



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Alagoas
Campus Maragogi

PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO
AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

Maragogi-AL

2022

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL

REITOR

Carlos Guedes de Lacerda

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Heverton Lima de Andrade

PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Edja Laurindo de Lima

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Maria Cledilma Ferreira da Silva Costa

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Elisabete Duarte de Oliveira

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Eunice Palmeira da Silva

DIRETORIA DE ARTICULAÇÃO DO ENSINO

Patrícia Borsato Satório

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO BÁSICA

Henrique Golbery Barbosa Correia

COORDENAÇÃO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes

CAMPUS MARAGOGI

DIREÇÃO GERAL

Sandra Maria Patriota Ferraz

DEPARTAMENTO DE ENSINO

Edinéia Alves Homem

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E MANUTENÇÃO

Ávila Jéssyca Teixeira de Menezes

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO
INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR –
EJA-EPT**

Anne Francialy da Costa Araújo

Artemísia dos Santos Soares

Henny Nayane Tavares de Araújo

Jaqueline Alves

Lívia Lima Pinheiro

Manuela Grace de Almeida Rocha Kaspariy

Maria Elisa Moreira Alves

Priscila de Oliveira Romcy

Sibele Castro Silva

Tiago Bento de Oliveira

SUMÁRIO

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	5
3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	13
4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	13
5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	14
5.1 Estrutura da Matriz Curricular	15
5.2 Prática Profissional.....	19
5.2.1 Prática Profissional Integrada.....	20
6 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	21
7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	22
8 BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	24
8.1 Biblioteca	24
8.2 Instalações e Equipamentos.....	33
9 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	35
10 CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS	36
10.1 Certificação intermediária.....	36
10.2 Diploma expedido aos concluintes.....	36
11 EMENTÁRIOS	37
REFERÊNCIAS.....	75

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar

Habilitação: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Modalidade de Oferta: Presencial

Modalidade de Ensino: Educação de Jovens e Adultos

Local de Oferta: Instituto Federal de Alagoas – Campus Maragogi

Turno: Noturno

Carga Horária: 2200h

Hora/aula: 50 minutos

Duração: 6 semestres

Integralização: 12 semestres

Vagas: 40 vagas por turma

Periodicidade: Semestral.

CBO associadas: 5101-30 – Chefe de Bar; 5101-35 – Maître; 5134-15 – Cumim; 5134-05 – Garçom. (BRASIL, 2021a, p. 463).

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

A apresentação deste Plano Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos integrada à Educação Profissional Técnica – EJA/EPT, é um marco na história do Instituto Federal de Alagoas - Campus Maragogi. Em primeiro lugar, por fortalecer o compromisso social da instituição com uma educação pública, gratuita e de qualidade, mas também por expressar uma ação efetiva na garantia de direitos de educação àqueles que se viram alijados do sistema e/ou que, por razões diversas, não puderam concluir seus estudos na idade “própria”. Inaugura, em termos de oferta regular, o turno noturno do Campus Maragogi, bem como a oferta de Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio, na modalidade EJA. Na região, é o primeiro e único do eixo tecnológico “turismo, hospitalidade e lazer”, nessa modalidade, como apontaram as pesquisas que originaram este Plano.

Assim, entende-se que o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar representa a consolidação de parte dos compromissos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas – Ifal, no âmbito da educação profissional. Recorde-se, nesse sentido, que na Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 quando da criação dos Institutos Federais, estes foram definidos em seu art. 2º como:

[...] instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta lei. (BRASIL, 2008, grifo nosso).

Sendo ainda um dos objetivos dos Institutos Federais, segundo o art. 7º, inciso I, dessa mesma Lei: “ministrar educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos”. (BRASIL, 2008, grifos nossos).

Com base nessa finalidade, o Ifal define sua política de ensino, estabelecendo como algumas de suas diretrizes gerais:

Contribuir na construção de uma sociedade democrática e equitativa, universalizando o ensino, garantindo a inclusão social e assegurando a

permanência com oportunidades educacionais, aliadas à diversidade e heterogeneidade de seus estudantes.

[...]

Consolidar a oferta da educação de jovens e adultos na instituição.

[...]

Consolidar a política de ampliação da oferta para todos os níveis e modalidades, prioritariamente do ensino médio integrado, decorrente de resultados de pesquisa de demanda e considerando as características de cada região. (IFAL, 2019a, p. 80, grifos nossos).

Alagoas e, mais precisamente, Maragogi e seu entorno, como se detalha a seguir, apresenta índices elevados de distorção idade/série. Assim, ofertar a modalidade EJA no campus do Ifal nessa cidade é uma forma de, como dito inicialmente, incluir um grupo representativo de pessoas que não teve acesso ao ensino médio na idade recomendada, possibilitando que estas tenham a condição de frequentar um curso integrado que lhes permitirá ter uma qualificação profissional e/ou verticalizar sua formação escolar, seguindo para o ensino superior.

Ressalte-se ainda que, ao ofertar tal modalidade, o Ifal está seguindo o que expõe seu Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) como princípios norteadores do seu ensino, quais sejam: educação como transformação da realidade, redução das desigualdades sociais, preparação para a vida cidadã, inserção social participativa, integração entre formação geral e profissional, formação crítica, humanizada e emancipadora, desenvolvimento socioeconômico, vinculação à educação básica e educação pública de qualidade social (IFAL, 2019a, p. 58-62).

Ainda do ponto de vista legal, cabe destacar, além da Constituição Federal de 1988 que, em seu art. 5º, consagrou a educação como direito de todos e dever do Estado e da família (BRASIL, 1988); a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional que, no art. 37, afirma: “A educação de jovens e adultos será destinada àqueles que não tiveram acesso ou continuidade de estudos nos ensinos fundamental e médio na idade própria e constituirá instrumento para a educação e a aprendizagem ao longo da vida” (BRASIL, 1996).

Ressalte-se ainda a Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que definiu Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, apontando em seu art. 18, que “A oferta de cursos técnicos para os que não concluíram o Ensino Médio na idade considerada adequada pode se dar de forma articulada com a EJA” (BRASIL, 2021b).

Corroborando tais assertivas legais e tratando de justificativas de ordem socioeducacional para a oferta do curso que este Plano apresenta, tem-se no relatório

“Enfrentamento da Cultura do Fracasso Escolar”, lançado em janeiro de 2021, pelo Fundo das Nações Unidas para Infância (Unicef), a partir de dados do IBGE, um retrato do cenário de exclusão escolar no Brasil. Esse relatório indica que, em 2019, 2,1 milhões de estudantes foram reprovados, mais de 620 mil abandonaram a escola e mais de 6 milhões estavam em distorção idade-série. Nessa última condição, encontram-se os estudantes que estão pelo menos dois anos acima da idade considerada ideal em relação ao ano ou série escolar e representam 21% dentre o total de matriculados na educação básica. “A distorção idade-série expressa o resultado das muitas reprovações, de abandonos escolares e de novas tentativas de permanência e sucesso, num ciclo que se retroalimenta.” (UNICEF, 2021, p. 32).

Somando-se a esses dados, segundo o Censo Escolar do ano de 2020, tem-se que a taxa de distorção idade-série do ensino médio no Brasil foi de 26,2%, valor idêntico ao observado em 2019. No estado de Alagoas, a taxa apresentou uma diminuição, saindo de 32,8%, em 2019, para 31,2% em 2020. Assim como no município de Maragogi, que saiu de 44,6% para 41,9%. Apesar da diminuição, destaca-se que a taxa de distorção idade-série local está marcadamente acima da média nacional. (INEP, 2020).

Tratando especificamente desse nível de ensino, dados do Observatório do Plano Nacional da Educação (PNE), que tem em sua meta 3 o ensino médio, apontam que, em 2020, apenas 69,4% de jovens brasileiros, com 19 anos, haviam concluído o ensino médio; em Alagoas esse número é menor ainda, 54,5%. (OBSERVATÓRIO DO PNE, 2020a).

Outro dado alarmante é exposto pela pesquisa PNAD contínua apontando que no Brasil, no 1º trimestre de 2020, do total de pessoas em idade laboral, 5,0% não tinham instrução ou tinham menos de um ano de estudo; o Nordeste tem o pior índice entre as regiões do país: 14%. No Brasil, 33,9% das pessoas com idade para o trabalho não haviam completado o nível de ensino fundamental e apenas 49,5% tinham concluído ao menos nível médio. No Nordeste, esses números são ainda mais preocupantes: 42,4% não concluíram sequer o fundamental e apenas 41,9% concluíram o médio. (IBGE/PNAD, 2020, p. 11).

Alagoas, em 2019, continuou a apresentar a maior taxa de analfabetismo do Brasil, 17,1% (IBGE/PNAD, 2019). Maragogi, por sua vez, obteve resultados preocupantes no Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (Ideb), ao final de 2019. Com relação aos anos finais do Ensino Fundamental, a média nacional foi 4,6;

a nota de Alagoas foi 4,5 e a do município de Maragogi foi 3,5, a terceira mais baixa do estado. Referente aos anos finais do Ensino Médio, a média nacional foi 3,9; a nota de Alagoas foi também 3,9 e a de Maragogi 3,3. (INEP, 2019)

No que se refere, especificamente, à Educação de Jovens e Adultos (EJA), o Plano Nacional de Educação (PNE), em sua meta 10, estabeleceu que se obtivesse até 2024 “25% de matrículas de Educação de Jovens e Adultos (EJA) no Ensino Médio na forma integrada à Educação Profissional”. Dados do INEP/MEC revelam que, em 2019, o número de matrículas de EJA de ensino médio na forma integrada à educação profissional chegou a 3,1%, muito distante do índice da meta. (OBSERVATÓRIO DO PNE, 2020b).

Somado a esses desafios, em 2020, a pandemia de Covid-19 trouxe grandes impactos também para a educação brasileira com o fechamento das escolas e a necessidade do ensino não presencial para todos e durante a maior parte, quando não na totalidade do ano letivo. E apesar de haver permanente esforço por parte das redes de ensino, professores, alunos e famílias para possibilitar a manutenção do vínculo escolar, o cenário de crise econômica e de desigualdades sociais conduz a uma situação de ameaça à garantia do direito à educação para milhares de estudantes, em especial do aluno trabalhador ou daquele que está à margem do processo educativo em razão de estar lutando pela subsistência da família.

Sabe-se que as consequências da pandemia na educação são muitas e ainda indeterminadas e que as desigualdades sociais, econômicas e de acesso em nosso país só aumentam o desafio de desenvolver uma estratégia educacional eficiente para recuperar parte dos prejuízos em oportunidades e aprendizagem. No entanto, o compromisso com a escolarização igualitária e inclusiva deve ter sua relevância destacada em qualquer proposta de resposta para a crise atual, sendo a consolidação da oferta da EJA na rede pública parte significativa na execução desse compromisso.

Relacionando essas justificativas ao contexto econômico e ao mundo do trabalho na região do litoral norte de Alagoas, base do Curso aqui apresentado tem-se, a partir de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), um panorama da realidade atual, considerando as principais variáveis de emprego, educação e desenvolvimento do município de Maragogi. Nesse sentido, cabe destacar que o município tinha, em 2020, uma população estimada de 33.032 pessoas. Em 2018, apenas 16.3% da população estava ocupada (5.262 pessoas) e convivia com uma média de salário mensal em torno de 1,8 salários mínimos. Considerando

domicílios com rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa, tinham 50.8% da população nessas condições. O IDEB da cidade é equivalente a 4,0, nos anos iniciais do ensino fundamental, e 3,4, nos anos finais do ensino fundamental. Em 2018, o município possuía um quantitativo aproximado de 33 estabelecimentos de ensino fundamental e apenas 03 estabelecimentos de ensino médio. O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) é considerado baixo com uma taxa de 0,574 (IBGE, 2017). Esses indicadores servem para apontar o quanto a cidade é carente e necessita avançar em índices sociais elementares.

No que se refere à educação, como consta no Plano Estadual de Educação de Alagoas (2015-2025), o estado reconhece uma distorção elevada de idade-escolaridade da população alagoana. Em 2010, ainda segundo dados do IBGE, apenas 33,10% dos jovens entre 15 e 17 anos tinham ensino fundamental completo e 18,65% dos jovens entre 18 e 20 anos tinham o ensino médio completo, comprovando uma demanda por formação para aqueles que estão fora da faixa ideal de escolarização.

O município de Maragogi apresenta a mesma tendência do estado, quanto ao número de alunos fora de faixa, e nesse sentido, entendendo que a cidade tem uma economia baseada nos rendimentos advindos dos setores de serviços, incluídos aí os meios de hospedagem e os bares e restaurantes, e da administração pública (IBGE, 2017), ganha mais relevância a efetivação do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na modalidade EJA, a fim de corresponder também às demandas da força de trabalho e da economia no município.

Corroborando essas assertivas, destaque-se que Maragogi, cidade sede do campus, está localizada no litoral norte do estado de Alagoas, na Área de Proteção Ambiental (APA) denominada Costa dos Corais, tendo o turismo como um vetor de produção. De acordo com Soares (2019), o processo histórico de formação do município vai da histórica economia da cana-de-açúcar ao contexto atual da economia do turismo, sendo essa última atividade um vetor de desenvolvimento regional subsidiado pelo estado federal, com políticas voltadas ao setor nas décadas de 1980 e 1990.

Nessa perspectiva, conforme Soares e Azevedo (2020), ao aderir ao Programa de Regionalização de Turismo [PRT], durante o Prodetur/NE II, o governo de Alagoas, por meio do Ministério do Turismo [MTur] elegeram, como representantes do estado para

figurar entre os 65 destinos indutores do turismo no país, a capital Maceió e Maragogi, como representante do Polo Costa dos Corais.

No último estudo de competitividade desses destinos indutores, realizado pelo Ministério do Turismo, em associação com a Fundação Getúlio Vargas e o SEBRAE, os índices analisados demonstraram o quanto Maragogi, em termos de serviços e equipamentos turísticos, está abaixo de outras cidades avaliadas. (MTUR/FGV/SEBRAE, 2015).

Tais dados demonstraram os pontos em destaque e mais frágeis no desenvolvimento turístico da região, corroborando a necessidade de qualificação e de prestação de melhores serviços. No que se refere aos restaurantes, especificamente, a pesquisa apontou que:

Esta variável, que se refere à capacidade dos restaurantes, foi definida pelo destino turístico como uma das de média prioridade para o destino, tendo recebido 57,2 pontos. Assim como os meios de hospedagem, os estabelecimentos de alimentação, bebidas e similares têm papel fundamental na composição da cadeia produtiva do turismo. [...] A quantidade e a variedade de restaurantes é tão importante quanto a conduta dos estabelecimentos diante de aspectos como higiene e apresentação. A gastronomia pode ser, em muitos casos, o motivo da extensão da permanência do turista ou, ainda, um fator motivacional da escolha do destino. (MTUR/FGV/SEBRAE, 2015, p.17).

Além dessa demanda por qualificação, que justifica a escolha do Campus Maragogi pela oferta do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, observa-se que Maragogi, ao passo que é considerado o segundo receptor de turistas do estado de Alagoas, também é o município que concentra o maior número de estabelecimentos e empreendimentos turísticos e de serviços. Segundo dados da prefeitura, em agosto de 2020, a cidade concentrava 126 estabelecimentos de hospedagem regulares e 105 estabelecimentos que oferecem serviços de alimentos e bebidas, tais como restaurantes, lanchonetes, cafés e conveniências. Também se deve destacar que sete municípios localizados no Polo da Costa dos Corais são assistidos pelo Ifal Maragogi (Japaratinga, Porto de Pedras, São Miguel dos Milagres, Passo de Camaragibe, Porto Calvo, Matriz de Camaragibe e São Luiz do Quitunde), sendo cinco deles pertencentes ao Polo de Turismo Costa do Corais (Japaratinga, Porto de Pedras, São Miguel dos Milagres, Passo de Camaragibe e Porto Calvo).

