)

17. Início da Oferta:

2017.1

18. Local de Oferta do Curso:

IFSC Câmpus Garopaba

19. Integralização:

2 semestres

20. Periodicidade da Oferta:

Diferenciada

21. Forma de Ingresso:

Escolher, entre as formas de ingresso abaixo, qual melhor se identifica com a oferta deste curso:

Análise socioeconômica

Sorteio

Prova

22. Requisitos de acesso:

Técnico Subsequente – Ensino Médio Completo

23. Objetivos do curso:

23.1 Objetivo geral:

- Formar profissionais aptos a desenvolver e efetuar o serviço de alimentos e bebidas, à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restaurantes, bares e similares, de modo a garantir um serviço de qualidade e a satisfação dos clientes.

23.2 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.
- Estimular nos discentes a capacidade de gestão e o empreendedorismo voltados aos serviços de restaurante e bar.
- Capacitar profissionais para o atendimento às normas e regulamentos ligados à manipulação de alimentos na área de restaurante e bar, de forma a operacionalizar os serviços prestados com segurança.

24. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao curso:

24.1 Legislação educacional:

A educação profissional deve assegurar a formação técnico-científica do aluno, associada a uma formação humanística integral, de modo a preparar não apenas recursos humanos para atuar em um mercado competitivo e globalizado, mas também cidadãos críticos e participantes para o mundo do trabalho.

Segundo a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), NR. 9394/96 (artigo 40), “a educação profissional é aquela modalidade a ser desenvolvida em articulação com o ensino regular ou por diferentes estratégias de educação continuada, em instituições especializadas ou no ambiente de trabalho”. Conforme essa mesma lei, o aluno matriculado ou egresso do ensino fundamental, médio e superior, bem como o trabalhador em geral, jovem ou adulto, contará com a possibilidade de acesso à educação profissional.

Conforme o artigo 26 da resolução NR. 6 do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica, de 21 de setembro de 2012, até 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso poderão ser realizadas por meio de atividades pedagógicas não presenciais, desde que haja suporte tecnológico.

24.2 Legislação Profissional - Títulos conforme Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):

5134-05 - Garçom

Atendente de buffet, Atendente de mesa, Auxiliar de maitre, Garçom de bar, Garção, Passador de guarnição

5134-10 - Garçom (serviços de vinhos)

Degustador de vinho, Escanção, Especialista em vinho, Sommelier

5134-15 - Cumim

Auxiliar de garçom, Auxiliar de mesa em restaurantes, hotéis e outros, Carregador de utensílios de cozinha

5134-20 - Barman

Atendente de bar, Auxiliar de barman, Balconista de bar, Preparador de drinques e bebidas

5134-25 - Copeiro

Auxiliar de serviço de copa, Chefe da copa, Copeiro de bar, Copeiro de eventos, Copeiro de hotel, Copeiro de lanchonete, Copeiro de restaurante

5134-35 - Atendente de lanchonete

Ajudante, auxiliar de bar, Ajudante, auxiliar de lanchonete, Atendente de balcão de café, Balconista de lanchonete, Cafeteiro, Cantineiro (escola), Chapista de lanchonete, Servente de lanche

5134-40 - Barista

Atendente barista, Atendente de cafeteria

24.2.1 Descrição Sumária conforme CBO:

Atendem os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurantes , bares, cafeterias, hotéis, hospitais, eventos, etc. Manipulam alimentos e preparam sucos, drinks, e cafés. Realizam serviços de vinho e de café.

24.3 Decreto no 4.898, de 26 de novembro de 2003. Define que foram transferidas da Embratur (Instituto Brasileiro de Turismo) para o Ministério do Turismo as competências relacionadas ao cadastramento de empresas turísticas. Além disso, ficam transferidas as obrigações e os acervos técnico e patrimonial utilizados no desempenho das atividades.

24.4 Lei 11.771 de 28 de setembro de 2008. Dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico; revoga a Lei no 6.505, de 13 de dezembro de 1977, o Decreto-Lei no 2.294, de 21 de novembro de 1986, e dispositivos da Lei no 8.181, de 28 de março de 1991; e dá outras providências.

24.5 Portaria n.º 183, de 27 de julho de 2006. Aprovar o Regulamento de Avaliação da Conformidade para Competência de Pessoas na Área de Turismo.

24.5.1 ABNT NBR 15033 Turismo – Manipulador que atua em estabelecimento de serviço de alimentação no setor de turismo – Segurança de alimentos.

24.5.2 ABNT NBR 15048 Turismo – Supervisor que atua em estabelecimento de serviços de alimentação no setor de turismo – Segurança de alimentos.

24.5.3 ABNT NBR 150018 Turismo – Garçom em função polivalente

24.5.4 ABNT NBR 150019 Turismo – Garçom em função especializada

24.5.5 ABNT NBR 150020 Turismo – Maître

24.5.6 ABNT NBR 150024 Turismo – Bartender

24.5.7 ABNT NBR 150025 Turismo – Commis

25. Perfil Profissional do Egresso:

O Técnico em Restaurante e Bar é o profissional que recepciona, encaminha e atende ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares. Coordena a operação nos setores de bar e restaurantes, controla e inventaria estoque de bebidas e utensílios de salão e bar. Responsável pelo serviço de mesa e coquetelaria. Domina a etiqueta do serviço de restaurante. Colabora na harmonização entre alimentos e bebidas.

26. Competências Gerais do Egresso:

- 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.
- Operacionalizar política comercial, realizando prospecção mercadológica, identificação e captação de clientes e adequação dos produtos e serviços de acordo com sua tipologia, direcionando ações de venda.
- Aplicar técnicas de planejamento, gestão, operação, avaliação e controle, na contextualização dos serviços oferecidos em restaurantes e bares.
- 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.
- Aplicar os princípios e recursos da responsabilidade socioeconômico e ambiental.
- Compreender e transmitir com clareza a fundamentação histórica do turismo, hospitalidade e gastronomia.

27. Áreas de Atuação do Egresso

O técnico em Restaurante e Bar poderá atuar em restaurantes, bares, buffets, cafeterias, lanchonetes, empresas organizadoras de eventos, meios de hospedagem, supermercados, importadoras de bebidas, embarcações, hospitais e demais empresas que atuam no mercado de Alimentos & Bebidas.

IV – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

28. Matriz Curricular:

Componente Curricular	Professor	CH Teórica	CH Prática	CH Total
Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	Micheline Sartori	20	00	20
Introdução ao Estudo de Alimentos & Bebidas	Ícaro Coriolano Honório	30	10	40
História da Civilização Aplicada à Gastronomia	Viegas Fernandes da Costa	40	00	40
Relações interpessoais	Fabiana de Agapito Kangerski	40	00	40
Linguagem e Comunicação	Sandra Beatriz Koelling	60	00	60
Inglês Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar I	Telma Pires Pacheco Amorim	60	00	60
Inglês Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar II	Maria Rosa da Silva Costa	60	00	60
Espanhol Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar I	Félix Lozano Medina	60	00	60
Espanhol Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar II	Félix Lozano Medina	60	00	60
Sistemas e Técnicas de Sala e Bar	Ícaro Coriolano Honório	30	30	60
Serviços de Coquetelaria e Vinhos	Ícaro Coriolano Honório	30	30	60
Processamento de Alimentos & Bebidas	Jaciara Zarpellon Mazo	30	30	60

Gestão de Empresas no Setor de Alimentos & Bebidas	Rosane Maria Neves	60	00	60
Empreendedorismo no Setor de Alimentos & Bebidas	Fabiana de Agapito Kangerski	30	10	40
Organização de Eventos	Micheline Sartori	30	10	40
Higiene e Manipulação de Alimentos	Jaciara Zarpellon Mazo	26	14	40
Carga Horária	800h			
Estágio	não se aplica			
TCC	não se aplica			
Carga Horária Total	800h			

29. Certificações Intermediárias:

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.

30. Atividade Não-Presencial:

Não se aplica.

31. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Introdução ao Estudo de Alimentos & Bebidas.	CH*: 40h	Semestre: I
Competências: - Conhecer os principais conceitos relativos à comunicação e sua importância para		

um atendimento de qualidade;

- Compreender técnicas de atendimento essenciais para um serviço eficiente;
- Analisar as principais normas de conduta e comportamento social;
- Reconhecer regras de etiqueta concernentes ao mercado de trabalho;
- Estudar as principais regras de postura e comportamento à mesa.

Conhecimentos:

- Alimentos e Bebidas: Importância do serviço de Alimentos & Bebidas para a sociedade e para o turismo;
- Restaurantes: Tipos de empresas de alimentação;
- Organização dos serviços de Alimentos & Bebidas: Organograma geral de A&B, Organograma de Sala/Bar e Organograma de cozinha;
- Organização dos serviços de Alimentos & Bebidas: Estrutura física, equipamentos e utensílios de cozinha.

Habilidades

- Estabelecer relações entre os aspectos históricos e a realidade do mercado atual.
- Aplicar a legislação brasileira de Alimentos & Bebidas.
- Identificar as características, tendências e preferências do consumidor no mercado de bebidas brasileiro e mundial.
- Relacionar os diferentes tipos de bebidas.
- Identificar as matérias-primas e processamento de Alimentos & Bebidas mais populares tanto no mercado.

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:

- Descrever como a unidade curricular será implementada, formas de abordagem, estratégias, experimentos, formas diferenciadas de avaliação;
- 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;
- 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.

RICCETTTO, Luli Neri. **A & B de A a Z**. Entendendo o setor de alimentos e bebidas. Brasília : Senac Distrito Federal, 2003.

SPANG, de Rebecca L. **A Invenção do Restaurante**. Editora Record.

Bibliografia Complementar:

RICCETTTO, Luli Neri. **Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas**. Brasília: SENAC - DF, 2011. SENAC, DN.

NOVAKOSKI, Deise. **Bartender**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado.2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

Unidade Curricular: Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade.	CH*: 40h	Semestre: I
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:

- 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 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: Papirus, 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: Papirus, 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: História da Civilização Aplicada à Gastronomia	CH*: 40h	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Proporcionar uma visão geral da formação dos hábitos alimentares dos diversos povos enquanto manifestação cultural e resultante dos processos históricos.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- A alimentação através da história.- O processo civilizador.- Sociedade e alimentação.- Religião e alimentação.- Usos e costumes na gastronomia.- Globalização e gastronomia.- Gastronomia, cultura e imigração no Brasil.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Conhecer princípios do processo civilizador.- Reconhecer a alimentação e a gastronomia como manifestações culturais.- Relacionar a alimentação e a gastronomia a diferentes contextos históricos.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- 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 expositivo-dialogadas.- Leitura e interpretação de textos.- Seminários.		
Bibliografia Básica: CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . São Paulo: Global, 2004.		

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. (2 volumes). Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

Bibliografia Complementar:

BARRETTO, Margarita. **Cultura e Turismo**: discussões contemporâneas. Campinas (SP): Papyrus, 2007.

DUBY, George. **História da Vida Privada**. (5 volumes). São Paulo: Cia. das Letras, 2010.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2006.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

RIBEIRO, Carlos M. A. Gastronomia – **História e Cultura**. São Paulo: Hotec, 2006.

Unidade Curricular: Relações Interpessoais	CH*: 40h	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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: Linguagem e Comunicação	CH*: 60h	Semestre: I
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 em 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:

Higiene e Manipulação de Alimentos

CH*:

40h

Semestre:

I

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.

Unidade Curricular: Inglês Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar I	CH*: 60h	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Compreender e produzir gêneros orais e escritos em língua inglesa no âmbito das atividades de atendimento ao cliente em restaurantes e bares em nível básico.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Apresentações, saudações de cortesia;- Atendimento ao telefone;- Recepção, acomodação e despedida de clientes;- Utensílios e objetos dos serviços de restaurante e bar;- Falsos cognatos;- Descrição de cardápios;- Receitas e vocabulário gastronômico;- Diversidade cultural.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Atender às demandas/ expectativas/queixas dos clientes e da empresa no âmbito dos serviços de restaurante;- Oferecer serviços de acordo com a nacionalidade e hábitos alimentares dos clientes;- Fazer reservas;- Dar informações detalhadas sobre o cardápio;- Realizar cobrança;- Dar informações de localização turística.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Assiduidade e pontualidade;		

- Participação nas atividades propostas;
- Responsabilidade com o cumprimento das tarefas;
- Autonomia e respeito.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e interativas com o uso de diferentes recursos audiovisuais.
- Avaliação processual.

Bibliografia Básica:

TALALLA, Renee. **English for restaurant workers**. 2ed. 2000.

STOTT, Trish. At your service: **English for the travel and tourist industry**. 2009.

CATUREGLI, Maria Genny. **Dicionário inglês-português: turismo, hotelaria & comércio exterior**. 4. ed. São Paulo: Aleph, 1998.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para turismo e hotelaria**. São Paulo: Disal, 2005. 160 p. ISBN 8589533239.

Bibliografia Complementar:

O'HARA, Francis. Be my guest: **English for the hotel industry**. Cambridge university Press. 2002.

OLIVEIRA, Luciano Amaral. **Inglês para estudantes de turismo: english for tourism students**. São Paulo: Roca, 2001.

POLONIA, Eunice. **English for Hotel Personnel**, Book 1, 2nd edition. Caxias do Sul, Educs, 1990.

RICHARDS, Jack C. **Interchange: intro A : student's book**. 3. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2005. 57 p., il. color. ISBN 9780521601535 (broch.)

_____ **Interchange: intro A : workbook**. 3. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2005. 48 p., il. ISBN 9780521601566 (broch.).

_____ **Interchange: intro B : workbook**. 3. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2005. 96 p., il. ISBN 9780521601573 (broch.).

_____ **Interchange: intro B : student's book**. 3. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2005. 113 p., il. color. ISBN 9780521601542 (broch.).

RICHARDS, Jack, BYCINA, David, AILDCORN, Sue Brioux. **New Person to Person: communicative speaking and listening skills**. Book 1. Oxford:Oxford University Press, 1995.

SCHUMACHER, Cristina; COSTA, Francisco da. **Inglês para turismo e hotelaria: a comunicação essencial para o dia-a-dia: um guia prático para turismo, hotelaria, restaurante e comunicação empresarial**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 194 p.

STOTT, Trish; HOLT, Roger. **First Class English for Tourism**. Oxford University Press. 1995.

VIERA, Elenara Viera de. **The language of hotels in english**: book 1. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004. 196 p., il. (Coleção Hotelaria). ISBN **9788570612273**.