Se somarmos a quantidade de estabelecimentos registrados no Cadastur, no primeiro trimestre de 2020, teremos 84 meios de hospedagem e 23 bares e restaurantes presentes nesses municípios turísticos próximos ou circunvizinhos de

Maragogi. (BRASIL/MTur, 2020). Contudo, esse número ainda se mostra subdimensionado, quando comparado ao número de restaurantes registrados no *website* de busca Tripadvisor, o qual registra e avalia, com informações fornecidas pelos usuários, bares, restaurantes e cafeterias. Segundo o *website* Tripadvisor – entre restaurantes, cafés e lanchonetes – existem 154 estabelecimentos abertos atualmente nos municípios de Japaratinga (28), Porto de Pedras (25), Passo de Camaragibe (6), Porto Calvo (33) e São Miguel dos Milagres (62), com destaque para o processo de expansão deste último (BRASIL/MTur, 2020).

Além disso, os dados da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico e Turismo [Sedetur] apontam que 24,7% dos meios de hospedagem disponíveis no estado de Alagoas localizam-se nos municípios litorâneos da região da Costa dos Corais, contando com 18,3% dos leitos do estado. E, destes municípios, Maragogi é o que detém maior número de meios de hospedagens e, conseqüentemente, de leitos (SOARES; AZEVEDO, 2020).

Há que se acrescentar, ainda, o lançamento em 2021 dos projetos de construção do Aeroporto Costa dos Corais, com previsão de conclusão em até dois anos, bem como do Centro de Convenções, ambos em Maragogi. Esses empreendimentos certamente incrementarão o turismo na região, levando ao aumento na demanda por profissionais qualificados como serão os egressos do Curso aqui exposto.

Com essa relevância socioeconômica do turismo para a cidade e toda a Costa dos Corais, justifica-se a demanda por cursos no eixo tecnológico do turismo, hospitalidade e lazer, como o que aqui se apresenta, a fim de que se possa contribuir para o desenvolvimento socioeconômico da região, qualificação dos trabalhadores e, conseqüentemente, possibilidades de melhoria na qualidade de vida de todos.

Reconhecendo essa demanda, o Ifal - Campus Maragogi iniciou suas atividades há mais de dez anos, ofertando um curso do eixo tecnológico do turismo, hospitalidade e lazer: o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Hospedagem; e outro do eixo de Recursos Naturais: o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Agroecologia. Agora, a oferta do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na modalidade EJA, ampliará e consolidará a oferta de cursos nesse eixo de tamanha demanda, além de se dirigir aos jovens, adultos e trabalhadores que necessitam de formação e qualificação voltadas aos seus interesses e especificidades.

A escolha do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar também se justifica porque se sabe que com o crescimento do turismo e as consequentes alterações sociais, econômicas e culturais, alteram-se também os hábitos alimentares, demandando inovações e um atendimento cada vez mais qualificado para o setor de alimentos. Isso se tornou ainda mais necessário, a partir das exigências decorrentes da pandemia provocada por um vírus desconhecido e letal (SARS-CoV-2), que atingiu o mundo em fins de 2019. Sem tratamento, medicamentos ou vacinas, e diante do aumento no número de infectados e mortos, uma das formas indicadas pela Organização Mundial de Saúde para o enfrentamento da pandemia, redução do contágio e óbitos foi a adoção de distanciamento social e, nos momentos mais graves, o isolamento social, com o fechamento total ou parcial de cidades inteiras, incluindo o comércio, escolas, indústrias etc. Com isso, o setor de serviços, em especial àqueles diretamente impactados pelo fluxo turístico, incluindo os serviços de hotéis, bares, restaurantes e similares, que, à época, estavam em expansão e se recuperando dos efeitos de crises econômicas anteriores, passou a enfrentar mais uma severa crise.

Apesar dos impactos ainda imensuráveis causados pela pandemia, pode-se dizer que um dos setores que mais inovou e se reinventou durante esse período foi o de bares e restaurantes, investindo em novas tecnologias, em vendas online, serviço de delivery etc. Os estabelecimentos enfrentaram e tiveram que se preparar para as consequências/exigências da pandemia, enquanto tudo acontecia. Para alguns especialistas, essa é uma oportunidade para rever o plano de negócios e investir em algo diferente, que atraia o cliente e que lhe possibilite novas experiências. Acredita-se também que é preciso investir em mão de obra qualificada para que todo esse processo de adaptação ao “novo” momento se dê de forma satisfatória tanto para a empresa como para os seus consumidores (SEBRAE, 2021).

Do ponto de vista local, como dito, o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar representa uma forma de atender as demandas aqui indicadas, obtendo-se uma formação básica de qualidade, integrada a uma formação profissional conectada com as necessidades e tendências do atual mundo do trabalho. Isso porque este Curso tem como objetivo: possibilitar a formação profissional técnica integrada ao ensino médio para cidadãos excluídos do processo educacional, no tempo regular, promovendo a qualificação profissional destes, por meio do acesso a uma sólida base humanista, científica e tecnológica, que lhes

permita verticalizar na formação acadêmica e atuar pessoal e profissionalmente, conforme o perfil adiante traçado.

3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na modalidade EJA-EPT, será realizado por meio de processo seletivo aberto ao público, em edital específico, podendo participar candidatos com idade mínima de 18 (dezoito) anos (até o ato da matrícula), que tenham concluído a última etapa do ensino fundamental ou equivalente; assim como candidatos maiores de 18 anos, que não tenham concluído o ensino médio.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Concluídas todas as etapas formativas, espera-se que o jovem e/ou adulto egresso do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na modalidade EJA-EPT, tenha ampliado os conhecimentos de sua formação básica, podendo dar continuidade na verticalização dos estudos acadêmicos. Do ponto de vista profissional, espera-se que ele tenha avançado nos conhecimentos técnicos desejados, podendo atuar com competência e autonomia no mundo do trabalho.

Dessa forma, projeta-se que o egresso apresente um perfil que lhe possibilite:

- Integrar os conhecimentos da formação geral e profissional, agindo com ética e cidadania na sociedade, no mundo do trabalho e na busca pessoal por uma contínua e necessária construção de saberes.
- Utilizar os princípios de relacionamento humano, cidadania e linguagem adequados à convivência humana e ao mundo do trabalho.
- Agir com competência, criatividade, liderança, consciência socioambiental, proatividade e flexibilidade.
- Supervisionar o serviço de alimentos e bebidas no salão, no bar e em eventos.
- Coordenar o atendimento ao cliente no estabelecimento e em eventos.
- Coordenar equipes de serviço de salão e bar.

- Aplicar controles operacionais em relação a vendas, equipamentos, utensílios e manutenção da infraestrutura.
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque.
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.

Cabe ressaltar ainda que o profissional Técnico em Serviços de Restaurante e Bar poderá atuar, segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, em: “Bares, Restaurantes e demais estabelecimentos de serviços do setor de alimentos e bebidas, Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas, Meios de hospedagem.” (BRASIL, 2021a, p. 463).

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Este plano de curso assume como princípio de elaboração de sua organização curricular a compreensão de que a educação de jovens e adultos (EJA) resulta de um constante movimento de luta e resistência daqueles (servidores da educação e discentes) que insistem em construir/ produzir/ trocar saberes, mesmo diante das dificuldades que se apresentam no sistema educacional brasileiro.

A EJA, como área de conhecimento específico, exige, entre outros elementos, que se investigue:

[...] as reais necessidades de aprendizagem dos sujeitos alunos; como produzem/produziram os conhecimentos que portam, suas lógicas, estratégias e táticas de resolver situações e enfrentar desafios; como articular os conhecimentos prévios produzidos no seu estar no mundo àqueles disseminados pela cultura escolar; como interagir, como sujeitos de conhecimento, com os sujeitos professores, nessa relação de múltiplos aprendizados; de investigar, também, o papel do sujeito professor de EJA, suas práticas pedagógicas, seus modos próprios de reinventar a didática cotidiana, desafiando-o a novas buscas e conquistas — todos esses temas de fundamental importância na organização do trabalho pedagógico. (BRASIL, 2007, p.35-6).

Por isso, o que se planejou aqui exigirá daqueles que venham a atuar com esta organização curricular uma ação didático-pedagógica dirigida para:

- as necessidades, características, vivências e expectativas do público da EJA, investigando “seus modos de aprender de forma geral, para que possam compreender e favorecer essas lógicas de aprendizagem no ambiente escolar” (BRASIL, 2007, p. 36).

- a percepção de que o afastamento/exclusão do aluno/trabalhador do ambiente escolar faz com que ele traga uma história de vida escolar distinta da atual e das que muitos de sua turma também terão;

- a interação teoria e prática, valorizando os diversos saberes e realizando as devidas conexões do conteúdo com a realidade do aluno;

- a interdisciplinaridade, expressa formalmente nos planos de ensino dos componentes curriculares construídos coletivamente, antes do início de cada módulo, validados pelo Colegiado e continuamente atualizados, a partir das construções de sala de aula;

- o diálogo e construção trans e multidisciplinar das ações de Prática Profissional Integrada, planejadas semestralmente no Colegiado e por todos os docentes do módulo em que ela se dará;

- a utilização de abordagens didático-metodológicas que privilegiem, sem aligeiramentos e com o adequado aprofundamento, análises temáticas, conceituais, baseadas em problemas, projetos, situações reais, etc., sempre no intuito de favorecer o processo emancipador dos sujeitos na construção do conhecimento.

5.1 Estrutura da Matriz Curricular

Com essas bases, a organização curricular do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Restaurante e Bar, na modalidade EJA-EPT, do Ifal, Campus Maragogi, apresenta-se aqui estruturada, em regime modular/semestral, devendo a integralização curricular total ocorrer em, no mínimo, 6 semestres e, no máximo, em 12 (doze) semestres, contemplando os diversos conhecimentos da Formação Geral e Formação Profissional, conforme apresentado no quadro 1, a seguir.

Quadro 1 – Componentes da Formação Geral e da Formação Profissional

FORMAÇÃO	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Formação Geral	Língua Portuguesa	233,3h
	História	66,7h
	Geografia	66,7h
	Química	100,0h
	Física	100,0h
	Biologia	100,0h
	Matemática	200,0h
	Artes	33,3h
	Sociologia	66,7h
	Língua Inglesa	66,7h
	Filosofia	66,7h
	Língua Espanhola	66,7h
	Educação Física	33,3h
	TOTAL DA FORMAÇÃO GERAL	1200,0h
Formação Profissional	Informática Aplicada	33,3h
	Saúde e Segurança em A & B	33,3h
	Introdução aos Serviços de Restauração	66,7h
	Higiene e Manipulação em A & B	66,7h
	Serviços Operacionais em Salão	66,7h
	Técnicas de Vendas e Atendimento	66,7h
	Organização de Espaços em Restaurantes e Bares	33,3h
	Serviços de Copa, Café da Manhã e Room Service	66,7h
	Finanças em Serviços de A & B	66,7h
	Planejamento de Cardápios	66,7h
	Relações Humanas no trabalho	33,3h
	Serviços de Bar e Cafeteria	66,7h
	Serviços em Eventos	66,7h
	Gestão e Empreendedorismo em A&B	66,7h
	TOTAL DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL	800,0h
	PRÁTICA PROFISSIONAL	200,0h
	TOTAL DO CURSO	2200,0h

Esses componentes curriculares se mostram integrados ao longo dos semestres/módulos, sendo distribuídos em 3 (três) núcleos formativos: **o Núcleo Básico (NB); o Núcleo Integrador (NI) e o Núcleo Profissional (NP)**, conforme apontam as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio (IFAL, 2019b).

O Núcleo Básico é constituído, essencialmente, a partir dos conhecimentos e saberes das “áreas de Linguagens, Códigos e suas Tecnologias, Ciências Humanas e suas Tecnologias, Matemática e suas Tecnologias e Ciências da Natureza e suas Tecnologias”.

O Núcleo Integrador é composto por componentes curriculares que têm por “objetivo ser o elo entre o Núcleo Básico e o Núcleo Profissional” (IFAL, 2019b, p. 8). São componentes que têm estreita relação com o eixo tecnológico do curso, o mundo do trabalho e a ciência. Na estrutura curricular do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar fazem parte desse núcleo os componentes: Língua Espanhola e Educação Física, os quais integram a carga horária mínima da formação geral, mas dialogam com o mundo trabalho no eixo tecnológico do Curso; além de Informática Aplicada e Saúde e Segurança em A & B, que compõem a carga horária da formação profissional, dialogando com componentes da formação geral, relacionados aos códigos e linguagens, assim como com as ciências humanas e da natureza.

O Núcleo Profissional é formado “pelos componentes curriculares relativos aos conhecimentos da formação técnica específica”. Está alinhado, por isso, “com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico do curso, com a atuação profissional, com as regulamentações do exercício da profissão e com o perfil do egresso”. (IFAL, 2019b, p. 8).

Da articulação desses três Núcleos resulta a carga horária do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar composta por 2200h (duas mil e duzentas horas), assim distribuídas: Núcleo Básico com 1100,0h; Núcleo Integrador com 166,7h e Núcleo Profissional com 733,4h. Soma-se a essas cargas, um mínimo de 200 (duzentas) horas de Prática Profissional (distribuídas em 100h de Prática Profissional Integrada e 100h de atividades diversas, conforme se descreve adiante). A distribuição da matriz curricular resultante, a qual usa a carga horária de aula com 50 min. (cinquenta minutos), pode ser visualizada no quadro 2, a seguir apresentado.

Quadro 2 - Matriz Curricular

Formação/ Núcleo	Componentes Curriculares	Cód.	1º Mód.		2º Mód.		3º Mód.		4º Mód.		5º Mód.		6º Mód.		CARGA HORÁRIA TOTAL		
			H/R	H/A	H/R	H/A	H/R	H/A	H/R	H/A	H/R	H/A	H/R	H/A	H/R	H/A	
Formação Geral	Núcleo Básico	Língua Portuguesa	LPOR	66,7	80	66,7	80	-	-	33,3	40	66,7	80	-	-	233,4	280
		História	HIS	-	-	-	-	-	-	66,7	80	-	-	-	-	66,7	80
		Geografia	GEO	-	-	-	-	66,7	80	-	-	-	-	-	-	66,7	80
		Química	QUI	-	-	-	-	-	-	-	-	33,3	40	66,7	80	100	120
		Física	FIS	-	-	-	-	-	-	33,3	40	-	-	66,7	80	100	120
		Biologia	BIO	-	-	-	-	-	-	-	-	66,7	80	33,3	40	100	120
		Matemática	MAT	66,7	80	33,3	40	33,3	40	-	-	66,7	80	-	-	200	240
		Artes	ART	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33,3	40	33,3	40
		Sociologia	SOC	33,3	40	-	-	33,3	40	-	-	-	-	-	-	66,7	80
		Língua Inglesa	LING	-	-	-	-	66,7	80	-	-	-	-	-	-	66,7	80
	Filosofia	FIL	-	-	33,3	40	-	-	33,3	40	-	-	-	-	66,7	80	
Formação Profissional	Núcleo Integrador	Língua Espanhola	LESP	-	-	66,7	80	-	-	-	-	-	-	-	66,7	80	
		Educação Física	EDF	33,3	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33,3	40	
		Subtotal Ger.		200	240	200	240	200	240	133,4	160	233,4	280	200	240	1200	1440
	Núcleo Profissional	Informática Aplicada	INFA	-	-	-	-	-	-	33,3	40	-	-	-	-	33,3	40
		Saúde e Seg. em A & B	SSAB	-	-	-	-	33,3	40	-	-	-	-	-	-	33,3	40
		Int. aos Serviços de Restauração	ISER	66,7	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66,7	80
		Hig. e Manip. em A & B	HMAB	66,7	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66,7	80
		Serv. Operacionais em Salão	SEOP	-	-	66,7	80	-	-	-	-	-	-	-	-	66,7	80
		Téc. de Vendas e Atendimento	TVAT	-	-	66,7	80	-	-	-	-	-	-	-	-	66,7	80
		Org. de Esp. em Rest. e Bares	OERB	-	-	-	-	33,3	40	-	-	-	-	-	-	33,3	40
		Serv. de Copa, Café e Room Service	SECR	-	-	-	-	66,7	80	-	-	-	-	-	-	66,7	80
		Finanças em Serv. de A & B	FIAB	-	-	-	-	-	-	66,7	80	-	-	-	-	66,7	80
Planejamento de Cardápios		PLCD	-	-	-	-	-	-	66,7	80	-	-	-	-	66,7	80	
	Relações Humanas no trabalho	REHT	-	-	-	-	-	-	-	33,3	40	-	-	33,3	40		
	Serv. de Bar e Cafeteria	SEBC	-	-	-	-	-	-	-	66,7	80	-	-	66,7	80		
	Serviços em Eventos	SEEV	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66,7	80	66,7	80		
	Gestão e Emp. em A&B	GEAB	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66,7	80	66,7	80		
	Subtotal Prof.		133,4	160	133,4	160	133,4	160	166,7	200	100	120	133,4	160	800	960	
	Total		333,4	400	333,4	400	333,4	400	333,4	400	333,4	400	333,4	400	2000	2400	
Prática Profissional (PP)	PPI		-	-	30	36	-	-	30	36	-	-	40	48	100	120	
	Atividades diversas														100	120	
	Total PP		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	200	240	
	Total final do Curso														2200	2440	

Adotando o princípio norteador relacionado à flexibilidade de espaços e tempos escolares, conforme PDI (IFAL, 2019a, p. 71), e como forma de estimular a utilização e familiaridade com tecnologias digitais tão necessárias ao mundo atual e ao eixo de formação do curso, respeitados os mínimos previstos de duração (seis módulos/semestres) e carga horária total do curso (2200 horas), poderão ser realizadas atividades não presenciais (dentro dos limites legais estabelecidos). Condiciona-se essa realização à garantia de atendimento, desenvolvido pelo docente responsável pelo componente curricular, e de adequado suporte tecnológico para discentes e docentes; incluindo o suprimento da infraestrutura e equipamentos tecnológicos que possibilitem a realização dessas atividades não presenciais.