Unidade Curricular: Espanhol Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar I	CH*: 60h	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Compreender e produzir expressões e frases simples, de modo a satisfazer as necessidades imediatas quanto ao atendimento ao cliente no setor.- Comunicar-se e relacionar-se com desenvoltura, ética e profissionalismo com os diferentes públicos.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Saudação e apresentação pessoal.- Saudações formais e informais.- Atendimento ao telefone.- Termos técnicos utilizados na restauração.- Práticas de conversação para atendimento ao público em recepção formal e informal.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Dominar enunciados básicos da Língua Espanhola em situações comunicativas específicas de restaurantes e bares.- Entender e produzir estruturas básicas do sistema linguístico da Língua Espanhola.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- 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:		

- Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada;
- Leitura, análise e síntese de textos;
- Resolução de exercícios em sala e em casa;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD);

Bibliografia Básica:

BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. e BALBÁS, M. S. **Dicionário Espanhol-Português, Português- Espanhol**. FTD.

HERMOSO, A. G. **Conjugar es fácil**. EDELSA, 1997

Bibliografia Complementar:

FANJUL, A. **Gramática y Práctica de Español para brasileños**. São Paulo: Moderna, 2005.

MORENO, C ; TUTS, M. **Cinco estrellas**: español para el turismo. SGEL, 2009.

<p>Unidade Curricular:</p> <p>Sistemas e Técnicas de Sala e Bar</p>	<p>CH*:</p> <p>60h</p>	<p>Semestre:</p> <p>II</p>
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 		
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: Processamento de Alimentos & Bebidas	CH*: 60h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none"> - Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente. 		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none"> - Princípios básicos do processamento de alimentos e bebidas. - Processamento de frutas e hortaliças. - Processamento de carnes e produtos cárneos. - Processamento de leite e derivados. - Processamento de cereais e panificação. - Processamento de óleos e gorduras. - Processamento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Legislação vigente. 		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> - Compreender as principais etapas do processamento de alimentos e bebidas; - Executar corretamente os princípios de processamento de frutas, hortaliças, carnes, leite, cereais, óleos, gorduras e bebidas; - Aplicar os conhecimentos referentes à legislação vigente de alimentos e bebidas. 		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none"> - Assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, colaboração e cooperação com colegas e professores. 		
Metodologia de Abordagem: <p>A metodologia será aulas teórico-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.</p> <p>Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais, relatórios de aula prática e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.</p>		
Bibliografia Básica: <p>GAVA, A.J., SILVA, C.A.B., FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.</p> <p>KOBLITZ, M.G.B. Matérias-primas alimentícias: Composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>OETTERER, M. et al. Fundamentos de Ciência e tecnologia de Alimentos. São</p>		

Paulo: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar:

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005.

CHITARRA, M.I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós colheita de frutas e hortaliças– Fisiologia e manuseio** . 2 ed. Lavras: UFLA, 2005.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos. Componentes dos Alimentos e Processos**. Volume 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDOÑEZ, J.A. et al. **Tecnologia de Alimentos – Alimentos de origem animal**. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p.

BEHMER, M.L.A. **Tecnologia do Leite**. 10 ed. São Paulo: Nobel, 1980. 320p.

VENTURINI, W.G Filho. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Blucher, 2010.

VENTURINI, W.G Filho. **Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Blucher, 2010. 385 p.

TERRA, N.N. **Apontamentos de Tecnologia de Carnes**. São Leopoldo: Editora da Unisinos, 2002. 216p.

Unidade Curricular: Gestão de Empresas no Setor de Alimentos & Bebidas	CH*: 60h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Recepçiona, encaminha e atende ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares.- Coordena a operação nos setores de bar e restaurantes, controla e inventaria estoque de bebidas e utensílios de salão e bar.- Responsável pelo serviço de mesa e coquetelaria.- Domina a etiqueta do serviço de restaurante. Colabora na harmonização entre alimentos e bebidas.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- O processo de alimentos e bebidas, custos e estabelecimentos de preço de venda.- Tecnologia da informação na área da alimentação; tipologia de restaurantes; fluxograma e organograma de restaurantes;- Design de bares e restaurantes.- Planejamento, organização e operação. Estruturas administrativas;- Fornecedores, compras e estoque; Tecnologia, informatização e controles;- Administração, controle, contabilidade e movimentação de caixa; administração e gerência: financeira, jurídica, recursos humanos, etc.		

- Problemas com clientes, fornecedores, cartões, bancos e locação; recursos humanos
- Recrutamento, seleção, treinamento e avaliação;
- Planejamento e conceito;
- Atribuições e responsabilidades: controle de estoques;
- Conhecimento dos processos de automação;
- Interpretação e desenvolvimento de cardápios; Serviços e relacionamento com clientes;
- Processo de venda em restaurantes;
- Comunicação: a mídia, os guias e o crítico;
- Plano e estratégia de marketing; marketing direto;

Habilidades:

- Compreender, tomar decisões e propor soluções relativas aos serviços de Restaurante e Bar.
- Controlar e avaliar o processo de organização, higiene e manipulação dos alimentos em mesas e bandejas, depósitos e cozinhas do local de trabalho.
- Recepcionar, encaminhar e atender o cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares.
- Coordenar a operação nos setores de bar e restaurantes, controlar e inventariar estoques de bebidas e utensílios de salão e bar.
- Desempenhar com qualidade todos os serviços correlatos à função.

Atitudes:

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

Metodologia de Abordagem:

A metodologia será aulas teórico-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, relatórios de aula prática e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.

Bibliografia Básica:

BUSTAMENTE, Javier; GUZMÁN, Francisco; VILA, Mar; VALLS, Josep-Francesc. **Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis**. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 230., il. ISBN 8522505659.

TEIXEIRA, Elder Lins. **Gestão da qualidade em destinos turísticos**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 121 p., il. ISBN 8573032227.

Bibliografia Complementar:

BECK, Heinz. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. 409 p., il., color. ISBN 9788587370310 (enc.).

DENCKER, Ada de Freitas Meneti. **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 199 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522104328 (broch.).

GESTÃO de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Campus, 2012. 176 p. ISBN 9788535245516.

KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John Barton. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. 492 p., il. ISBN 8572415408.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 9. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 204 p. ISBN 9788573599503 (broch.).

RICCI, Renato. **Hotel: estratégias competitivas** : um guia prático para a aplicação da gestão de processos e do balanced scorecard no segmento da hotelaria e do turismo. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. 125 p., il. ISBN 8573035250 (broch.).

VAZ, Célia Silvério. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: [s.n.], 2006. 193 p. ISBN 8572382283.

ZOUIAN, Deborah Moraes; BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros. **Gestão em turismo e hotelaria: experiências públicas e privadas**. São Paulo: Aleph, 2004. 434 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8576570041 (broch.).

MARQUES, J. Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194 p. (Manuais de hotelaria). ISBN 8585575778 (broch.).

Unidade Curricular: Inglês Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar II	CH*: 60h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Compreender e produzir gêneros orais e escritos em língua inglesa no âmbito das atividades de atendimento ao cliente em restaurantes e bares em nível básico.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Horários de atendimento do estabelecimento;- Reservas;- Localização espacial e geográfica;- Análise de folders;- Informações detalhadas sobre a(s) oferta(s) gastronômica(s);- Faturação e sistema de cobrança;- Hábitos alimentares de países estrangeiros;- Resolução de queixas e reclamações.		

Habilidades:

- Atender às demandas/ expectativas/queixas dos clientes e da empresa no âmbito dos serviços de restaurante;
- Oferecer serviços de acordo com a nacionalidade e hábitos alimentares dos clientes;
- Fazer reservas;
- Dar informações detalhadas sobre o cardápio;
- Realizar cobrança;
- Dar informações de localização turística.

Atitudes:

- Assiduidade e pontualidade;
- Participação nas atividades propostas;
- Responsabilidade com o cumprimento das tarefas;
- Autonomia e respeito.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e interativas com o uso de diferentes recursos audiovisuais;
- Avaliação processual.