Caberá ao Colegiado de Curso deliberar sobre a distribuição de componentes curriculares com carga horária de atividades presenciais e não presenciais (até 20% da carga horária do componente), as metodologias utilizadas, o registro e as avaliações de tais atividades. À Coordenação de Curso caberá informar aos discentes sobre as resoluções do Colegiado, planejar e divulgar horários disponíveis para que estes, se desejarem, possam usar a estrutura do laboratório de informática para realizar as atividades não presenciais, com o devido suporte do monitor deste laboratório e/ou do próprio docente que estabeleceu a atividade.

5.2 Prática Profissional

A prática profissional, como indicam as normas de organização didática, é caracterizada como o espaço, por excelência, em que teoria e prática se conjugam, delineando e consolidando o perfil de formação traçado. A prática profissional se estabelece como elemento de superação da ideia de componentes isolados para a de saberes que se articulam, dialogam e integram, como saberes científicos, humanos e tecnológicos, com o mundo do trabalho. Nesse processo, docentes e discentes aplicam, analisam, relacionam e avaliam o conhecimento elaborado, formulando e experienciando diversos projetos/ ações/ intervenções na comunidade/sociedade.

As atividades de prática profissional do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar são comprovadas pela realização de, no mínimo, 200 (duzentas) horas distribuídas entre a Prática Profissional Integrada (PPI), com 100 (cem) horas, conforme se detalha adiante (item 5.2.1), e 100 (cem) horas de atividades diversas, tais como:

- projetos de ensino, pesquisa e/ou extensão;
- monitoria;
- participação em cursos relacionados à área de estudo, promovidos pelo Ifal ou outras instituições;
- efetivo exercício profissional;
- visitas técnicas;
- estágio;
- trabalho de conclusão de curso;
- outras vivências profissionais na área (prestação de serviço, trabalho voluntário, entre outros) (IFAL, 2019b, p. 11).

Os limites e a distribuição das cargas horárias de cada atividade estão definidos na Resolução nº 22/CS-2019 (IFAL, 2019b), normativos e legislações pertinentes em vigor.

5.2.1 Prática Profissional Integrada

As atividades de prática profissional, como apontam as diretrizes curriculares da educação profissional, podem envolver diferentes “situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho”, tais como: “experimentos, atividades específicas em ambientes especiais, bem como investigações sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa ou intervenção, visitas técnicas, simulações e observações”. (BRASIL, 2021b, art. 33).

A Prática Profissional Integrada (PPI) que consta na proposta curricular do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na modalidade EJA-EPT, articula os saberes dos núcleos formativos e atualidades do mundo do trabalho em 3 (três) projetos de culminância realizados ao final de cada ano letivo, de forma interdisciplinar.

Os projetos, abordando temáticas dos eixos norteadores expostos no quadro 3 (a seguir), serão construídos colaborativamente por docentes e discentes dos módulos que o antecedem e devem ser validados pelo Colegiado de Curso até a 1ª semana do 2º, 4º e 6º módulos. A partir de tais indicações, nos módulos ímpares se terá o planejamento e nos pares a execução da PPI, integrando ensino, pesquisa e extensão, por meio da exposição de vivências, conteúdos/saberes necessários para a vida em sociedade e atuação do egresso no mundo do trabalho, contribuindo assim

para a consolidação do perfil profissional desejado.

Quadro 3 - Prática Profissional Integrada – PPI

Eixos norteadores	Ano	Módulo	Carga horária/relógio	Carga horária/aula
1. O ensino integrado: conectando saberes, qualificando trabalhadores	1º	2º	30h	36h/a
2. Atualidades do Serviço em A&B	2º	4º	30h	36h/a
3. Atualidades do Serviço em Eventos; projetos de vida e planos de carreiras e negócios	3º	6º	40h	48h/a
Total			100h	120h/a

Os projetos de PPI elaborados e encaminhados ao Colegiado deverão indicar, em sua estrutura, necessariamente: título, turma, componentes curriculares (incluindo, pelo menos, 50% dos que compõem o ano letivo objeto da PPI planejada), docentes envolvidos, objetivos, justificativa articulada ao eixo norteador, à interdisciplinaridade e à prática profissional, cronograma, carga horária das atividades e a forma de apresentação dos resultados (culminância da PPI).

6 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso poderá ser realizado, conforme o art. 46 das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, desde que esses componentes estejam “diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação profissional técnica ou tecnológica”. Além disso, devem ter sido desenvolvidos:

- I - em qualificações profissionais técnicas e unidades curriculares, etapas ou módulos de cursos técnicos ou de Educação Profissional e Tecnológica de Graduação regularmente concluídos em outros cursos;

II - em cursos destinados à qualificação profissional, incluída a formação inicial, mediante avaliação, reconhecimento e certificação do estudante, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos;

III - em outros cursos e programas de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios formais, não formais ou informais, ou até mesmo em outros cursos superiores de graduação, sempre mediante avaliação do estudante; e

IV - por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional de pessoas. (BRASIL, 2021b).

Nesses casos, o aproveitamento poderá ser solicitado pelo estudante, sendo sua efetivação analisada e validada pelo Colegiado de Curso, a partir da apresentação do histórico escolar completo e atualizado da Instituição de origem, ementa e programa do componente curricular.

O aproveitamento de experiências adquiridas anteriormente pode ser realizado, a partir de avaliação e certificação, mediante exames elaborados de acordo com as características do componente curricular, e consequente validação do processo pelo Colegiado.

7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

O Ifal entende que o processo de avaliação da aprendizagem deve contribuir para a melhoria da qualidade do processo educativo, possibilitando a tomada de decisões de docentes e estudantes para o (re)dimensionamento e o aperfeiçoamento do processo de ensino-aprendizagem. Nessa perspectiva, a avaliação deve subsidiar o diagnóstico das causas determinantes das dificuldades de aprendizagem e a opção pelas melhores práticas educativas.

Em seu PDI, a instituição destaca que o processo de ensino/aprendizagem é desenvolvido:

[...] permeado por uma concepção emancipatória de avaliação, da qual possa ser revelado, nos sujeitos, como efeitos da ação educativa, o desenvolvimento de competências e habilidades num plano multidimensional, envolvendo facetas que vão do individual ao sociocultural situacional e processual, que não se confunde com mero “desempenho” (IFAL, 2019a, p.64).

Conforme o PPPI da instituição, os princípios norteadores da avaliação do desempenho do estudante em todos os níveis, etapas e modalidades de ensino do Ifal são: ação de transformação e promoção social; perspectiva emancipatória e democrática; processo contínuo; recuperação contínua da aprendizagem; diversidade de instrumentos e decisões colegiadas (IFAL, 2019a, p.76-77).

Construir a avaliação de aprendizagem na Educação de Jovens e Adultos, baseada nesses princípios, significa respeitar os conhecimentos e experiências dos estudantes não apenas como ponto de partida para o ensino, mas como bases que dialogam com todas as etapas do processo de ensino-aprendizagem. Nessa modalidade, a superação de práticas avaliativas objetivistas, que se contentam com uma verificação restrita de conteúdos curriculares, se torna indispensável.

Cabe observar que a educação de jovens e adultos envolve uma função reparadora, ao garantir um direito a estes negado; uma função equalizadora, que permita aos sujeitos da EJA novas possibilidades de inserção/reinserção no mundo do trabalho e na vida social; assim como uma função qualificadora, baseada no aspecto de incompletude do ser humano de desejar mais e sempre; e de ter potencial para buscar realizações e qualificações permanentemente

Sendo assim, o processo avaliativo precisa se ampliar para atender também às necessidades formativas que os alunos possuem em seus contextos atuais. A maior parte deles já está inserida na vida produtiva e cidadã, realizando aprendizagens cotidianamente fora do ambiente escolar, e podem explorar melhor suas potencialidades quando articulam os conhecimentos ensinados as suas próprias vivências e quando podem participar ativamente das decisões sobre os objetivos e critérios pedagógicos a serem estabelecidos.

O público-alvo da EJA é marcado por trajetórias formativas variadas e também pela experiência da exclusão escolar durante a infância e/ou adolescência, portanto, os docentes devem buscar reconhecer a capacidade cognitiva dos jovens e adultos, incentivando o desenvolvimento da autoestima e da autonomia, compreendendo as diversas formas que esses alunos expressam suas aprendizagens e utilizando critérios e instrumentos avaliativos que possam realmente diagnosticar as principais dificuldades e apontar as possibilidades de superação.

Recomenda-se a elaboração dos planos de ensino dos componentes curriculares, de maneira dialogada e colaborativa, pelos docentes responsáveis pelos componentes de cada módulo. Os planos devem estar dirigidos pelos objetivos de

aprendizagem, usando, preferencialmente, metodologias centradas no aluno, formas de avaliação interdisciplinares e instrumentos avaliativos diversos e adequados ao público da EJA, explorando aspectos conceituais, procedimentais e atitudinais.

Alguns exemplos de instrumentos avaliativos que podem ser utilizados com esses propósitos são: “prova escrita e oral; observação; autoavaliação; trabalhos individuais e em grupo; portfólio; projetos e conselho de classe, sobrepondo-se este último como espaço privilegiado de avaliação coletiva” (IFAL, 2019a, p. 76).

Cabe destacar que todos os planos serão discutidos e passarão por validação no Colegiado de Curso, semestralmente, antes de serem postos em prática pelos docentes responsáveis.

Os critérios de verificação do desempenho acadêmico, o cálculo das médias, as formas de progressão e recuperação se encontram determinadas nas Normas de Organização Didática do Ifal e demais legislações vigentes.

8 BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

8.1 Biblioteca

A biblioteca do Ifal Campus Maragogi está localizada em uma área de 193,26m² dividida em um pavimento inferior (118,72 m²), onde se localiza o acervo, e um pavimento superior (74,54 m²), espaço reservado para estudo individual e coletivo. Ressalte-se que esse espaço, assim como todos os demais ambientes do Campus Maragogi apresentam acessibilidade arquitetônica, conforme exigido pelos dispositivos legais.

O espaço está equipado com 09 (nove) mesas redondas e 26 (vinte e seis) cadeiras acolchoadas, além de 14 (catorze) estações de estudo individual que também contam com cadeiras acolchoadas e espaço para instalação de tomadas para notebook e outros utensílios eletrônicos.

No piso inferior encontram-se 19 (dezenove) estantes de livros; três computadores para consulta e pesquisa na internet; 06 (seis) armários guarda-volumes, cada um com 8 (oito) compartimentos, totalizando 48 espaços para guarda-volumes; um balcão de atendimento e uma mesa reservada à administração da biblioteca.

O acervo, atualizado em junho de 2021, continha 1781 materiais e 802 títulos (ver lista de alguns títulos especificamente relacionados ao curso no quadro 4, a seguir), os quais versam sobre as áreas técnicas dos cursos integrados existentes hoje na Instituição, Agroecologia e Hospedagem, bem como sobre os componentes curriculares propedêuticos do ensino médio e outros componentes de interesse geral.

Quadro 4 – Alguns títulos cadastrados na biblioteca

TÍTULOS DE COMPONENTES CURRICULARES DOS NÚCLEOS BÁSICO E INTEGRADOR
<p>ABAURRE, Maria Luiza M; ABAURRE, Maria Bernadete M. Um olhar objetivo para produções escritas: analisar, avaliar, comentar. São Paulo: Moderna, 2012. 192 p. (Cotidiano Escolar: Ação Docente) ISBN: 9788516077754.</p> <p>ADAS, Sérgio. Propostas de trabalho e ensino de filosofia: especificidade das habilidades; eixos temáticos-históricas e transversalidade. São Paulo: Moderna, 2012. 192 p. ISBN: 9788516082352.</p> <p>ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. Preconceito contra a origem geográfica e de lugar: as fronteiras da discórdia /3. ed. 2012.</p> <p>ALMEIDA, Maria da Glória de Souza. A importância da literatura como elemento de construção do imaginário da criança com deficiência visual. Rio de Janeiro: Instituto Benjamin Constant, 2014. 204 p. ISBN: 9788567485041.</p> <p>ALMEIDA, Regina Araujo de; GUERRERO, Ana Lúcia; FIORI, Sérgio Ricardo. Geografia e cartografia para o turismo. São Paulo: IPSIS, 2007. 76 p. (Caminhos do futuro) ISBN: 9788598741048.</p> <p>BARBOSA, Régis; FEITOSA, Samuel. OBMEP: Banco de questões 2016. Rio de Janeiro: IMPA, 2016. 182 p. ISBN: 9788524404177.</p> <p>BARBOSA, Maria Lígia de Oliveira; QUINTANEIRO, Tania; RIVERO, Patricia. Conhecimento e imaginação: sociologia para o ensino médio. Belo Horizonte: Autêntica, 2012. 245 p. (Práticas Docentes, 4) ISBN: 9788565381246.</p> <p>BARROS, Fernando R. de Moraes. Estética filosófica para o ensino médio. Belo Horizonte: Autêntica, 2012. 143 p. (Práticas Docentes, 1) ISBN: 9788565381062.</p> <p>BECHARA, Evanildo. Dicionário da língua portuguesa Evanildo Bechara. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2011. 1182 p. ISBN: 9788520926178.</p> <p>BERKALOFF, André et al. Biologia e fisiologia celular. São Paulo: Edgard Blucher, 1975. 287 p. (Introdução à biologia, 3)</p> <p>BORBA, Francisco S (Organizador). Dicionário UNESP do português contemporâneo. Curitiba: Piá, 2011. 1488 p. ISBN: 9788564474000.</p> <p>CAMBRIDGE: phrasal verbs dictionary. 2. ed. New York: Cambridge University Press, 2006. ISBN: 9780521677707.</p> <p>CAMBRIDGE learner's dictionary. 4. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2012. ISBN: 9781107660151.</p> <p>CARVALHO, Anna Maria Pessoa de et al (Coord). Ensino de língua portuguesa. São Paulo: Cengage Learning, 2014. 232 p. (Ideias em Ação) ISBN: 9788522116324.</p> <p>CARVALHO, Humberto C. de. Fundamentos de genética e evolução. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1987. 556 p.</p> <p>Carvalho, José Murilo de. Cidadania no Brasil :o longo caminho. 15. ed.. - Rio de Janeiro :Civilização Brasileira, 2012.</p>