Bibliografia Básica:

TALALLA, Renee. **English for restaurant workers**. 2ed. 2000.

STOTT, Trish. *At your service: English for the travel and tourist industry*. 2009.

CATUREGLI, Maria Genny. **Dicionário inglês-português: turismo, hotelaria & comércio exterior**. 4. ed. São Paulo: Aleph, 1998.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para turismo e hotelaria**. São Paulo: Disal, 2005. 160 p. ISBN 8589533239

Bibliografia Complementar:

O'HARA, Francis. *Be my guest: English for the hotel industry*. Cambridge university Press. 2002.

OLIVEIRA, Luciano Amaral. **Inglês para estudantes de turismo: english for tourism students**. São Paulo: Roca, 2001.

POLONIA, Eunice. **English for Hotel Personnel**, Book 1, 2nd edition. Caxias do Sul, Educ, 1990.

RICHARDS, Jack C. **Interchange: intro A : student's book**. 3. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2005. 57 p., il. color. ISBN 9780521601535 (broch.)

_____ **Interchange: intro A : workbook**. 3. ed. Cambridge: Cambridge University

Press, 2005. 48 p., il. ISBN 9780521601566 (broch.).

_____ **Interchange**: intro B : workbook. 3. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2005. 96 p., il. ISBN 9780521601573 (broch.).

_____ **Interchange**: intro B : student's book. 3. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2005. 113 p., il. color. ISBN 9780521601542 (broch.).

RICHARDS, Jack, BYCINA, David, AILDCORN, Sue Brioux. **New Person to Person**: communicative speaking and listening skills. Book 1. Oxford: Oxford University Press, 1995.

SCHUMACHER, Cristina; COSTA, Francisco da. **Inglês para turismo e hotelaria**: a comunicação essencial para o dia-a-dia: um guia prático para turismo, hotelaria, restaurante e comunicação empresarial. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 194 p.

STOTT, Trish; HOLT, Roger. **First Class English for Tourism**. Oxford University Press. 1995.

VIERA, Elenara Viera de. **The language of hotels in english**: book 1. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004. 196 p., il. (Coleção Hotelaria). ISBN **9788570612273**.

Unidade Curricular: Espanhol Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar II	CH*: 60h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Compreender e produzir enunciados em Língua Espanhola.- Comunicar-se e relacionar-se com desenvoltura, ética e profissionalismo com os diferentes públicos.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia.- Comunicação oral.- Termos técnicos utilizados em receitas e cardápios.- Vocabulário básico para aplicação em atividades do cotidiano profissional.- Diferenças culturais e gastronômicas entre países hispanofalante. Interculturalidade.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Ler, ouvir e discutir textos orais (diálogos, vídeos e músicas) e escritos.- Analisar aspectos históricos e culturais relacionados a gastronomia e cultura em países hispânicos, relacionando-os ao contexto regional de SC e do Brasil em geral.		

Atitudes:

- Recepcionar e atender o turista/visitante hispanofalante com clareza e cordialidade.
- Respeitar diferenças culturais de turistas estrangeiros provenientes de países hispânicos.
- 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 interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada;
- Leitura, análise e síntese de textos;
- Resolução de exercícios em sala e em casa;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD);

Bibliografia Básica:

BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. e BALBÁS, M. S. **Dicionário Espanhol-Português, Português-Espanhol**. FTD.

FANJUL, A. **Gramática y Práctica de Español para brasileños**. São Paulo: Moderna, 2005.

Bibliografia Complementar:

BAUTISTA, V. C, FERRÉ, A. T. **Tema a tema: curso dirigido a la conversación** (B1 e B2). Madrid: EDELSA, 2011.

HERMOSO, A. G. **Conjugar es fácil**. EDELSA, 1997.

Unidade Curricular:

Organização de Eventos

CH*:
40h

Semestre:
II

Competências:

- Planejar e executar procedimentos operacionais para atendimento, montagem, estruturação e controle dos espaços de eventos.

Conhecimentos:

- Tipos e categorização de eventos
- Eventos gastronômicos
- Montagem de espaços e estruturas para eventos
- Projeto de eventos
- Logística dos eventos
- Captação de recursos para eventos

Habilidades:

- Utilizar termos técnicos adequados
- Reconhecer legislação e organismos afins para eventos gastronômicos
- Receber o visitante respeitando os princípios da hospitalidade.
- Identificar os elementos constitutivos do Turismo e da Hospitalidade

Atitudes:

- 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 pontual e assíduo.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir tarefas solicitadas nas aulas.

Metodologia de Abordagem:

- 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 (retroprojektor, data-show, filmes em DVD);

Bibliografia Básica:

ALLEN, Jonny... [et.al]. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro : Elsevier, 2008.

MARTIN, Vanessa; ROGERS, Tony. **Eventos: planejamento**. Rio de Janeiro : Elsevier, 2011.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**, 5ed. São Paulo : Atlas, 2012.

Bibliografia Complementar:

BRITO, Janaína. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed. São Paulo : Aleph, 2002.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. Brasília : Senac - DF,

2013.

Unidade Curricular: Serviços de Coquetelaria e Vinhos	CH*: 60h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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: <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:

- 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.

<p>Unidade Curricular:</p> <p>Empreendedorismo no Setor de Alimentos & Bebidas</p>	<p>CH*:</p> <p>40h</p>	<p>Semestre:</p> <p>II</p>
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços na área de Alimentos & Bebidas, adequando-se aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela. - Aplicar técnicas de planejamento, gestão, operação, avaliação e controle, na contextualização dos serviços oferecidos em restaurantes e bares. 		

Conhecimentos:

- Empreendedorismo: definições básicas, importância, empreendedorismo no Brasil e o setor de alimentos e bebidas.
- Intraempreendedorismo.
- Empreendedorismo como opção do profissional.
- Perfil e características do empreendedor;
- Ideias e oportunidades;
- Criatividade e inovação;
- Desenvolvimento de projetos de produtos e serviços.

Habilidades:

- Agir com atitude empreendedora.
- Observar as tendências e necessidades de mercado, identificando oportunidades para novos projetos e/ou melhorias em serviços já existentes.
- Identificar potenciais clientes, concorrentes e fornecedores.
- Elaborar as etapas básicas de um plano de negócio que viabilize a implementação de uma nova organização do setor de Alimentos & Bebidas.

Atitudes:

- Recepcionar e atender o turista/visitante 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 terá como enfoque principal o estímulo à criatividade e à inovação e ao protagonismo do aluno no mundo do trabalho. Será implementada por meio de aulas teórico-práticas, entrevistas, resolução de estudos de caso, atividades de simulação, jogos, exercícios e leituras de obras de referência. A avaliação estará centrada no desenvolvimento de um novo produto no setor foco dos estudos.

Bibliografia Básica:

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 3ª ed. Editora Campus: Rio de Janeiro, 2008.

ABREU, G.; NETO, J. P. B. **Manual do Empreendedor de micro a pequenas empresas**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2012.

Bibliografia Complementar:

ABREU, G.; NETO, J. P. B. **Manual do Empreendedor de micro a pequenas**

empresas. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2012.

DIAS, R.; CASSAR, M.. **Fundamentos do Marketing Turístico.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

DORNELAS, J. **Empreenda quase sem dinheiro:** crie sua empresa com pouco ou sem dinheiro e tenha sucesso na atividade empreendedora. Saraiva: São Paulo, 2009.

PAGE, S.; ATELJEVIC, J.; ALMEIDA, M. V.. **Turismo e Empreendedorismo.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

SOUZA, Antônio de. **Gerência Financeira para micro e pequenas empresas:** um manual simplificado. Campus: Rio de Janeiro, 2006.

32. Estágio curricular supervisionado:

A realização de estágio não é uma exigência legal para a formação do técnico em Restaurante e Bar.

V – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

33. 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.

33.1 Instrumentos avaliativos e registro dos resultados

Conforme o Capítulo XIV do Regulamento Didático Pedagógico (RDP), os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, estimulando o aluno à: pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania. As avaliações podem constar de:

- I - observação diária dos alunos pelos professores, em suas diversas atividades;
- II - trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;
- III - testes e provas escritos, com ou sem consulta;
- IV - entrevistas e arguições;
- V - resoluções de exercícios;

- VI - planejamento ou execução de experimentos ou projetos;
- VII - relatórios referentes aos trabalhos, experimentos ou visitas técnicas;
- VIII - atividades práticas referentes àquela formação;
- IX - realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;
- X - autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;
- XI - demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

As avaliações serão registradas no diário de classe, sendo analisadas conjuntamente com os alunos e devolvidas aos mesmos, no prazo máximo de 15 (quinze) dias letivos após sua aplicação.

33.2 Reagendamento de avaliações

O aluno terá nova oportunidade de prestar atividades de avaliação não realizadas por motivo de doença ou por falecimento de familiares, convocação do judiciário e do serviço militar, desde que encaminhe, em até 2 (dois) dias letivos contados do final do afastamento, um requerimento à Coordenadoria de Curso, com os documentos comprobatórios do impedimento. O requerimento deverá indicar a data e o horário das atividades de avaliação não realizadas, o componente curricular e o nome do seu professor. Para comprovação de ausência por motivo de saúde, somente será aceito o atestado médico ou odontológico.

33.3 Recuperação

A recuperação de estudos, a que todos os alunos têm direito, compreenderá a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem. As novas atividades ocorrerão, preferencialmente, no horário regular de aula, podendo ser criadas estratégias alternativas que atendam necessidades específicas, tais como atividades sistemáticas em horário de atendimento paralelo e estudos dirigidos. Ao final dos estudos de recuperação, o aluno será submetido à nova avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor, prevalecendo o maior valor entre o obtido na avaliação realizada antes da recuperação e o obtido na avaliação após a recuperação.

33.4 Revisão de avaliações

Será permitida a revisão de atividade de avaliação, por solicitação do aluno, quando ele discordar da correção realizada pelo professor. O aluno deverá requerer a revisão de atividade de avaliação à Coordenadoria de Curso, no prazo de 2 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado da avaliação pelo professor, explicitando em quais questões da avaliação o aluno se sente prejudicado, com a devida justificativa.

A Coordenadoria de Curso constituirá e coordenará a banca, composta de dois professores da área específica e um profissional da Coordenadoria Pedagógica, a qual revisará a avaliação e emitirá relatório justificando sua decisão. O prazo para composição

de banca de revisão não poderá exceder 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da entrada do requerimento no protocolo. O professor da atividade de avaliação submetida à revisão deverá fornecer à banca examinadora os objetivos e os critérios da avaliação em questão.

É vedada a presença do aluno requerente e do professor responsável pela elaboração ou correção da avaliação nos trabalhos da banca de revisão. A banca analisará a avaliação quanto ao seu conteúdo e a sua estrutura didática, no que diz respeito à clareza, adequação das questões aos objetivos e critérios propostos e terá autonomia para alterar o resultado.

33.5 Controle de frequência

O controle da frequência às aulas será de responsabilidade do professor de cada componente curricular, sob a supervisão da Coordenadoria de Curso. Será obrigatória a frequência às atividades correspondentes a cada componente curricular, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) dessas atividades.

Cabe ao aluno acompanhar a sua frequência às aulas. Cabe ao conselho de classe a deliberação sobre excesso de faltas, considerando os motivos devidamente documentados. A frequência do aluno no componente curricular será computada a partir da data de sua matrícula.

33.6 Requisito para a progressão do aluno

O resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis). Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero).

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.

34. Atendimento ao Discente:

As aulas extraclasse são oferecidas aos alunos por meio de atendimento individualizado ou coletivo programadas com cada professor. Desse modo, cada docente deverá disponibilizar duas horas semanais para atendimento aos discentes, com horário determinado e publicado aos alunos pela coordenadoria de curso do câmpus. Durante esse período, o professor ficará à disposição para o atendimento de questões

pertinentes ao trabalho em sala com seus componentes curriculares, inclusive nos casos de pendências com número inferior a cinco alunos.

Além desse procedimento, no intuito de realizar ações específicas para a permanência e o êxito, os alunos são assistidos continuamente pela coordenadoria pedagógica do campus em relação ao seu desempenho acadêmico e frequência, considerando as especificidades de cada aluno buscando estratégias para possibilitar a conclusão com êxito do curso.

Para acompanhar o processo de ensino e aprendizagem, a coordenadoria pedagógica mantém contato frequente com o corpo docente, no intuito de verificar a assiduidade e possíveis dificuldades apresentadas pelos alunos.

Partindo do pressuposto que a instituição contribui para o desenvolvimento humano, social, cultural e econômico do aluno, o IFSC também atende seus alunos por meio de programas e ações envolvidas com a Assistência Estudantil, como o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e a Programa de Atendimento ao Estudante em Vulnerabilidade Social (PAEVS), que promovem a ampla inserção da população aos cursos, contribuindo para o acesso, permanência e êxito nos cursos.

35. 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, seminários e desenvolvimento de projetos. 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.

Parte 3 – Autorização da Oferta

VI – OFERTA NO CAMPUS

36. Justificativa da Oferta do Curso no Campus:

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.

Leite (2004, p. 22) conceitua o turismo como “uma atividade econômica resultante da prestação de serviços conjuntos e integrados, característica que interfere na qualidade da própria atividade, visando à satisfação dos desejos e necessidades dos turistas”.

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 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), o 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, Conductor Ambiental Local de Imbituba, Conductor 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.

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 gestão e 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. Conforme Serra (2005, p. 07), “ao investir em qualidade a empresa produz: (a) menos defeitos, (b) produtos melhores, (c) posição financeira melhor, (d) maior bem-estar, (e) menor giro de pessoal, (f) menos absenteísmo, (g) clientes satisfeitos, (h) uma imagem melhor”.

Em pesquisa de demanda (formulário em anexo) realizada entre os meses de janeiro e fevereiro de 2016 por docentes e técnicos administrativos do IFSC Câmpus Garopaba com 115 colaboradores de bares e restaurantes da região, constatou-se que 91,3% dos entrevistados teriam interesse em ingressar em um curso técnico gratuito na área de restaurante e bar. A pesquisa também revelou que 65% dos entrevistados possuíam ensino médio completo, possibilitando, então, a abertura de um curso técnico subsequente na área.

De modo a complementar a pesquisa, foi realizada entrevista (formulário em anexo) com representante da principal entidade associativa do setor de restaurantes e bares do país, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), seção Santa Catarina.

O presidente da associação, Fábio de Paula Queiroz, relatou na entrevista o cenário dos estabelecimentos da área de Alimentos & Bebidas em Santa Catarina, destacando que o setor de restaurantes e bares contribui de forma substancial para a economia do Estado, juntamente aos demais setores ligados ao turismo, e manifestou total apoio à criação de um curso técnico em Restaurante e Bar no IFSC Câmpus Garopaba (carta de apoio em anexo), considerando que o curso será essencial para o desenvolvimento do turismo na região, uma de suas principais atividades econômicas.