- CARVALHO, Paulo Cezar Pinto et al. A Matemática do Ensino Médio. 7. ed. Rio de Janeiro: SBM, 2016. 305 p.(Professor de Matemática) ISBN: 9788585818111.
- CASTELO BRANCO, Anísio Costa. Matemática financeira aplicada: métodos algébrico, HP-12C, Microsoft Excel. 2. ed. revista. São Paulo: Thomson, 2005. 257 p. ISBN: 9788522110148.
- CHAUI, Marilena. Convite à Filosofia. 14. ed. São Paulo: Ática, 2012. 520 p. ISBN: 9788508134694.
- CURSO de ética & cidadania. Petrópolis, RJ: Ensinart, 2014. ISBN: 9788560985234.
- COE, Norman; HARRISON, Mark; PATERSON, Ken. Oxford practice grammar: basic : with answers. New York: Oxford University Press, 2006. 296 p. ISBN: 9780194579780.
- DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. O que é a filosofia?. 3. ed. São Paulo: Editora 34, 2010. 271 p.(Trans) ISBN: 9788585490027.
- DEMAI, Fernanda Mello. Português instrumental. São Paulo: Érica, 2014. 136 p. (Eixos. Gestão e negócios) ISBN: 9788536507583.
- DE ROBERTIS, E.D.P; DE ROBERTIS, E.M.F. Bases da biologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985. 332 p. ISBN: 8522601135.
- DE BIAGGI, Enaura T. Kriek; STAVALE, Emeri De Biaggi. Enjoy your stay!: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004. 173 p. ISBN: 9788589533119.
- EASTWOOD, Jonh. Oxford practice grammar: intermediate. New York: Oxford, 2006. 439 p. ISBN: 9780194579803.
- FAJARDO, Elias. Ecologia e cidadania: se cada um fizer a sua parte-. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2003. 156 p. ISBN: 9788574581100.
- FARACO, Carlos Alberto. Norma culta brasileira: desatando alguns nós. São Paulo: Parábola, 2008. 205 p. ISBN: 9788588456822.
- FERRARI, Solange dos Santos Utuari. Encontros com arte e cultura. São Paulo: FTD, 2012. 224 p. ISBN: 9788532281913.
- FERRARI, Sônia Campaner Miguel. Filosofia: ensinar e aprender. São Paulo: Saraiva, 2012. 240 p. ISBN: 9788578700409.
- FERREIRA, Maria Cecília. Informática aplicada. 3. ed. São Paulo: Érica Saraiva, 2017. 184 p. (Eixos. Informação e comunicação) ISBN: 9788536520247.
- FERRETTI, Eliane. Geografia em ação: práticas em climatologia. 2. ed. Curitiba: Ayamará, 2012. 127 p.(Mundo das ideias) ISBN: 9788578417802.
- FIGUEIREDO, João Ricardo Melo. O presente pelo passado: variação verbal em narrativas de deficientes visuais. Rio de Janeiro: Instituto Benjamin Constant, 2014. 176 p. ISBN: 9788567485133.
- FREITAS, Cleidson Jacinto de. A compreensão de texto em provas de língua portuguesa em concursos públicos. Recife: UFPE, 2013. 157 p. ISBN: 9788541502184.
- GARDNER, Eldon J; SNUSTAD, D. Peter. Genética. 7. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1986. 497 p. ISBN: 8520102476.
- GEIGER, Paulo (Organizador). Novíssimo Aulete dicionário contemporâneo da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Lexikon, 2011. 1456 p. ISBN: 9788586368752.
- GERALDI, João Wanderley et al (Organizador). O texto na sala de aula. São Paulo: Anglo, 2012. 136 p.(Na Sala de Aula) ISBN: 9788575952009.
- GIESBRECHT, Hulda Oliveira et al (Org). Indicações geográficas brasileiras: brazilian geographical indications: indicaciones geográficas brasileñas. 4. ed. Brasília: Sebrae, 2014. 260 p.
- GUERRA, Marcelo dos Santos. Introdução a citogenética geral. Rio de Janeiro: Guanabara, 1988. 142 p.
- GUIMARÃES, Marcella Lopes. Capítulos de história: o trabalho com fontes. Curitiba: Ayamará, 2012. 175 p.(Mundo das ideias) ISBN: 9788578417796.

- GUIMARÃES NETO, Euclides; GUIMARÃES, José Luis Braga; ASSIS, Marcos Arcanjo de. Educar pela sociologia: contribuições para a formação do cidadão. Belo Horizonte: RHJ, 2012. 168 p. ISBN: 9788571533011.
- HUNTER, James C. O monge e o executivo: uma história sobre a essência da liderança. Rio de Janeiro: Sextante, 2004. 143 p. ISBN: 9788575421026.
- INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS IFAL. Coletânea versíprosa 2014: o fantástico, o maravilhoso e o estranho. Maceió: IFAL, 2014. 2v.
- JASPERS, Karl. Introdução ao pensamento filosófico. São Paulo: Cultrix, 2011. 165 p. ISBN: 9788531602092.
- LARSON, Ron. Estatística aplicada. 4. ed. São Paulo: Pearson, 2010. xiv, 637 p. ISBN: 9788576053729.
- LEAL, Murilo Cruz. Porco+feijão+couve=feijoada?: a bioquímica e seu ensino na educação básica. Belo Horizonte: Dimensão, 2012. 86 p. ISBN: 9788573198546.
- LEVINE, David M; BERENSON, Mark L; STEPHAN, David. Estatística: teoria e aplicações : usando microsoft Excel em português. Rio de Janeiro: LTC, 2000. 811 p. ISBN: 8521612117.
- LIMA, Celso Piedemonte de. Genética humana. São Paulo: Harper, 1983. 379 p.
- LIMA,Elon Lages et al. Temas e problemas. 3. ed. Rio de Janeiro: SBM, 2010. 210 p.(Professor de matemática) ISBN: 9788583370789.
- LISBOA, Cassiano Pamplona; KINDEL,Eunice Aita Isaia (Organizador). Educação ambiental: da teoria à prática. Porto Alegre: Mediação, 2012. 142 p. ISBN: 9788577060764.
- MAGALHÃES, Mariza. Tudo o que você faz tem a ver com química. São Paulo: Física, 2007.
- MAIA, João Domingues. Gramática: teoria & exercícios. 4. ed. São Paulo: Ática, 1994. 327 p. ISBN: 8508044224.
- MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. Informática: conceitos e aplicações. 4. ed. revisada. São Paulo: Érica, 2013. 406 p. ISBN: 9788536500539.
- MARZZOCO, Anita; TORRES,Bayardo Baptista. Bioquímica básica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 360 p. ISBN: 8527704625.
- MATHER, Kenneth; JINKS,John L. Introdução à genética biométrica. Ribeirão Preto: Sociedade Brasileira de Genética, 1984. 242 p.
- MATTOS,Regiane Augusto de. História e cultura afro-brasileira. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012. 217 p. ISBN: 9788572443715.
- MENDES, Rodrigo Hübner; CAVALHERO, José; GITAHY,Ana Maria Caira. Artes visuais na educação inclusiva: metodologia e práticas do Instituto Rodrigo Mendes. São Paulo: Peirópolis, 2010. 143 p. ISBN: 9788575961841.
- MUNDURUKU,Daniel. O caráter educativo do movimento indígena brasileiro 1970-1990. São Paulo: Paulinas, 2012. 230 p.(Educação em foco. Educação, história e cultura) ISBN: 9788535633047.
- MUNANGA, Kabengele. Origens africanas do Brasil contemporâneo: histórias, línguas, culturas e civilizações. 3. ed. São Paulo: Gaudí, 2012. 109 p. ISBN: 9788581840246.
- MURPHY, Raymond. English grammar in use. 5. ed. New York: Cambridge, 2012. 380 p. ISBN: 9780521189064.
- OLIVEIRA, Ana Paula Lelis Rodrigues de; COELHO,Breno Cunha Pinto; SILVA,Marley Garcia. Química inorgânica experimental. Brasília: IFB, 2016. 73 p. ISBN: 9788564124332.
- OLIVEIRA, Laura Nogueira et al (Organizadora). Ouvir para contar: memórias de alunos negros do Curso Técnico em Química CEFET-MG de 1964 à 1978. Belo Horizonte: CEFET-MG, 2015. 123 p. ISBN: 9788599872291.

- OXENDEN, Clive et al. New english file. New York: Oxford, 2007. 231 p. ISBN: 9780194518871.
- PAIVA, Vera Lúcia Menezes de Oliveira e. Ensino de língua inglesa no ensino médio: teoria e prática. São Paulo: SM, 2012. 183 p. (Somos Mestres) ISBN: 9788576759881.
- PEREIRA, Mateus Henrique de Faria; SERRANO, Gisella de Amorim; PORTO, Amélia Pereira Batista. Quilombolas e quilombos: histórias do povo brasileiro. Belo Horizonte: Rona, 2012. 80 p. ISBN: 9788562805141.
- PIMENTEL, Aguimario. Nelson Rodrigues e a literatura de massa. Maceió: Ifal, 2014. 193 p. ISBN: 9788564320093.
- PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla Bassanezi (Organizador). História da cidadania. 6. ed. São Paulo: Contexto, 2012. 573 p. ISBN: 9788572442176.
- POLITO, Reinaldo. Como falar corretamente e sem inibições. 111. ed. revista, atualizada e ampliada. São Paulo: Saraiva, 2006. 312 p. ISBN: 9788502056534.
- POUGY, Eliana Gomes Pereira. Poetizando linguagens, códigos e tecnologias: a arte no ensino médio. São Paulo: SM, 2012. 160 p. (Somos Mestres) ISBN: 9788541800051.
- QUEIROZ, Álvaro. Páginas de filosofia. Maceió: IFAL, 2013. 172 p. ISBN: 9788564320055.
- RAMOS, Graciliano. Memórias do cárcere. 1. ed. Rio de Janeiro: Cameron, 2012. 727 p. ISBN: 9788565230087.
- RICHARDS, Jack C. Interchange Fourth edition: workbook 3. 4. ed. New York: Cambridge, 2013. 96 p. ISBN: 9781107648746.
- RICHARDS, Jack C. Interchange Fourth edition: student's book 1A. 4. ed. New York: Cambridge, 2013. 149 p. ISBN: 9781107694439.
- RICHARDS, Jack C. Interchange Fourth edition: student's book 2A. 4. ed. New York: Cambridge, 2013. 113 p. ISBN: 9781107644106.
- RICHARDS, Jack C. Interchange third edition: intro workbook. 3. ed. New York: Cambridge, c2005. 96 p. ISBN: 97805216015669780521601573.
- REIS, João José; GOMES, Flávio dos Santos (Organizador). Liberdade por um fio: história dos quilombos no Brasil. São Paulo: Claro Enigma, 2012. 582 p. ISBN: 9788581660264.
- ROLNIK, Raquel. O que é cidade. São Paulo: Brasiliense, 1988. 86 p. (Primeiros Passos, 203) ISBN: 8511012036.
- RODRIGO, Lidia Maria. Filosofia em sala de aula: teoria e prática para o ensino médio. Campinas: Autores Associados, 2014. 278 p. (Formação de Professores) ISBN: 9788574962207.
- RUBINGER, Mayura M. M; BRAATHEN, Per Christian. Ação e reação: ideias para aulas especiais de química. Belo Horizonte: RHJ, 2012. 292 p. ISBN: 9788571532984.
- RUBIO, Braulio Alexandre B; VILELA, Antonio Carlos. Espanhol para bares e restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 72 p. (Turismo receptivo) ISBN: 9788539602339.
- RUBIO, Braulio Alexandre B; VILELA, Antonio Carlos. Espanhol para governança hoteleira. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 72 p. (Turismo Receptivo) ISBN: 9788539602346.
- RUBIO, Braulio Alexandre B; VILELA, Antonio Carlos. Espanhol para hotelaria. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 72 p. (Turismo receptivo) ISBN: 9788539602353.
- RUBIO, Braulio Alexandre B; VILELA, Antonio Carlos. Espanhol para profissionais de turismo. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 72 p. (Turismo receptivo) ISBN: 9788539602377.
- RUBIO, Braulio Alexandre B; VILELA, Antonio Carlos. Inglês para bares e restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 72 p. (Turismo receptivo) ISBN: 9788539602308.

- RUBIO, Braulio Alexandre B; VILELA, Antonio Carlos. Inglês para profissionais de turismo. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 72 p. (Turismo Receptivo) ISBN: 9788539602285.
- SAMANEZ, Carlos Patrício. Matemática Financeira: aplicações à análise de investimentos. 4. ed. São Paulo: Pearson, 2007. 274 p. ISBN: 8576050846.
- SANTOS, Adriana Paula Oliveira; RAPOSO, Áurea; FARTES, Vera. Ecopráticas na EPT: desenvolvimento, meio ambiente e sustentabilidade. Maceió: Edifal, 2011. 92 p. (Novos autores da EPT) ISBN: 9788598498140.
- SANTOS, Denise. Ensino de língua inglesa: foco em estratégias. Barueri, SP: DISAL, 2012. 343 p. ISBN: 9788578441050.
- SANTOS, Linaldo. Dicas gramaticais em versos: um novo jeito de aprender português. Sirinhaém: Edição do autor, 2012. 160 p. ISBN: 9788590804741.
- SANTOS, Linaldo. O novo português e outras temáticas em poemas: aprenda as novas regras ortográficas da língua portuguesa por meio de rimas e estrofes. Sirinhaém: Edição do autor, 2012. 170 p. ISBN: 9788590804710.
- SANTOS, Linaldo. Resolva suas dúvidas de português em poesias. 2. ed. Recife: Edição do Autor, 2017. 150 p. ISBN: 9788590804734.
- SARTORIS, Alexandre. Estatística e introdução à econometria. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 383 p. ISBN: 9788502197480.
- SILVA, Sebastião Medeiros da; SILVA, Elio Medeiros da; SILVA, Ermes Medeiros da. Matemática básica para cursos superiores. São Paulo: Atlas, 2002. 227 p. ISBN: 8522430357.
- SILVA, Vera Maria Tietzmann. Leitura literária & outras leituras: impasses e alternativas no trabalho do professor. Belo Horizonte: RHJ, 2009. 214 p. ISBN: 9788571532335.
- SILVÉRIO, Valter Roberto (Editor). Síntese da coleção história geral da África: Pré-história ao século XVI. Brasília: UNESCO, 2013. 743 p. ISBN: 9788576520627.
- SINGER, Paul. Introdução à economia solidária. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2002. 127 p. ISBN: 8788586469510.
- SÍNTESE da coleção história geral da África: século XVI ao século XX. Brasília: UNESCO, 2013. ISBN: 9788576521693.
- SMOLE, Kátia Cristina Stocco et al. Cadernos do Mathema: jogos de matemática: de 1º a 3º ano. Porto Alegre: Grupo A, 2008. 116 p. (Cadernos de Mathema: ensino médio) ISBN: 9788536314709.
- SOARS, Liz and John. New Headway: intermediate student's book. 3. ed. New York: Oxford, 2003. 159 p. ISBN: 9780194387507.
- SOUZA, Ana Lúcia Silva. Letramentos de reexistência: poesia, grafite, música, dança: hip-hop. São Paulo: Parábola, 2011. 171 p. (Estratégias de ensino, 26) ISBN: 9788579340321.
- STANSFIELD, William D. Genética. 2. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1985. 514 p.
- SZABÓ JÚNIOR, Adalberto Mohai. Manual de segurança, higiene e medicina do trabalho. 12. ed. atualizada. São Paulo: Rideel, 2018. 1181 p. ISBN: 9788533950412.
- TAVARES, José da Cunha. Noções de prevenção e controle de perdas em segurança do trabalho. 8. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 165 p. ISBN: 9788573599763.
- TORRES, João Carlos Brum (Organizador). Manual de ética: questões de ética teórica e aplicada: contribuições para estudo da ética filosófica e análise de problemas morais. Petrópolis Caxias do Sul: Vozes EDUCS, 2014. 753 p. ISBN: 9788532648266.
- TOWNSEND, Colin R; BEGON, Michael; HARPER, John L. Fundamentos em ecologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. viii, 576 p. ISBN: 9788536320649.

ULYSSES Guimarães: seleção de textos, introdução e comentários de Luiz Gutemberg. Brasília: Câmara dos Deputados, 2016. (Perfis parlamentares, 66) ISBN: 9788540205505.

UM PASSADO vestido de futuro: fragmentos da memória da rede federal de educação profissional e tecnológica. Brasília: IFB, 2012. ISBN: 9788564124080.

VIEIRA SOBRINHO, José Dutra. Matemática financeira. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2000. 409 p. ISBN: 9788522424616.

VIEIRA SOBRINHO, José Dutra. Matemática financeira. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1992. 383 p. ISBN: 9788522401195.

VILLAR, Mauro de Salles (Editor). Dicionário Houaiss conciso. Rio de Janeiro: Moderna, 2011. 1078 p. ISBN: 9788516072896.

VILLEE, Claude A. Biologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1977. 841 p. ISBN: 8520100554.

WACHOWICZ, Teresa Cristina. Análise linguística nos gêneros textuais. São Paulo: Saraiva, 2012. 166 p. ISBN: 9788502161726.

WERBER, Max. A ética protestante e o espírito do capitalismo. 15 ed. São Paulo: Pioneira, 2000. 233 p. ISBN: 8522100942.

YAMAMOTO, Kazuhito; FUKU, Luiz Felipe; SHIGEKIYO, Carlos Tadashi. Os alicerces da física, 2: terminologia, óptica ondulatória. 12. ed. reformulada. São Paulo: Saraiva, 1998. 432 p. ISBN: 8502026569.

YULE, George. Oxford practice grammar: advanced. New York: Oxford, 2006. 280 p. ISBN: 9780194579827.

TÍTULOS DE COMPONENTES CURRICULARES DO NÚCLEO PROFISSIONAL

ALVES, Ricardo Ribeiro; JACOVINE, Laércio Antônio Gonçalves; NARDELLI, Aurea Maria Brandi. Empresas verdes: estratégia e vantagem competitiva. Viçosa, MG: UFV, 2011. 192 p. ISBN: 9788572694025.

ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio de; JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projeto. 11. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2017. 307 p. ISBN: 9788539613038.

APRENDER a empreender. Rio de Janeiro: Fundação Roberto Marinho, 2010. ISBN: 9788573335682.

BARRETTO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 20. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2011. 160 p. (Turismo) ISBN: 8530803434.

BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Gestão ambiental. São Paulo: Érica Saraiva, 2016. 128 p. (Eixos. Ambiente e saúde) ISBN: 9788536506036.

BEM-VINDO volte sempre. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2001. ISBN: 9788574580716.

BITTENCOURT César, Pedro de Alcântara et al. Ecoturismo. São Paulo: IPSIS, 2007. 48 p. (Caminhos do futuro) ISBN: 9788598741079.

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. ampliada e atualizada. São Paulo: Aleph, 2006. 379 p. (Turismo) ISBN: 9788585887753.

CAON, Mauro. Gestão estratégica de serviços de hotelaria. São Paulo: Atlas, 2008. 118 p. ISBN: 9788522449408.

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (Organizador). Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 282 p. ISBN: 9788576050374.

DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente. São Paulo: Atlas, 2003. 208 p. ISBN: 9788522434069.

- FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 7. ed. revista e atualizada. São Paulo: Senac, 2014. 203 p. ISBN: 9788539607488.
- GARÇOM: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2006. ISBN: 9788574580724.
- GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2016. 256 p. ISBN: 9788522103010.
- GIANESI, Irineu G. N; CORRÊA, Henrique Luiz. Administração estratégica de serviços: operações para a satisfação do cliente. São Paulo: Atlas, 2007. 233 p. ISBN: 9788522411528.
- GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem. São Paulo: Aleph, 2004. 159 p. (Turismo) ISBN: 9788585887931.
- GUARDANI, Fátima. Gestão de marketing em hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006. 108 p. ISBN: 8522444293.
- LAGE, Beatriz Helena Gelas; MILONE, Paulo César. Economia do turismo. 2. ed. Campinas, SP: Papyrus, 1996. 122 p. (Turismo) ISBN: 8530801660.
- MAGUIRE, D. E; SIMMONS, C. H. Desenho técnico: problemas e soluções gerais de desenho. s. l.: Hemus, c2004. 257 p. ISBN: 8528903966.
- MALLEN, Cheryl; ADAMS, Lorne J. Gestão de eventos esportivos, recreativos e turísticos: dimensões teóricas e práticas. Barueri, SP: Manole, 2013. 269 p. ISBN: 9788520432600.
- MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005. 204 p. ISBN: 978857359229.
- MARQUES, Jane Aparecida et al. Comunicação e turismo. São Paulo: IPSIS, 2007. 132 p. (Caminhos do futuro) ISBN: 9788598741031.
- MARKETING de destinos turísticos. S. l.: Letras brasileiras, 2015.
- MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. revisada e atualizada. Baueri, SP: Manole, 2013. xxviii, 212 p. ISBN: 9788520435816.
- MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 5. ed. revisada e atualizada. Baueri: Manole, 2010. 195 p. ISBN: 9788520430231.
- MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Fundamentos de administração: manual compacto para as disciplinas TGA e introdução à administração. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007. xvii, 267 p. ISBN: 9788522447213.
- Mendes Júnior, Biágio de Oliveira. Perfil socioeconômico de Alagoas /Fortaleza: Banco do Nordeste, 2015.
- MORETTO, Amilton et al (Organizador). Economia, desenvolvimento regional e mercado de trabalho do Brasil. Fortaleza: Instituto de Desenvolvimento do Trabalho, 2010. 361 p. ISBN: 9788575633847.
- MULLINS, Laurie J. Gestão da hospitalidade e comportamento organizacional. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004. 390 p. ISBN: 8536303980.
- NEEDHAM, Nancy; BENFIELD, Simon Barker. Passaporte para o mundo. São Paulo: IPSIS, 2007. 60 p. (Caminhos do futuro) ISBN: 9788598741109.
- NUNES, Maria Augusta Silveira Netto; RUSSO, Suzana Leitão; SILVA, Gabriel Francisco da (Organizadora). Capacitação em inovação tecnológica para empresários. São Cristóvão: UFS, 2012. 288 p. ISBN: 9788578222710.
- COMO elaborar um plano de negócios. Brasília: Sebrae, 2013.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do maître d'hôtel. 4. ed. revista e atualizada. São Paulo: Senac São Paulo, 2003. 246 p. ISBN: 9788585578378.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 230 p. ISBN: 9788573596656.

PAIM, Wilson Moisés. Custos e orçamentos em serviços de hospitalidade: uma visão operacional. São Paulo: Érica, 2014. 144 p. (Eixos. Turismo, hospitalidade e lazer) ISBN: 9788536508153.

PAIVA, Hélio Afonso Braga de; NEVES, Marcos Fava. Planejamento estratégico de eventos: como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos. São Paulo: Atlas, 2008. 192 p. ISBN: 9788522451708.

PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da qualidade: teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. xvii, 302 p. ISBN: 9788522471157.

PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo; RUSCHMANN, Doris Van de Meene (Editor). Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo. Barueri, SP: Manole, 2010. 1027 p. (Ambiental) ISBN: 9788520424971.

PORTO Gonçalves. Carlos Walter. O desafio ambiental. Rio de Janeiro: Record, 2012.

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p. ISBN: 9788522437904.

PUJATTI, Leonardo et al. Finanças, administração e tecnologia para o turismo. São Paulo: IPSIS, 2007. 60 p. (Caminhos do futuro) ISBN: 9788598741086.

REGULES, Maria Paula Patrone et al. Ética, meio ambiente e cidadania para o turismo. São Paulo: IPSIS, 2007. 60 p. (Caminhos do futuro) ISBN: 9788598741062.

SACHS, Ignacy. A terceira margem : em busca do ecodesenvolvimento. São Paulo: Companhia das Letras, 2009

SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. Gestão ambiental: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 310 p. ISBN: 9788522464678.

SOU recepcionista: técnicas, tendências e informações para ao aperfeiçoamento profissional. São Paulo: Senac São Paulo, 2016. ISBN: 9788574583020.

VIERA, Elenara Viera de. Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos. Caxias do Sul: Educs, 2004. 172 p. (Hotelaria) ISBN: 9788570612298.

VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico. 2. ed. revisada e ampliada. Caxias do Sul: educs, 2003. 505 p. (Hotelaria) ISBN: 9788570612540.

VIERA, Elenara Viera de. Desperdício em hotelaria: soluções para evitar. Caxias do Sul: Educs, 2004. 161 p. (Hotelaria) ISBN: 9788570612281.

WATT, David C. Gestão de eventos em lazer e turismo. Porto Alegre: Bookman, 2007. 206 p. ISBN: 9788536303062.

YÁZIGI, Eduardo. A alma do lugar : turismo, planejamento e cotidiano em litorais e montanhas. São Paulo: Contexto, 2001.

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 340 p. ISBN: 9788522450237.

ZITTA, Carmem. Organização de eventos: da ideia à realidade. 6. ed. rev. e ampl. Brasília: Senac-DF, 2018. 386 p. ISBN: 9788562564482.

Fonte: SIGAA (2021)

Além desses títulos, discentes e docentes também podem acessar a plataforma virtual “Minha Biblioteca” (<https://bibliotecavirtual.ifal.edu.br/index.php>), na qual encontrarão títulos de áreas diversas do conhecimento.

8.2 Instalações e Equipamentos

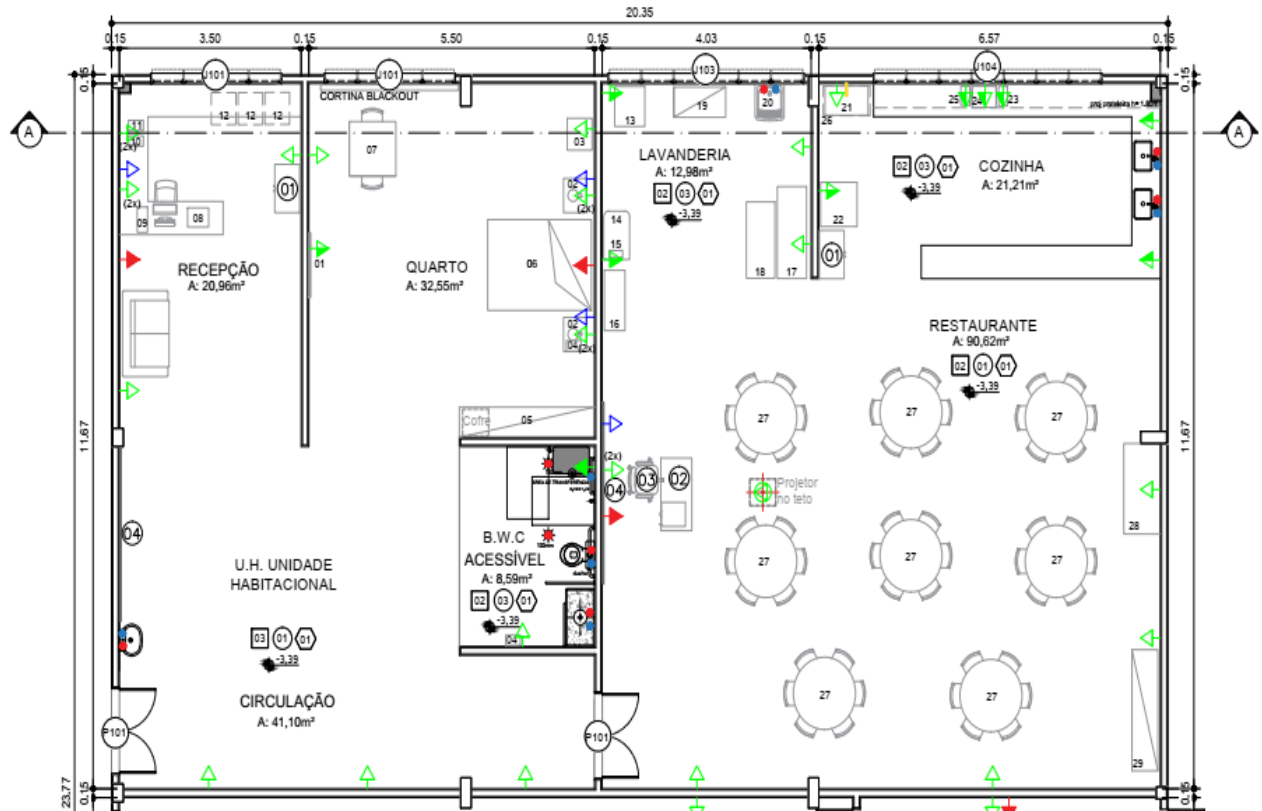
Para atender a demanda do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, o Ifal, Campus Maragogi, possui ambientes oferecendo a adequada acessibilidade arquitetônica. Neles se encontram salas administrativas e pedagógicas, doze salas de aula, uma sala de professores, um auditório para 160 lugares, uma biblioteca, um ginásio poliesportivo, uma cantina com área de alimentação, um laboratório de informática com 20 computadores conectados à internet, um laboratório de línguas com 5 computadores conectados à internet, um laboratório de matemática e física, um laboratório de química e biologia e, por fim, dois laboratórios especiais dos Cursos Técnicos Integrados em Agroecologia e em Hospedagem, os quais funcionam nos turnos matutino e vespertino do campus. Recentemente, o campus recebeu também os equipamentos eletrônicos e a infraestrutura da montagem do Espaço 4.0, um laboratório adaptado em container para oferecer capacitação tecnológica aos jovens do litoral norte. Ao final desse trabalho, o container ficará no campus e poderá ser usado em atividades de todos os cursos, inclusive o aqui planejado.

Os laboratórios da formação geral atenderão de forma adequada às demandas do Curso Técnico de Serviços de Restaurante e Bar. O Campus dispõe de laboratório de informática (com 20 máquinas em funcionamento) e laboratório de línguas (com 5 máquinas em funcionamento). Serão adquiridos *softwares* voltados para a gestão de restaurantes e bares, e *softwares* voltados para o uso das línguas inglesa e espanhola no atendimento ao cliente.

O laboratório específico de Hospedagem está construído com áreas subdivididas, simulando os seguintes ambientes de um meio de hospedagem: recepção; unidade habitacional com banheiro adaptado; lavanderia, cozinha e salão de restaurante (Ver Figura 1, a seguir).

O Curso Técnico Integrado em Serviços de Restaurante e Bar utilizará os ambientes do laboratório de Hospedagem que correspondem à cozinha e ao Restaurante, os quais compõem os espaços exigidos pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos para a realização de atividades de ensino-aprendizagem nas áreas de: alimentos e bebidas, bar, restaurante, cafeteria, eventos etc.

Figura 1 – Planta do Laboratório de Hospedagem



Fonte: PPC – Curso de Hospedagem (2019c)

O espaço do Restaurante já conta com um amplo salão montado como restaurante, contendo mesas, cadeiras, armários para os utensílios, carro de serviço de mesa etc. Conectado a esse salão há o espaço de cozinha, com geladeira, fogão, micro-ondas, freezer, liquidificador e outros utensílios básicos, tais como: talheres, pratos, xícaras, alguns tipos de taças e copos, já adquiridos para uso comum pelos dois Cursos.

Além desse mobiliário e utensílios já adquiridos, visualiza-se a necessidade de utensílios mais específicos aos serviços que serão praticados até a integralização no Curso Técnico de Serviços de Restaurante e Bar e que deverão ser adquiridos.

Além disso, para o adequado funcionamento do Curso Técnico Integrado em Serviços de Restaurante e Bar, aqui exposto, serão necessários insumos que deverão ser adquiridos periodicamente, considerando prazos de validade e o uso contínuo (ver exemplos no quadro 5, a seguir).

Quadro 5 - Lista de Insumos básicos

Item	Especificação	Quantidade
Água mineral com gás	Garrafa (500ml)	24
Água tônica	Lata (350ml)	24
Água mineral sem gás	Garrafa (500ml)	24
Café em grãos	Pacote (500g)	12
Leite integral longa vida	Caixa (1l)	12
Leite condensado	Embalagem (395g)	24
Creme de leite	Embalagem (200g)	12
Leite de Coco	Garrafa (200ml)	12
Chantilly	Embalagem (1l)	2
Açúcar	Pacote (1kg)	12
Gelo em cubos	Pacote (5kg)	12
Suco de abacaxi	Caixa (1l)	4
Suco de laranja	Caixa (1l)	4
Suco de pêssego	Caixa (1l)	4
Polpa de goiaba	Pacote (10 x100g)	1
Polpa de acerola	Pacote (10 x100g)	1
Polpa de maracujá	Pacote (10 x100g)	1
Refrigerante de cola	Garrafa pet (2l)	6
Refrigerante de limão	Garrafa pet (2l)	12
Limão Taiti	Embalagem (1kg)	10
Laranja	Embalagem (1kg)	5
Xarope de Groselha	Garrafa (700ml)	1
Xarope de Menta	Garrafa (700ml)	1
Xarope de Cassis	Garrafa (700ml)	1
Cachaça (aguardente)	Garrafa (700ml)	3
Cerveja tipo pilsen	Garrafa (600ml)	12
Cerveja tipo pilsen	Long neck (355 ml)	12
Rum tipo claro	Garrafa(1l)	2
Vinho branco	Garrafa (750ml)	12
Vinho espumante	Garrafa (750ml)	12
Vinho tinto	Garrafa (750ml)	12
Vodka	Garrafa (1l)	2

9 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

O quadro de pessoal técnico docente e administrativo é organizado em função do apoio necessário para garantir a qualidade e desenvolvimento pedagógico dos cursos, em todos os turnos do campus.