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, diante dos dados apresentados, a criação de um curso técnico em Restaurante e Bar no IFSC Câmpus Garopaba.

O Curso Técnico em Restaurante e Bar substituirá a oferta do Curso Técnico em Hospedagem que estava previsto no PDI e POCV do câmpus, o qual decidiu-se não ofertá-lo temporariamente em reunião com docentes e técnicos administrativos representes do eixo de turismo, hospitalidade e lazer, considerando as demandas e particularidades da região.

A oferta do Curso Técnico 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 aos 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.

LEITE, Carlos Alberto Gonçalves. **Ecoturismo, Terceira Idade e Tecnologia: Estudos de Acessibilidade em Unidades de Conservação**. Dissertação (Mestrado em Tecnologia Ambiental), Instituto de Pesquisas Tecnológicas do Estado de São Paulo (IPT), São Paulo: 2004. Disponível em <<http://goo.gl/yU2uJO>> . Acesso em 08 de fevereiro de 2014.

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

SERRA, Farah Azenha. **Fator humano da qualidade em empresas hoteleiras**. 1 ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

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

37. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Campus:

Eixo: Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Níveis de formação	Cursos do eixo diretamente relacionados ao Curso Técnico 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 Operações Básicas em Restaurante e Bar (último curso da lista a ser ofertado em 2016.2)
Técnico	Técnico em Hospedagem

38. Público-alvo na Cidade ou 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.

39. Requisitos de Ingresso:

Ensino médio completo

40. Instalações e Equipamentos:

40.1 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	37m ²	18 computadores completos
Biblioteca	48m ²	990 títulos 1975 exemplares

40.2 Ambientes Administrativos

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

40.3 Laboratório de Restaurante e Bar (parceria com restaurante de Garopaba):

- Equipamentos e utensílios disponíveis:

Quantidade	Descrição
01 un	Forno microondas doméstico.
01 un	Fogão tipo convencional, com 4 bocas.
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.
08 un	Conchas inox.

08 un	Escumadeiras inox.
04 un	Espátulas para bolos/ tortas.
24 un	Facas de mesa.
24 un	Facas de sobremesa.
06 un	Facas de pão.
05 un	Frigideiras teflon para crepes.
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.
02 un	Leiteiras de <i>teflon</i> média.
04 un	Luvas térmicas atalhadas longas.
01 un	Medidores inox (jogos).
06 un	Pegadores inox multiuso.
03 un	Pinças inox multiuso.
24 un	Pratos de mesa.

24 un	Pratos de sobremesa.
02 un	Raladores inox quatro faces.
06 un	Saladeiras de vidro para apresentação.
03 un	Tesouras trinchantes.
04 un	Utensílios para mexer alimentos (polipropileno).
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.
12 un	Tábua para corte.
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.
02 un	Assadeira de alumínio, med (40,0x27,0)cm.
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	Colher café aço inox, (91) mm, espes.(0,80)mm.

06 un	Concha feijão em aço inox, medi. (16x50)cm.
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	Conjunto de facas para cozinha em aço inox com 6 peças, 1 tábua para corte.
06 un	Coqueteleiras.
04 un	Colher p/ cozinha em polietileno.
01 un	Cortador de legumes em alum. Lâminas inox med. 6,8,10,12mm, com tripé 70cm.

03 un	Dosadores de bebidas.
02 un	Espátula para fritura, de aço inox, medindo 4x5", modelo raspador.
02 un	Escumadeira alumínio, (10x36)cm, espes.(2)mm, sem decoração.
02 un	Forma de vidro, para microondas, cap. 2,4l, redonda, transparente, com tampa.
01 un	Fritadeira alumínio.
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.
06 un	Jarra de aço inox, capac. (1,5l), diam. (120cm), alt. (48cm), com tampa.
02 un	Jogo de panela aço inox convencional, 6 peças.
04 un	Luva térmica de cozinha 100% algodão e forro de poliéster.
01 un	Panela de pressão alumínio, capac. (3)l, diam. (20)cm, (9)cm, asa baquelite.
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.
04 un	Sopeira de aço inox com capacidade para 3,0 litros com tampa.
24 un	Taça para sobremesa, aço inox, capac. 150ml, diam.9cm, com pedestal.
06 un	Tábua para manipulação, polipr. (comp. 304 x larg. 220) mm, alt. (7)mm, retangular.
06 un	Toalha de mesa, (50%alg., 50%poli.), 160x270cm, retangular, estampada.

41. Corpo Docente e Técnico-administrativo:

- **Corpo Docente:**

Nome	Formação/Área de atuação	Titulação
Micheline Sartori	Turismo	Mestre
Ícaro Coriolano Honório	Hotelaria	Mestre
Fabiana de Agapito Kangerski	Administração	Mestre
Rosane Maria Neves	Administração	Mestre
Viegas Fernandes da Costa	História	Especialista
Sandra Beatriz Koelling	Português	Mestre
Félix Lozano Medina	Espanhol	Especialista
Maria Rosa da Silva Costa	Inglês	Mestre
Telma Pires Pacheco Amorim	Inglês	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

42. Bibliografia para Funcionamento do Curso:

O acervo do câmpus atende parcialmente às necessidades bibliográficas. A alocação orçamentária para sua aquisição no ano de 2016 é de **R\$ 30.000,00**. Segue a atual bibliografia, em ordem alfabética, disponível para funcionamento do curso:

- 2º FAÇA: Festival Audiovisual Catarinense : sessão especial. Realização de Funcultural, Cultura e Esporte do Estado de Santa Catarina Secretaria de Turismo. Santa Catarina: Funcultural, 2013. 1 DVD, NTSC, son., color.
- AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. Servicios turísticos. 8. ed. Madrid: SGEL, 2007. 239 p., il., color. (El español por profesiones). ISBN 9788471434814.
- ALDRIGUI, Mariana. Meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2007. 94 p. (ABC do Turismo). Inclui bibliografia. ISBN 9788576570318 (broch.).
- ANDRADE, José Vicente de. Turismo: fundamentos e dimensões. 8. ed. São Paulo: Ática, 2004. 215 p. ISBN 850804111X.
- BARRETTO, Margarita. Cultura e turismo: discussões contemporâneas. 2. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2007. 175 p. (Turismo). Bibliografia: p. 159-175. ISBN 9788530808549.
- BEHR, Miguel von. Costa dos corais. São José dos Campos: Somos Editora, 2010. 263 p., il., color. (Ecosistemas brasileiros). Bibliografia: p. [260]-262.
- BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do turismo. 12. ed. , rev e atual. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2007. 556 p., il. ISBN 9788573596007 (broch.).
- BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. Estágio em turismo e hotelaria. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2002. 232 p. (Turismo). ISBN 8585887702 (broch.).
- BUCKINGHAM, Angela; STOTT, Trish. At your service: english for the travel and tourist industry. New York: Oxford University, 2009. 95 p., il., color. ISBN 9780194513166 (broch.).
- BUSTAMENTE, Javier; GUZMÁN, Francisco; VILA, Mar; VALLS, Josep-Francesc. Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 230., il. ISBN 8522505659.
- CAFFAGNI, Carla Wanessa do Amarall; MORAES, America Jacintha de; MATHEUS, Carlos Eduardo. Educação ambiental para o turismo sustentável: vivências integradas e outras estratégias metodológicas. São Carlos: RiMa, 2005. 162 p., il. Bibliografia: p. [157]-162. ISBN 8576560631.
- CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao universo da hospitalidade. Campinas, SP: Papyrus, 2005. 218 p. (Hospitalidade). Bibliografia: p. [215]-218. ISBN 8530807847 (broch.).
- CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. Recepcionista de hotel. 3. ed. Canoas: Ed. ULBRA, 2004. 176 p., il. (Coleção Labor, 3). ISBN 8585692251 (broch.).
- CASSAR, Maurício; DIAS, Reinaldo. Fundamentos do marketing turístico. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 290 p. ISBN 8576050218.
- CATUREGLI, Maria Genny. Dicionário inglês-português: turismo, hotelaria & comércio exterior. 4. ed. , ampl. e atual. São Paulo: Aleph, 2004. 253 p. Inclui bibliografia. ISBN 8585887338 (broch.).
- CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos.