Atualmente, o campus conta com corpo docente efetivo em todos os componentes da formação geral para ministrar aulas nos dois cursos em funcionamento no diurno, assim como para atuar no Curso Técnico Integrado em Serviços de Restaurante e Bar. Na área de formação profissional, o campus conta

com seis (6) docentes com formação em turismo e/ou hotelaria, os quais suprem as demandas dos dois cursos do mesmo eixo tecnológico (diurno e noturno).

No que diz respeito aos servidores técnico-administrativos efetivos, o Ifal Maragogi conta com: pedagoga, assistente social, nutricionista, psicóloga, enfermeira, técnica de enfermagem, bibliotecário, auxiliar de biblioteca, jornalista, assistentes de aluno, técnicos de TI, técnicos em assuntos educacionais, assistentes administrativos e técnicos para os laboratórios de química e específico de hospedagem (compartilhado pelo curso de Restaurante e Bar).

10 CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS

10.1 Certificação intermediária

Conforme o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (2021) e Classificação Brasileira de Ocupações, o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar poderá ofertar certificações intermediárias. Com base nisso, após a conclusão com êxito de todos os componentes curriculares dos semestres/módulos 1, 2 e 3, o trabalhador estudante poderá solicitar o certificado de “Garçom”.

10.2 Diploma expedido aos concluintes

Após a integralização de todos os componentes curriculares que compõem o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, incluindo as atividades da Prática Profissional (200h), será conferido ao egresso o **Diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.**



11 EMENTÁRIOS



NÚCLEO BÁSICO



	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 1º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA		
EMENTA	<p>Estudo sobre a linguagem humana e os processos de comunicação e interação social; os elementos da comunicação e as funções da linguagem; a língua portuguesa, suas origens e variações; a relação entre oralidade e escrita; uso e reflexão sobre os diferentes aspectos formais e estruturais da língua portuguesa; a articulação entre signos verbais e não verbais; gêneros e tipos textuais; gêneros multimodais; coesão e coerência textuais; tópicos de semântica; práticas de produção textual com ênfase nos gêneros textuais (Biografia, entrevista, notícia, reportagem, documentário, currículo). Estudo sobre as literaturas de língua portuguesa que compreendam os seguintes aspectos: texto literário e não literário; introdução aos clássicos; vozes poéticas femininas, afrodescendentes e africanas contemporâneas; cronistas do século XVI – literatura de informação e de catequese; práticas literárias (estética, barroca e arcáde).</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. Rio de Janeiro. Lucerna, 2000. BOSI, Alfredo. História Concisa da Literatura Brasileira. São Paulo: Cultrix, 1970. KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e Escrever: estratégias de produção textual. São Paulo: Contexto, 2017.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M. Produção de texto: interlocução e gêneros. São Paulo: Moderna, 2013. ANTUNES, Irandé. Língua, texto e ensino: outra escola possível. São Paulo: Parábola, 2009. CEREJA, William Roberto. Ensino de literatura: uma proposta dialógica para o trabalho com literatura. São Paulo: Atual, 2013 MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de Gêneros e compreensão. 3. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2008. KOCH, I.; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2008.</p>	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 2º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA		
EMENTA	Estudo sobre a história da literatura brasileira. Estéticas literárias do século XIX e XX no Ocidente. Práticas de leitura e compreensão de obras literárias em língua portuguesa produzidas nos séculos XIX e XX. Poesia negra e abolicionista: Castro Alves e Luís Gama. Análise da língua portuguesa referente aos estudos de morfossintaxe das classes de palavras (variáveis e invariáveis). Colocação pronominal. Sintaxe do período simples. Aposto e vocativo. Leitura e produção de textos escritos, como conto (miniconto), crônica, artigo de divulgação científica, entrevista, reportagem e seminário.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa . Rio de Janeiro. Lucerna, 2000. BOSI, Alfredo. História Concisa da Literatura Brasileira . São Paulo: Cultrix, 1970. KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e Escrever: estratégias de produção textual . São Paulo: Contexto, 2017.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M. Produção de texto: interlocução e gêneros . São Paulo: Moderna, 2013. ANTUNES, Irandé. Língua, texto e ensino: outra escola possível . São Paulo: Parábola, 2009. CEREJA, William Roberto. Ensino de literatura: uma proposta dialógica para o trabalho com literatura . São Paulo: Atual, 2013 MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de Gêneros e compreensão . 3. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2008. KOCH, I.; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto . São Paulo: Contexto, 2008.	



 <p style="text-align: center;">Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino</p> 	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 4º	
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a	
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA	
EMENTA	Estudo da Língua e Gramática: Período Composto por Coordenação e Subordinação; Uso da vírgula no período composto; Coesão e coerência textuais; Produção de Textos Escritos, como: gêneros textuais acadêmicos (resenha, resumo, monografia, relatório técnico); práticas textuais do mundo do trabalho (currículo, declaração, ofício, memorando, etc).
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa . Rio de Janeiro. Lucerna, 2000. KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e Escrever: estratégias de produção textual . São Paulo: Contexto, 2017. GARCIA, O. M. Comunicação em prosa moderna . 27 ed. Rio De Janeiro: Fundação Getúlio Vargas-FGV, 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	ABAUURRE, Maria Luiza M.; ABAUURRE, Maria Bernadete M. Produção de texto: interlocução e gêneros . São Paulo: Moderna, 2013. ANTUNES, Irandé. Língua, texto e ensino: outra escola possível . São Paulo: Parábola, 2009. MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de Gêneros e compreensão . 3. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2008. KOCH, I.; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto . São Paulo: Contexto, 2008. MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de Metodologia Científica . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 5º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA		
EMENTA	Práticas de leitura e compreensão de obras literárias em língua portuguesa produzidas nos séculos XX e XXI (Pré-Modernismo — prosa e poesia; Vanguardas Artísticas Europeias e Modernismo Brasileiro — prosa e poesia; Literatura contemporânea; literatura marginal; literatura africana); articulações entre literatura e outras artes. Estudo da Língua e Gramática: Vozes do Verbo; Uso de crase; Período Composto por Coordenação e Subordinação; Uso da vírgula no período composto; Regência Verbal e Nominal; Concordância Verbal e Nominal; Coesão e coerência textuais; Produção de Textos Escritos, como: gêneros textuais argumentativos (artigo de opinião, texto dissertativo-argumentativo e afins) e acadêmicos (resenha, divulgação científica e afins); práticas textuais do mundo do trabalho (relatório, artigo científico e afins).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa . Rio de Janeiro. Lucerna, 2000. BOSI, Alfredo. História Concisa da Literatura Brasileira . São Paulo: Cultrix, 1970. KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e Escrever: estratégias de produção textual . São Paulo: Contexto, 2017.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M. Produção de texto: interlocução e gêneros . São Paulo: Moderna, 2013. ANTUNES, Irandé. Língua, texto e ensino: outra escola possível . São Paulo: Parábola, 2009. CEREJA, William Roberto. Ensino de literatura: uma proposta dialógica para o trabalho com literatura . São Paulo: Atual, 2013. MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de Gêneros e compreensão . 3. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2008. KOCH, I.; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto . São Paulo: Contexto, 2008.	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 4º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: HISTÓRIA		
EMENTA	<ul style="list-style-type: none"> - A História escolar no Ensino de Jovens e Adultos - EJA tem como finalidade permitir que estes sujeitos possam se reinserir no universo escolar atuando nos processos de construção da identidade de modo que eles possam articular as dimensões do passado, do presente e do futuro na formação de sua consciência histórica e formação para o mundo do trabalho. A disciplina será trabalhada de modo a evidenciar que a História é uma Ciência elaborada com base no Método Histórico tomando como referências as diversas fontes escritas e não-escritas. - Trabalho com o espaço temporal da existência humana através dos conceitos utilizados pela História. Neste sentido dividiremos a disciplina em dois eixos: História Geral e História do Brasil. - Conceitos básicos para compreensão da História enquanto ciência e os principais recortes da historiografia geral. - História do Brasil desde seus povos originários, passando pelo processo de conquista e dominação europeia e priorizando o período republicano da trajetória histórica do país. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	VICENTINO, Cláudio e DORIGO, Gianpaolo. História Geral e do Brasil . Obra em 3 volumes. São Paulo: Scipione, 2013.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	ANDERSON, Perry. Passagens da antiguidade ao feudalismo . São Paulo: Unesp, 2016. CARVALHO, José Murilo de. A formação das almas . São Paulo: Cia. das Letras, 2017. HOBBSAWM, Eric. A era das revoluções . São Paulo: Paz e Terra, 2001. HOBBSAWM, E. Era dos extremos: o breve século XX: 1914-1991 . São Paulo: Cia. das Letras, 1995. VILLALTA, Luiz Carlos. O Brasil e a crise do Antigo Regime português . Rio de Janeiro: FGV editora, 2016.	



	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 3º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: GEOGRAFIA		
EMENTA	Reconhecer as variadas formas de representação do espaço; Entrar em contato com os conceitos da ciência Geografia para a compreensão das múltiplas interações do espaço geográfico; Identificar os elementos fundamentais que modelam e transformam as paisagens a partir da formação do planeta Terra. Compreender os fenômenos locais, regionais e mundiais associados aos aspectos econômicos, sociais e culturais de transformação do espaço.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	JATOBA, Lucivanio & LINS, Rachel Caldas. Introdução à Geomorfologia . Recife: Bagaço, 2008. ROSS, Jurandy (org). Geografia do Brasil . São Paulo: EDUSP, 2005. SANTOS, Milton. Por uma outra globalização – do pensamento único à consciência universal . Rio de Janeiro: Record, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	ANDRADE, Manoel Correia de. A terra e o homem no Nordeste . São Paulo, Cortez, 1995. COSTA, José de Araujo Costa. Apostila da Geografia de Alagoas . Física e humana. (Material didático – IFAL, CAMPUS Maragogi), 2017. FRIGOLETTO, Eduardo de Menezes. Alagoas: história e Geografia . Maceió; Editora do Brasil, 2014. PORTO GONÇALVES, Carlos Walter. A globalização da natureza e a natureza da globalização . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.	



	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 5º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA		
EMENTA	Estudar as propriedades físico-químicas da matéria e suas transformações. Compreender a Tabela periódica e sua utilização. Reconhecer as funções inorgânicas, compreendendo suas principais propriedades.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2011. BEZERRA, L. M.et. al. Ser protagonista – Química. São Paulo: ed. SM. 2016. Vol 1. CANTO, E.L. Química – na abordagem do cotidiano. São Paulo: Ed. Saraiva. 2016. REIS, Martha. Química. São Paulo: Ed. Ática, 2016. Vol 1. SANTOS, Wildson Luiz Pereira dos (coord.). Química & Sociedade, vol. Único. São Paulo: Nova Geração, 2011.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BROWN; LEMAY e BURSTEN, Química – A ciência central. 9 ed. São Paulo: Pearson, 2010. TREICHEL JUNIOR, Paul M; KOTZ, John. Química Geral e Reações Químicas. vol. 1 e 2, São Paulo: Pioneira Thomson, 2011. USBERCO, João; Salvador, Edgard. Química Geral. 12.ed. São Paulo: Saraiva, 2010.	

 <p style="text-align: center;">Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino</p> 	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 6º	
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a	
COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA	
EMENTA	Compreender os conceitos básicos da termoquímica, utilizados em situações cotidianas por meio das leis da termodinâmica e as reações de combustão e suas implicações ao meio ambiente; reconhecer a cinética química e suas aplicações; compreender as diferentes relações de equilíbrio químico. Estudar os compostos orgânicos e compreender sua utilização na cozinha. Identificar as principais reações orgânicas. Identificar a importância e o uso da química ambiental.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2011. BEZERRA, L. M.et. al. Ser protagonista – Química. São Paulo: ed. SM. 2016. Vol 2 e 3. CANTO, E.L. Química – na abordagem do cotidiano. São Paulo: Ed. Saraiva. 2016. REIS, Martha. Química. São Paulo: Ed. Ática, 2016. Vol 2. SANTOS, Wildson Luiz Pereira dos (coord.). Química & Sociedade, vol. Único. São Paulo: Nova Geração, 2011.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BROWN; LEMAY e BURSTEN, Química – A ciência central. 9 ed. São Paulo: Pearson, 2010. TREICHEL JUNIOR, Paul M; KOTZ, John. Química Geral e Reações Químicas. vol. 1 e 2, São Paulo: Pioneira Thomson, 2011. USBERCO, João; Salvador, Edgard. Química Geral. 12.ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 4º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICA		
EMENTA	<ul style="list-style-type: none"> - Estudo e descrição do método científico para a procura de regularidades e de sinais na interpretação física do mundo. - Busca de compreensão da dinâmica para o estudo da causa e modificação dos movimentos. - Estabelecimentos de relações entre energia, trabalho e potência. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CALÇADA, Caio Sérgio. Física clássica: Dinâmica, estática. São Paulo. Atual, 1998. DOCA, Ricardo Helou. Tópicos de Física 1: mecânica. 20 ed. reform. e ampl. São Paulo. Saraiva, 2007. GASPAR, Alberto. Compreendendo a Física 1: mecânica. 3. ed. São Paulo. Ática, 2016.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	RAMALHO JUNIOR, Francisco. Os Fundamentos da Física 1: mecânica. 10 ed. São Paulo. Moderna, 2009. BONJORNO, José Roberto; RAMOS, Clinton Márcio. Física 1. São Paulo: FTD, 1992. TORRES, Carlos Magno A. Física: ciência e tecnologia. Vol 1. Mecânica. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2016. SILVA, Claudio Xavier da. Física aula por aula: mecânica. 1 ed. São Paulo: FTD, 2010. HALLIDAY, David. Fundamentos de Física 1: mecânica. 9 ed. Rio de Janeiro. LTC, 2014.	

 <p style="text-align: center;">Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino</p> 	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 6º	
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a	
COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICA	
EMENTA	<ul style="list-style-type: none"> - Investigação sobre as condições de equilíbrio estático em pontos materiais e corpos extensos; - Busca de compreensão de conceitos termológicos básicos, como o equilíbrio térmico, a medida da temperatura e os efeitos de sua variação em materiais sólidos e líquidos; - Investigação sobre o conceito de calor e sua medida; - Análise das mudanças de fase e da transmissão de calor em diversos meios; - Estabelecimentos de relações entre as leis da Termodinâmica, o conceito de entropia e as máquinas térmicas e frigoríficas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>CALÇADA, Caio Sérgio. Física clássica: Dinâmica, estática. São Paulo. Atual, 1998.</p> <p>GASPAR, Alberto. Compreendendo a Física 2: ondas, óptica e termodinâmica. 3. ed. São Paulo. Ática, 2016.</p> <p>VILLAS BÔAS, Newton. Tópicos de Física 2: termologia, ondulatória e óptica. 16 ed. reform. e ampl. São Paulo. Saraiva, 2001.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>BARRETO FILHO, Benigno. Física aula por aula: mecânica dos fluidos, termologia, óptica: 2º ano. 2 ed. São Paulo: FTD, 2013.</p> <p>CALÇADA, Caio Sérgio. Física clássica: termologia, fluidomecânica, análise dimensional. São Paulo. Atual, 1998.</p> <p>DOCA, Ricardo Helou. Tópicos de Física 2. 20 ed. reform. e ampl. São Paulo. Saraiva, 2007.</p> <p>GASPAR, Alberto. Compreendendo a Física 2. 3. ed. São Paulo. Ática, 2016.</p> <p>RAMALHO JUNIOR, Francisco. Os Fundamentos da Física 2: termologia, óptica e ondas. 9 ed. rev. e ampl. São Paulo. Moderna, 2007.</p>

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 5º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA		
EMENTA	Despertar o interesse e a curiosidade científica do educando acerca de conhecimentos sobre bioquímica, citologia, reinos, ecologia e programa de saúde.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>AMABIS, Jose Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Fundamentos da Biologia Moderna. São Paulo: Moderna, 2002.</p> <p>LINHARES, Sergio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje. 12. ed. São Paulo: Ática, 2007. 3 v.</p> <p>SOARES, Jose Luis. Biologia no Terceiro Milênio. São Paulo: Scipione, 2005. 3 v. v. 3: Seres Vivos, Evolução, Ecologia.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>KRASILCHIK, M. Prática de Ensino de Biologia. 6.ed. São Paulo: Edusp, 2008.</p> <p>LOPES, Sônia. Bio volume único. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.</p> <p>CHEIDA, Luiz Eduardo. Biologia Integrada - Volume Único. 1. ed. São Paulo: FTD, 2002.</p> <p>PEREIRA, Ana Maria; WALDHELM, Mônica. Novo Passaporte para a Biologia. São Paulo: Brasil, 2005.</p>	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	 INSTITUTO FEDERAL Alagoas
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 6º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA		
EMENTA	Os assuntos abordados serão histologia e fisiologia humana e anatomia humana.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	AMABIS, Jose Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Fundamentos da Biologia Moderna . São Paulo: Moderna, 2002. LINHARES, Sergio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje . 12. ed. São Paulo: Ática, 2007. 3 v. SOARES, Jose Luis. Biologia no Terceiro Milênio . São Paulo: Scipione, 2005. 3 v. v. 3: Seres Vivos, Evolução, Ecologia.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. KRASILCHIK, M. Prática de Ensino de Biologia . 6.ed. São Paulo: Edusp, 2008. LOPES, Sônia. Bio volume único . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2007. CHEIDA, Luiz Eduardo. Biologia Integrada - Volume Único . 1. ed. São Paulo: FTD, 2002. PEREIRA, Ana Maria; WALDHELM, Mônica. Novo Passaporte para a Biologia . São Paulo: Brasil, 2005.	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 1º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA		
EMENTA	Operações matemáticas básicas com números naturais, inteiros e racionais, Sistema métrico decimal e o cálculo de perímetro e área das principais figuras planas, volume das principais figuras espaciais aplicado à área de turismo, hospitalidade e lazer, Sistema Monetário Nacional.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<ul style="list-style-type: none"> - DOLCE, O.; POMPEO, J. Fundamentos de matemática elementar vol. 9: geometria plana. 8. ed. São Paulo: Atual, 2013; - DOLCE, O.; POMPEO, J. Fundamentos de matemática elementar vol. 10: geometria espacial. 8. ed. São Paulo: Atual, 2013; - IEZZI, G.; MURAKAMI, C. Fundamentos de matemática elementar vol. 1: conjuntos, funções. 8. ed. São Paulo: Atual, 2013. 	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<ul style="list-style-type: none"> - BERLINSKI, David; CARINA, Cláudio; MORICONI, Marco. Os Elementos De Euclides - Uma História Da Geometria E Do Poder Das Ideias. Rio de Janeiro: Zahar, 2018; - BONJORNIO, José Roberto; GIOVANNI, José Ruy; GIOVANNI JR, José Ruy; SOUZA, Paula Roberto Câmara de. 360° Matemática – Volume Único. Editora FTD, 2015; - DANTE, Luiz Roberto. Matemática: Contexto e Aplicações – Volume 1. Editora Ática, 2016; - LIMA, Elon Lages. A Matemática do Ensino Médio – Volume 1. 11. ed. Rio de Janeiro: Editora SBM, 2016; - SOUZA, Joamir. Novo Olhar: Matemática – Volume 1. Editora FTD, 2016. 	


	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 2º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA		
EMENTA	-Razão, proporção, regra de três, porcentagem, médias, gráficos e aplicações ao turismo, hospitalidade e lazer	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<ul style="list-style-type: none"> - IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. Fundamentos de matemática elementar vol. 11: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. 8. ed. São Paulo: Atual, 2013; - LIMA, E.L.; CARVALHO, P.C.P. WAGNER, E.; MORGADO, A.C. Matemática do ensino médio. Vol. 1. Rio de Janeiro: sociedade Brasileira de Matemática, 2006; - LIMA, E.L.; CARVALHO, P.C.P. WAGNER, E.; MORGADO, A.C. Matemática do ensino médio. Vol. 3. Rio de Janeiro: sociedade Brasileira de Matemática, 2006. 	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<ul style="list-style-type: none"> - CARVALHO, Paulo Cezar Pinto; MORGADO, Augusto Cezar de Oliveira; WAGNER, Eduardo. A matemática do Ensino Médio – Volume 2. 7. ed. Rio de Janeiro: Editora SBM, 2016; - DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações volume único, 4ª edição: Ática, são Paulo, 2019; - FILHO, Daniel Cordeiro de Moraes. Um convite à Matemática. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora SBM, 2016; - LIMA, Elon Lages. A Matemática do Ensino Médio – Volume 1. 11. ed. Rio de Janeiro: Editora SBM, 2016; - PAIVA, M. Matemática: volume único: ensino médio. 3ª edição, São Paulo: Moderna, 2015. 	



	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 3º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA		
EMENTA	- Função polinomial do 1º e 2º grau, inequações, exponencial e logaritmo.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	- IEZZI, G.; MURAKAMI, C. Fundamentos de matemática elementar vol. 1: conjuntos, funções. 8. ed. São Paulo: Atual, 2013; - IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; DOLCE, O. Fundamentos de matemática elementar vol. 2: logaritmos. 8. ed. São Paulo: Atual, 2013; - PAIVA, M. Matemática: volume único: ensino médio. 3ª edição, São Paulo: Moderna, 2015.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	- CARVALHO, Paulo Cezar Pinto; MORGADO, Augusto Cezar de Oliveira; WAGNER, Eduardo. A matemática do Ensino Médio – Volume 2. 7. ed. Rio de Janeiro: Editora SBM, 2016; - DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações volume único, 4ª edição: Ática, São Paulo, 2019; - FILHO, Daniel Cordeiro de Moraes. Um convite à Matemática. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora SBM, 2016; - GIOVANNI, José Ruy, GIOVANNI, José Ruy Junior e BONJORNO, José Roberto. Matemática Fundamental: Uma nova abordagem (Volume Único). Ed. FTD, São Paulo, 2011 - LIMA, Elon Lages. A Matemática do Ensino Médio – Volume 1. 11. ed. Rio de Janeiro: Editora SBM, 2016.	

	<p>Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino</p>	
<p>CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR</p>		
<p>EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER</p>		
<p>NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 5º</p>		
<p>ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER</p>		
<p>CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a</p>		
<p>COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA</p>		
<p>EMENTA</p>	<p>- Progressões aritméticas e geométricas, análise combinatória e probabilidade, aplicações na área de turismo, hospitalidade e lazer.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	<p>HAZZAN, S. O. Fundamentos de matemática elementar vol. 5: combinatória e probabilidade. 8. ed. São Paulo: Atual, 2013; IEZZI, G.; HAZZAN, S. O. Fundamentos de matemática elementar vol. 4: seqüências, determinantes, matrizes, sistemas. 8. ed. São Paulo: Atual, 2013; - PAIVA, M. Matemática: volume único: ensino médio. 3ª edição, São Paulo: Moderna, 2015.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	<p>- CARVALHO, Paulo Cezar Pinto; MORGADO, Augusto Cezar de Oliveira; WAGNER, Eduardo. A matemática do Ensino Médio – Volume 2. 7. ed. Rio de Janeiro: Editora SBM, 2016; - DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações volume único, 4ª edição: Ática, São Paulo, 2019; - FILHO, Daniel Cordeiro de Morais. Um convite à Matemática. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora SBM, 2016; GIOVANNI, José Ruy, GIOVANNI, José Ruy Junior e BONJORNO, José Roberto. Matemática Fundamental: Uma nova abordagem (Volume Único). Ed. FTD, São Paulo, 2011; - LIMA, Elon Lages. A Matemática do Ensino Médio – Volume 1. 11. ed. Rio de Janeiro: Editora SBM, 2016.</p>	


	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 6º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: ARTES		
EMENTA	<ul style="list-style-type: none"> - A Arte como manifestação do “sensível”, dentro de uma perspectiva humanística, reflexiva e crítica dos sujeitos. - O percurso das artes desde os primórdios da humanidade, sua compreensão na esfera do conhecimento estético, histórico e sociocultural nos diferentes períodos da história. - A produção artística e cultural local, em suas expressões e eventos que potencializam ou podem potencializar o turismo artístico-cultural. - Aspectos norteadores da formação da identidade e patrimônio artístico e cultural local e brasileiro. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	BOZZANO, Perla Frenda et al. Arte em interação . São Paulo: IBEP, 2013. OSTROWER, Fayga. Criatividade e Processos Criativos . Petrópolis, Vozes, 2014. PROENÇA, Graça. História da arte . São Paulo: Ed. Abril, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BERTHOLD, Margot. História mundial do teatro . São Paulo: Perspectiva, 2014. CANCLINI, Nestor. Culturas híbridas . São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2013. FARIA, João Roberto (Org). História do Teatro Brasileiro: das origens ao teatro profissional da primeira metade do século XX . v. 1. São Paulo: Perspectiva, Edições SESCSP, 2012. FREIRE, Paulo. Ação Cultural para a Liberdade e outros escritos . São Paulo: Ed. Paz e Terra., 2002. MARTINS, Mirian Celeste et al. Didática do Ensino da Arte – A Língua do Mundo . São Paulo: FTD, 1998.	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 1º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: SOCIOLOGIA		
EMENTA	<p>A formação da sociedade moderna e o contexto de surgimento da Sociologia. A abordagem positivista-funcionalista de Émile Durkheim: a consolidação da ciência sociológica, a visão organicista de sociedade, as funções sociais, os tipos de sociedade e as formas de solidariedade. A abordagem compreensiva de Max Weber: a racionalização na modernidade e o “espírito capitalista”, as ações sociais e seus tipos. A abordagem materialista de Karl Marx: o trabalho como característica humana, a dinâmica dos modos de produção, as classes sociais, a relação entre teoria e prática, a constituição do capitalismo e a superação das contradições. O debate sociológico sobre a desigualdade social em diferentes manifestações (renda, escolaridade, gênero, cor e idade) na atualidade.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>BOMENY, Helena; MEDEIROS, Bianca Freire. Tempos modernos, tempos de sociologia. 2 ed. - São Paulo: Editora do Brasil, 2013.</p> <p>MACHADO, Igor José de Renó et.al. Sociologia Hoje: Ensino Médio. 1 ed. - São Paulo: Ática, 2013.</p> <p>OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. Sociologia para Jovens do Século XXI. 4 ed. - Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2018.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>ARAÚJO, Sílvia Maria de; BRIDI, Maria Aparecida; MOTIM, Benilde Lenzi. Sociologia: Ensino Médio. 1 ed. - São Paulo: Scipione, 2013.</p> <p>COSTA, Cristina. Sociologia Introdução à ciência da sociedade. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2010.</p> <p>GIDDENS, Antony. Modernidade e identidade; tradução de Plínio Dentzien. Rio de Janeiro. Jorge Zahar Editor, 2002.</p> <p>SILVA, Afrânio. et al. Sociologia em movimento. 1 ed. São Paulo: Ed. Moderna, 2013.</p> <p>TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2013.</p>	

 Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino		 INSTITUTO FEDERAL Alagoas
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 3º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: SOCIOLOGIA		
EMENTA	Trabalho nas diferentes sociedades, trabalho na sociedade capitalista moderna; novas relações de trabalho; qualificação e mercado profissional; estrutura e ascensão social; Meio Ambiente: desenvolvimento e sustentabilidade; Cultura e Sociedade: cultura e ideologia; diversidade cultural; cultura popular, erudita e de massa; mídia e consumo; A antropologia e a explicação das diferenças culturais. Do etnocentrismo a alteridade: estereótipos, preconceito, discriminação e Racismo. A heterogênea formação cultural brasileira e as contribuições de matriz europeia, africana e Indígena.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	BOMENY, Helena; MEDEIROS, Bianca Freire. Tempos modernos, tempos de sociologia . 2 ed. - São Paulo: Editora do Brasil, 2013. MACHADO, Igor José de Renó et.al. Sociologia Hoje: Ensino Médio . 1 ed. - São Paulo: Ática, 2013. OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. Sociologia para Jovens do Século XXI . 4 ed. - Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2018.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	COSTA, Cristina. Sociologia Introdução à ciência da sociedade . 4 ed. - São Paulo: Moderna, 2010. LARAIA, Roque de B. Cultura: um conceito antropológico . 24 ed. Rio de Janeiro: Zahar. 2009. MARTINS, Carlos Benedito. O que é Sociologia? 38ª ed. - São Paulo Brasiliense. 1994. SILVA, Afrânio. et al. Sociologia em movimento . 1 ed. São Paulo: Ed. Moderna, 2013. TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio . 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2013.	



 Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino		 INSTITUTO FEDERAL Alagoas
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 3º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA INGLESA		
EMENTA	Desenvolvimento de práticas sócio-discursivas em língua inglesa através de habilidades de compreensão e produção oral e escrita da língua inglesa. Integração da língua inglesa com a área técnica de Bar e Restaurante e instrumentalização para uso da língua nas práticas profissionais. Noções gerais de elementos morfosintáticos, semânticos e fonológicos. Atividades orais e escritas em inglês para fins específicos da área de bar e restaurante objetivando desenvolvimento profissional.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes . São Paulo: Disal Editora, 2011. MURPHY, Raymond. Essencial. Grammar in use . São Paulo: Martins Editora, 2010. RICHARDS, Jack C. Interchange Intro - Student's Book With DVD-ROM - 4th Edition . Cambridge University - Br – Disal, 2012	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BIAGGI, E. T. K; STAVALE, E. B. Enjoy your stay: inglês básico para hotelaria e turismo . 1 ed. Disal, 2004. DICIONÁRIO Oxford Escolar para estudantes brasileiros de inglês – Português-Inglês/Inglês-Português. São Paulo: Oxford do Brasil, 2010. FORMENTI, Anna Christina Grubba. Inglês & Espanhol Para Bares e Restaurantes . São Paulo: IESDE, 2011. HARDING, K. English for specific purposes . Oxford: Oxford University press, 2008.	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 2º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: FILOSOFIA		
EMENTA	Tópicos de Filosofia Contemporânea com ênfase em Ética, Bioética, Biopolítica e Filosofia Prática; Reflexões sobre Economia Política e Mundo do Trabalho.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	FERNANDES, Sabrina. Se quiser mudar o mundo: um guia político para quem se importa. São Paulo: Ed. Planeta, 2020. NESTLE, Marion. Uma verdade indigesta: como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos. Tradução de Heloisa Menzen. São Paulo: Ed. Elefante, 2019. POMPEIA, Caio. Formação política do agronegócio. São Paulo: Ed. Elefante, 2021.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	ADAMS, Carol J. A política sexual da carne: uma teoria feminista-vegetariana. São Paulo: Alaúde Editorial, 2018. BENJAMIN, Walter. O capitalismo como religião. São Paulo: Boitempo, 2013. DAVIS, Angela. Mulheres, raça e classe. Tradução de Heci Regina Candiani. São Paulo: Boitempo, 2016. GALEANO, Eduardo. As veias abertas da América Latina. Tradução de Sergio Franco. Porto Alegre: Ed. L&PM, 2018. WALLACE, Rob. Pandemia e agronegócio: doenças infecciosas, capitalismo e ciência. Tradução de Allan Rodrigo de Capos Silva. São Paulo: Ed. Elefante, 2020.	