São Paulo: Roca, 2003. 122 p. Inclui bibliografia. ISBN 8572414487.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL DOS TRABALHADORES. Coletânea de textos: educandos. São Paulo: CUT.

CIRCUITO turismo com atitude. Direção de Antônio Barbosa. [Florianópolis]: Federação Catarinense de Municípios, [2008?]. 7 DVDs, son., color.

COBRA, Marcos. Marketing de turismo. São Paulo: Cobra, 2005. 255 p., il. ISBN 858553642X.

COSTA, Francisco da; SCHUMACHER, Cristina. Inglês para turismo e hotelaria: a comunicação essencial para o dia-a-dia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 194 p. ISBN 9788535221855.

CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005. 160 p. ISBN 8589533239.

CRUZ, Rita de Cássia Ariza da. Introdução à geografia do turismo. 2. ed. São Paulo: Roca, 2003. 125 p., il. Bibliografia: p. [119]-125. ISBN 8572414533.

DESENVOLVIMENTO sustentável do turismo: uma compilação de boas práticas. São Paulo: Roca, 2005. 175 p. ISBN 8572415734.

DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente. São Paulo: Atlas, 2003. 208 p. Bibliografia: p. 199-208. ISBN 9788522434060.

DIAS, Reinaldo; VIEIRA FILHO, Nelson A. Quadros (Org.). Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade. Campinas, SP: Alínea, 2006. 117 p., il. ISBN 8575161636.

FONTES, Nena; BRITTO, Janaina. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. , ampl. e atual. São Paulo: Aleph, 2002. 379 p., il. (Turismo). ISBN 8585887753 (broch.).

FUNARI, Pedro Paulo Abreu; PINSKY, Jaime (Org.). Turismo e patrimônio cultural. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2011. 130 p., il. (Turismo Contexto). ISBN 9788572441711.

GESTÃO ambiental e sustentabilidade no turismo. Barueri: Manole, 2010. 1027 p. (Ambiental, 9). ISBN 9788520424971.

GLADSTON, Mamede. Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri: Manole, 2003. 178 p. Inclui bibliografia. ISBN 8520417051.

GUIMARÃES, Paulo Jorge Scartezini. Dos contratos de hospedagem, de transporte de passageiros e de turismo. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 348 p. Bibliografia: p. 329-338. ISBN 9788502076594.

HALL, Colin Michael; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi; COOPER, Chris. Turismo contemporâneo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 153 p., il. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo). Bibliografia: p. 143-153. ISBN 9788535245479.

HAYLLAR, Bruce. Turismo em cidades: espaços urbanos, lugares turísticos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 158 p., il. Bibliografia: p. 141-158. ISBN 9788535245509.

HINTZE, Helio. Guia de turismo: formação e perfil profissional. São Paulo: Roca, 2007. 146 p. ISBN 9788572416801 (broch.).

JERÔNIMO, Rosa Nadir Teixeira. Cultura e natureza em Ibiraquera: poesia e conflitos numa comunidade tradicional. Criciúma: Ed. UNESC, 2012. 247 p., il., 22 cm. Bibliografia: p. [235]-247. ISBN 9788588390706.

KIRSTEN, José Tiacci; RABAHY, Wilson Abrahão. Estatística aplicada às ciências humanas e ao turismo. São Paulo: Saraiva, 2006. 414 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8502060643.

KLIE, Virginia. Glossário de gastronomia: português-inglês/inglês-português. São Paulo: Disal, 2010. 183 p. Bibliografia: p. 181-182. ISBN 9788578440497.

KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. 3 ed. rev. e ampl. São Paulo: Aleph, 2009. 238 p., il. (Turismo). ISBN 9788576570851.

KUAZAQUI, Edmir; SANTOS, Célia Maria dos. Consolidadores de turismo: serviços e distribuição. São Paulo: Thomson, 2004. 100 p. Bibliografia: p. 99-100. ISBN 8522104530 (broch.).

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison J. (Org.). Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004. 424 p. Inclui bibliografia. ISBN 8520415067.

MARTIN, Vanessa; ROGERS, Tony. Eventos: planejamento, organização e mercado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 167 p. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo). Bibliografia: p. [163]-167. ISBN 9788535245523.

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira: mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. 175 p., il., color. ISBN 9788574582658 (broch.).

OLIVEIRA, Leandra Cristina de; SOBOTTKA, Mary Anne Warken; WILDNER, Ana Kaciara. Espanhol para o turismo. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2014. 65 p., il. ISBN 9788564426733. Disponível em: <www.ifsc.edu.br/pesquisa/menu-inst-livros-do-ifsc>. Acesso em: 18 abr. 2016.

OLIVEIRA, Leandra Cristina de; WILDNER, Ana Kaciara; HAEMING, Waléria Kulkamp (Org.). A língua espanhola no contexto turismo, hospitalidade e lazer. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2011. 129 p., il. ISBN 9788564426.

PAGE, Stephen J.; ALMEIDA, Marcelo Vilela de; ATELJEVIC, Jovo. Turismo e empreendedorismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 232 p., il. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo). Bibliografia: p. 195-232. ISBN 9788535245493.

PIMENTA, Maria Alzira; DIAS, Reinaldo (Org.). Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 282 p. ISBN 8576050374.

POMILIO, Rúbia A. Santos; DORTA, Lurdes. As leis e o turismo: uma visão panorâmica. Coordenação de Mauro Araújo Gut. São Paulo: Textonovo, 2003. 104 p., il. ISBN 8585734639.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Consumo e espaço: turismo, lazer e outros temas. São Paulo: Roca, 2001. 135 p. ISBN 8572413316.

ROCHA, Fernando Goulart (Org.). Câmpus Florianópolis-Continente: educação profissional em turismo com responsabilidade socioambiental. Florianópolis: Ed. do IFSC, 2013. 155 p., il. ISBN 9788564426467.

RUSCHMANN, Doris van de Meene. Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. 16. ed. Campinas, SP: Papirus, 2010. 192 p. (Coleção Turismo). Bibliografia: p. 171-180. ISBN 8530804392.

SANTANA, Agustín. Antropologia do turismo: analogias, encontros e relações. Tradução de Eleonora Frenkel Barretto. São Paulo: Aleph, 2009. 230 p., il. (Turismo). Bibliografia: p. 213-230. ISBN 9788576570790.

SOLON, Ana Paula; LASHLEY, Conrad. Administração de pequenos negócios de

hospitalidade. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 203 p. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo). Bibliografia: p. [205]. ISBN 9788535245530.

STAVALE, Emeri De Biaggi. Glossário de turismo: português-inglês/inglês-português. São Paulo: Disal, 2004. 191 p. (Easy Way). ISBN 8589533212.

STAVALE, Emeri De Biaggi; DE BIAGGI, Enaura T. Kriek. Enjoy your stay!: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004. 174 p., il., + 1 CD-ROM. Bibliografia: p. 173. ISBN 9788589533119.

STAVALE, Emeri De Biaggi; DE BIAGGI, Enaura T. Kriek. Enjoy your stay!: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004. 174 p., il., 1 CD-ROM. ISBN 9788589533119.

TAKAMORI, Jorge Yukio; CRIVELARO, Rafael. Dinâmica das relações interpessoais. 2 ed. rev. Campinas, SP: Alínea, 2010. 119 p. (Administração & Sociedade). Bibliografia: p.91-92. ISBN 9788575164242.

TAVARES, Adriana de Menezes. City tour. São Paulo: Aleph, 2002. 67 p. (ABC do Turismo). Bibliografia: p. [65]-67. ISBN 8585887664.

TAVARES, Adriana de Menezes; CHIMENTI, Sílvia. Guia de turismo: o profissional e a profissão. 4. ed. , rev. e atual. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2013. 259 p. Bibliografia: p. [253]. ISBN 9788539604197.

TEIXEIRA, Elder Lins. Gestão da qualidade em destinos turísticos. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 121 p., il.

TELES, Reinaldo Miranda de Sá (Org.). Turismo e meio ambiente. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 230 p., il. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo). Bibliografia: p. 217-230. ISBN 9788535247527.

TELES, Reinaldo Miranda de Sá. Fundamentos geográficos do turismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 163 p., il. Bibliografia: p. [157]-163. ISBN 9788535232509.

THOMAZI, Sílvia Maria. Cluster de turismo: introdução ao estudo de arranjo produtivo local. São Paulo: Aleph, 2006. 144 p., il. (Turismo). Bibliografia: p. 141-144. ISBN 8576570181.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (Org.). Turismo: como aprender, como ensinar. 4 ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 343 p., il., v. 1. ISBN 9788573595482 (broch.).

TURISMO: reflexões e desafios de um fenômeno contemporâneo. Coordenação de Kerlei Eliele Sonaglio, Cristine Fabbris. São Paulo: Livros, 2010. 256 p. Bibliografia: p. 247-251. ISBN 9788578550738 (broch.).

TUTS, Martina; MORENO, Concha. Cinco estrellas: español para el turismo. 2. ed. Madrid: SGEL, 2011. 1 CDROM. ISBN 9788497784849.

TUTS, Martina; MORENO, Concha. Cinco estrellas: español para el turismo. 2. ed. Madrid: SGEL, 2011. 223 p., il., + 1 CD-ROM. ISBN 9788497784849.

TUTS, Martina; MORENO, Concha. Hotel.es: nuevo español en el hotel. Madrid: SGEL, 2011. 1 CD-ROM. ISBN 9788497786805.

TUTS, Martina; MORENO, Concha. Hotel.es: nuevo español en el hotel. Madrid: SGEL, 2011. 159 p., il., + 1 CDROM. ISBN 9788497786805.

URRY, Jonh. O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. Tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura. 2. ed. São Paulo: Studio Nobel : SESC, 1999. 231 p. (Coleção megalópolis). ISBN 858544553X.

UVINHA, Ricardo Ricci; BUCKLEY, Ralf. Turismo de aventura: gestão e atuação

profissional. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 221 p., il. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo). Bibliografia: p. 189-221. ISBN 9788535245486.

VALLS, Josep-Francesc. Gestión de destinos turísticos sostenibles. Barcelona: Gestión 2000, 2004. 252 p. Bibliografia: p. [243]-252. ISBN 8480885009.

43. Parecer da Coordenação Pedagógica do Campus:

A Coordenadoria Pedagógica do Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus Garopaba, aqui representada pela Pedagoga Sílvia Maria da Silva, considerando os aspectos educativos do currículo apresentado, concede parecer favorável ao projeto de Criação do Curso Técnico em Restaurante e Bar.

44. Anexos:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
CÂMPUS GAROPABA

**LEVANTAMENTO SITUACIONAL DOS COLABORADORES DA ÁREA DE ALIMENTOS E
BEBIDAS DA REGIÃO DE GAROPABA**

1) Qual é seu gênero:

- a. () Masculino b. () Feminino

2) Você se enquadra em qual faixa etária:

- () Até 18 anos () 19 a 29 anos () 30 a 39 anos () 40 a 49 anos ()
50 a 59 anos () mais de 60 anos

3) Qual é o seu grau de escolaridade?

- () Ensino Fundamental Incompleto
() Ensino Fundamental Completo
() Ensino Médio Incompleto
() Ensino Médio Completo
() Ensino Superior Incompleto
() Ensino Superior Completo
() Pós-Graduação

4) Atualmente, você exerce que função no Restaurante/Bar em que trabalha?

- a.() Garçom – responsável pelo atendimento e serviço de alimentos e bebidas ao cliente.
b.() Maitrê – supervisor de garçom.
c.() Cumim – auxiliar de garçom.
d.() Copeiro – prepara pequenas refeições, sucos, organização da limpeza, dentre outras funções.
e.() Barista – profissional especializado em bebidas à base de café .
f.() Bartender – profissional responsável pelo preparo de bebidas e atendimento no bar.
g.() Sommelier – profissional especializado em vinhos.

Outros: _____

5) Você é trabalhador fixo ou temporário?

- a) () trabalhador da área () b) trabalhador temporário

6) Se o IFSC ofertasse um curso gratuito para qualificação técnica e aumento da escolaridade, na área de Restaurante e Bar, você teria interesse em cursar?

- a. () Sim b. () Não

7) Caso positivo, assinale as duas áreas técnicas que você tem maior interesse:

- a.() Garçom – responsável pelo atendimento e serviço de alimentos e bebidas ao cliente.
b.() Maitrê – supervisor de garçom.
c.() Cumim – auxiliar de garçom.

- d.() Copeiro – prepara pequenas refeições, sucos, organização da limpeza, dentre outras funções.
- e.() Barista – profissional especializado em bebidas à base de café .
- f.() Bartender – profissional responsável pelo preparo de bebidas e atendimento no bar.
- g.() Sommelier – profissional especializado em vinhos.

Outros: _____

8) Qual é o melhor período para você estudar?

() manhã () tarde () noite

9) Você é morador de Garopaba/Imbituba na baixa temporada?

a. () Sim. b. () Não

10) Caso negativo, onde você reside na baixa temporada?

NOME DO ENTREVISTADOR IFSC:

DATA/HORÁRIO DA ENTREVISTA:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
CÂMPUS GAROPABA

ENTREVISTA

Nome:

- 1- Qual o cenário atual do Estado de Santa Catarina em relação à mão-de-obra qualificada na área de alimentos e bebidas?
- 2- Quais as tendências de mercado que você consegue identificar no setor de bares e restaurantes?
- 3- Que sugestões você daria para a composição curricular de um curso Técnico em Restaurante e Bar?
- 4- Existem incentivos profissionais dados pelos empregadores aos profissionais técnicos na área? Se sim, cite-os. Se não, que incentivos poderiam ser criados?

Florianópolis, 18 de abril de 2016.

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Santa Catarina - ABRASEL SC apresenta seu apoio e parceria ao Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) Câmpus Garopaba para a oferta do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar por ter o entendimento da importância do Curso para a profissionalização do setor, principalmente na região Sul do Estado, área de abrangência da Instituição.

Atenciosamente,



Fábio de Paula Queiroz

Presidente Conselho de Administração da ABRASEL SC