 <p style="text-align: center;">Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino</p> 	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
NÚCLEO: BÁSICO MÓDULO: 4º	
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a	
COMPONENTE CURRICULAR: FILOSOFIA	
EMENTA	Lógicas similares entre os sistemas de dominação (Classe, Gênero, Raça e Espécie); Ética Prática voltada à Economia Política e à Biopolítica.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	BETHENCOURT, Francisco. Racismos : das cruzadas ao século XX. São Paulo: Ed. Companhia das Letras, 2018. BUTLER, Judith. A vida psíquica do poder : teorias da sujeição. Belo Horizonte: Ed. Autêntica, 2017. FEDERICI, Sílvia. Calibã e a bruxa : mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Ed. Elefante, 2017.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	DAVIS, Ângela. A democracia da abolição : para além do império, das prisões e da tortura. Rio de Janeiro: Ed. Difel, 2019. RIBEIRO, Djamila. Quem tem medo do feminismo negro? São Paulo: Ed. Companhia das Letras, 2018. SAFFIOTI, Heleieth. Gênero patriarcado violência . São Paulo: Ed. Expressão Popular: Fundação Perseu Abramo, 2015. SINGER, Peter. Libertação animal . São Paulo: Ed. WMF Martins Fontes, 2010. TIBURI, Marcia. Delírio do poder : psicopoder e loucura coletiva na era da desinformação. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2019.

NÚCLEO INTEGRADOR

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: INTEGRADOR MÓDULO: 2º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA ESPANHOLA		
EMENTA	Importância do Espanhol no mundo contemporâneo. Elementos de expressão e compreensão em língua hispânica no contato com situações de uso cotidiano em Bares e Restaurantes. Noções gerais sobre a estrutura gramatical – morfologia, sintaxe e ortografia básica. Compreensão auditiva e textual. Produção oral e escrita. Desenvolvimento de atividades de expressão e interpretação de textos e atividades simulando situações profissionais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	COIMBRA, Ludmila; CHAVES, Luíza Santana; BARCIA, Pedro Luis. Cercanía joven. São Paulo: Edições SM, 2016. MORENO, Concha; TUTS, Martina. Cinco estrellas: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009. RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Espanhol para bares e restaurantes. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BANDA, B. A. Espanhol para profissional de turismo. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2012. GONZÁLEZ, P. V. Como dizer tudo em espanhol em viagens: fale a coisa certa em qualquer situação de viagem. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. MARTINEZ, A. Guia de conversação comercial: espanhol. São Paulo: Martins Fontes, 2000. SEÑAS: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 4. ed. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2013. ISBN 9788578277611.	

 Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino		 INSTITUTO FEDERAL Alagoas
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: INTEGRADOR MÓDULO: 1º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO FÍSICA		
EMENTA	Ergonomia. Considerações gerais sobre doenças ocupacionais, como os distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho (DORTs) e as lesões por esforço repetitivo (LERs). Compreensão do papel da Ginástica Laboral e da prática de atividade física na redução ou prevenção de fatores que influenciam na saúde e na segurança do trabalhador. Importância da postura durante atividades ocupacionais. Vivência prática de alongamentos com e sem materiais na Ginástica Laboral.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	ACHOUR JUNIOR, Abdallah. Flexibilidade e Alongamento - saúde e bem-estar. 02. ed. Sao Paulo: Manole, 2009. BERGAMASCHI, Elaine Cristina; POLITO, Eliane. Ginástica Laboral: Teoria e Prática . Rio de Janeiro: Sprint, 2010. MENDES, Ricardo Alves; LEITE, Neiva. Ginástica Laboral: Princípios e Aplicações Práticas . Barueri: Manole, 2008.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	FIGUEREDO, F. Ginástica laboral e ergonomia . Rio de Janeiro: Sprint, 2002. GONÇALVES, Aguinaldo; VILARTA, Roberto. Qualidade de vida e atividade física: explorando teorias e práticas . São Paulo: Manole, 2004. NAHAS, M.V.; Atividade física e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo . 7 ed. Florianópolis: Edição do autor, 2017. OLIVEIRA, J.R.G. A prática da Ginástica Laboral . 3. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2006. TANIL, Andréa Silva Frangakis. Dinâmicas lúdicas para os programas de ginástica laboral: + 7 dicas especiais de como preparar suas próprias dinâmicas . São Paulo: Vozes, 2013.	



	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: INTEGRADOR MÓDULO: 4º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA APLICADA		
EMENTA	<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos e pontos fundamentais da informática; - Administração, instalação e remoção de softwares; - Internet - Editor de Textos; - Planilhas Eletrônicas e automação de recursos; - Editor de apresentações com recursos áudio visuais personalizadas. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	LACERDA, I.M.F.; VALE, T.M.C. Operador de computador: como usar aplicativos de escritório. 2.ed. São Paulo: Ed. Senac-SP, 2019. 287p. VELLOSO, F. Informática: conceitos básicos. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2021. 433p. RAMALHO, J. A. A. Introdução à Informática – Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Berkeley, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	CARVALHO, J.A. Informática para concursos: teoria e questões. 7. ed. São Paulo: Ed. Método, 2020. 552p. (Série Provas & Concursos) CROWDER, D.A. Construindo web sites para leigos. 4. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011. 428p. MASIERO, P.C. Ética em computação. 1.ed. São Paulo: EDUSP, 2008. 224p. COX, Joyce; PREPPERNAU, Joan. Microsoft Office Word 2007 - Passo a Passo. Porto Alegre: Artmed, 2007. FRYE, Curtis. Microsoft Office Excel 2007 - Passo a Passo. Porto Alegre: Bookman, 2007.	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: INTEGRADOR MÓDULO: 3º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: SAÚDE E SEGURANÇA EM A & B		
EMENTA	<ul style="list-style-type: none"> - A segurança do trabalho em seu contexto histórico no mundo e no Brasil. Legislação de segurança do trabalho. Conceito e importância dos equipamentos de proteção individual e coletiva (EPI's e EPC's). Metodologias de prevenção de acidentes. Acidentes do trabalho e suas repercussões. Comunicação de acidente do trabalho. Ferramentas de investigação de acidentes do trabalho. Riscos ambientais e sua representação no mapa de riscos. Doenças ocupacionais e suas repercussões. Ergonomia no trabalho. Noções de atividades insalubres e perigosas. Competências e habilidades dos profissionais do SESMT. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Sinalização e rotulagem de segurança. Fundamentos de prevenção e combate a incêndio e explosões. Noções de primeiros socorros. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CAMISASSA, Mara Queiroga. Segurança e Saúde no Trabalho: NRS 1 a 37 comentadas e descomplicadas. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: MÉTODO. CAMILO JÚNIOR, Abel Batista. Manual de prevenção e combate a incêndios. - São Paulo: Senac. IIDA, Itiro; BUARQUE, Lia. Ergonomia: projeto e produção. São Paulo: Blucher.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Segurança do trabalho: guia prático e didático. São Paulo: Érica. BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Higiene e segurança do trabalho. São Paulo: Érica. CABRAL, Lenz Alberto Alves. Abre a CAT? : nexos causal no acidente do trabalho/ doença ocupacional. São Paulo: Ltr. GARCIA, Gustavo Filipe Barbosa. Meio ambiente do trabalho: direito, segurança e medicina do trabalho. Salvador: JusPODIVM. VIANNA, Claudia Salles Vilela. Acidente do trabalho: abordagem completa e atualizada. São Paulo: Ltr.	



NÚCLEO PROFISSIONAL

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 1º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: INTRODUÇÃO AOS SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO		
EMENTA	Significado, abrangência e aplicação da hospitalidade aos serviços de restauração. Contextualização histórica das práticas alimentares da humanidade. Contextualização histórica do restaurante. Origem e significados das terminologias e estruturas utilizadas nos serviços de restauração.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CASTELLI, G. Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço. São Paulo: Saraiva, 2010. FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da alimentação. 10 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2020. SPANG, R. L. A Invenção do restaurante. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011. MONTANDON, Alan. O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac de São Paulo, 2011. 1.437p. ORNELLAS, L. H. A Alimentação através dos tempos. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. SCHLUTER, Regina G. Gastronomia e turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006. (Coleção ABC do turismo). SPOLON, A. P.; GARCIA; M., E. A.; ROSA, L. G.; SILVA, W. C. D. Hospitalidade. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2011.	

 <p>Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino</p> 	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 1º	
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a	
COMPONENTE CURRICULAR: HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS.	
EMENTA	Microbiologia associada ao processo de contaminação e a deterioração dos alimentos; Manipulação, higiene, conservação e consumo dos alimentos e bebidas; Doenças relacionadas ao consumo de alimentos contaminados e suas principais características; Legislação sanitária e aplicações na Saúde Coletiva e uso de EPI's (equipamentos de proteção individuais).
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	ARRUDA, Gillian Alonso. Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição – Volume II. São Paulo: Ponto Crítico, 2002. ARRUDA, Gillian Alonso. Manual de boas práticas: hotéis e restaurantes – Volume I. São Paulo: Ponto Crítico, 2002. BRYAN, F.L. Análise de risco nas empresas de alimentos. Higiene Alimentar, 6 (21): 14-17, 1992.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: < https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html >. Acesso em: 20 jun. 2021. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). Informativo técnico, 1996 (não publicado). ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: 1998. FRANCO. B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003. HAZELWOOD, D.; M. C. LEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1994.



	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 2º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: SERVIÇOS OPERACIONAIS EM SALÃO		
EMENTA	<ul style="list-style-type: none"> - Equipamentos, Utensílios, Enxoval e Uniformes; - Higienização e manuseio de utensílios; - Mise-en-place; - Tipos de serviço; - Planejamento operacional - Habilidades dos profissionais de salão 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. Maitre d'hôtel: técnicas de serviço. Caxias do Sul: Educs, 2002.</p> <p>FREUND, T. Técnicas de Alimentos e Bebidas. Rio de Janeiro: NFOBOOKI, 2000.</p> <p>PACHECO, A. de O. Manual de Serviço do Garçom. São Paulo: SENAC, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>BECK, H et al. A Arte e a ciência do serviço. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2005</p> <p>INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004.</p> <p>MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.</p> <p>SENAC NACIONAL. Sou garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013;</p> <p>WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.</p>	

 <p style="text-align: center;">Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino</p> 	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 2º	
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a	
COMPONENTE CURRICULAR: TÉCNICAS DE VENDAS E ATENDIMENTO	
EMENTA	Estrutura de marketing e relação com vendas e atendimento. Clientes. Comportamentos de compras. Vendas. O profissional de vendas. Ética em Vendas. Legislação aplicada ao setor. Planejamento de Vendas. Técnicas de vendas e de atendimento ao cliente.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CASTRO, Luciano Thomé e; NEVES, Marcos Favas. Administração de vendas: planejamento, estratégia e gestão - São Paulo: Atlas, 2005. CIALDINI, Roberto B. As armas da persuasão. 1ª.ed. São Paulo: Editora Sextavante, 2012. GITOMER, Jeffrey. A Bíblia de vendas. Edição rev. e atualizada. São Paulo: Editora M.books. 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BERTUSSI, Natália Lorena. Como vender pela internet? / Natália Lorena Bertussi; Flávia Azevedo (colaboradora). – Brasília: Sebrae, 2018. CARVALHAIS, Roselaine dos Santos; PATTO, Angela Ramalho. Como elaborar um plano de vendas. - Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2007. KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary; SANTOS, Dilson Gabriel dos. Princípios de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2007.


 <p>Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino</p> 	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 3º	
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a	
COMPONENTE CURRICULAR: ORGANIZAÇÃO DE ESPAÇOS EM RESTAURANTES E BARES	
EMENTA	Leitura e interpretação de projetos de restaurantes/bares (análise dos espaços); Compreender layout, dimensionamento e funcionalidade de restaurantes e bares; tipologias de restaurantes e bares (diferentes tipos de planejamento); entender o fluxo, organização, planejamento e dimensionamento dos espaços de uma cozinha industrial; seleção de materiais e equipamentos necessário na cozinha industrial; higienização dos espaços de restaurantes e bares; Acessibilidade dos espaços de restaurantes/bares.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	MONTEIRO, Nivaldo Aparecido. Planejamento e projetos de cozinhas profissionais . São Paulo: SENAC, 2020. RUTMAN, Jacques. Hotéis, bares e restaurantes . Projetos e destalhes. São Paulo: J.J. CAROL, 2016. SILVA FILHO, A. R. A. da. Manual básico para planejamento de restaurantes e cozinhas industriais . São Paulo: VARELA, 1996.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos . Rio de Janeiro, 2015. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 216: regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação . Brasília, DF: 2004. COZIL. Equipamentos para cozinhas profissionais . Catálogo Técnico. São Paulo, 2013. MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar . Rio de Janeiro: THEX, 2002. MONTEIRO, Renata Zambon. Cozinhas Profissionais . 3 ed. São Paulo: SENAC, 2019. NEUFERT, E. A arte de projetar em arquitetura . 17 ed. São Paulo: GG, 2004.

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 3º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: SERVIÇOS DE COPA, CAFÉ DA MANHÃ E ROOM SERVICE		
EMENTA	- Compreender os serviços de Copa, as funções, as regras e os processos nos serviços de alimentos. Conhecer as características dos equipamentos e instalações da copa. Entender as obrigações e responsabilidades. Identificar os tipos de serviços. Operacionalizar e coordenar o serviço de café da manhã e <i>room service</i> , desde seu planejamento, <i>mise en place</i> até a execução.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CÂMARA, Cristiane da Silva. Alimentos e bebidas . Manaus: Centro de Educação Técnica do Amazonas, 2012. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas . 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010 DAYAN, Elie I. Restaurante: técnicas de serviço . 2 ed. Caxias do Sul: Editora EDUCS, 1990.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	CÂNDIDO, Índio. Controle em hotelaria . 4 ed. rev. ampl. – Caxias do Sul: Editora EDUCS, 2001. CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira . São Paulo: Saraiva, 2006. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar . Rio de Janeiro: THEX, 2002. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Organização de Banquetes . 2 ed. rev. atual. São Paulo: Editora SENAC – São Paulo, 2000.	


	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 4º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: FINANÇAS EM SERVIÇOS DE A & B		
EMENTA	Juros simples e composto, descontos, depreciação, custos, precificação, receitas, ponto de equilíbrio, termos financeiros, registros financeiros, construção de planilhas no Google planilhas,	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<ul style="list-style-type: none"> - AUGUSTINI, Carlos Alberto; ZELMANOVITS, Nei Schiling. Matemática Aplicada à Gestão de Negócios. 1 ed. São Paulo: editora FGV, 2018; - CRUZ, Yoillot Christian. Para seu restaurante lucrar mais. 1 ed. São Paulo: editora SESI-SP, 2017; - IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. Fundamentos de matemática elementar vol. 11: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. 8. ed. São Paulo: Atual, 2013. 	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<ul style="list-style-type: none"> - ASSAF NETO, ALEXANDRE. Matemática Financeira e suas Aplicações. 6. Ed. São Paulo: Atlas, 2011; - BRANCO, ANÍSIO COSTA CASTELO. Matemática Financeira aplicada. São Paulo: Pioneira Thompson, 2012; - KUHNEN, OSMAR LEONARDO. Finanças Empresariais. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2018; - PARENTE, EDUARDO AFONSO DE MEDEIROS, Matemática Comercial e Financeira. Ed reform. São Paulo: FTD, 1996; - VIEIRA SOBRINHO, JOSÉ DUTRA. Matemática Financeira. 7. Ed. São Paulo: Atlas, 2010. 	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 4º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS		
EMENTA	Planejamento de cardápios: tipos e estrutura de cardápios. Cardápios coletivos e individualizados. Aquisição, inspeção e estoque da matéria-prima para utilização nas receitas. Noções de elaboração, custo e organização de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas. Estudos fundamentais sobre cardápios comerciais, institucionais, típicos. Ficha Técnica.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	MENDONÇA, Rejane Teixeira. Cardápios: Técnicas e Planejamento. 1. ed. Editora: Rubio, 2014. REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento Estratégico de Cardápio - Para Gestão de Negócios em Alimentação. São Paulo: Atheneu, 2010. SILVA, Sandra M. Chemin S. da; MARTINEZ, Sílvia. Cardápio - Guia Prático Para a Elaboração. São Paulo: Editora Roca, 2014.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2006. LEAL, Wills e TRIGUEIRO, Carlos. Gastronomia como produto turístico: sabor Nordeste. João Pessoa: Idéia, 2006. ZARVOS, Nick; DIDATI, Carlos Augusto Silva. Multissabores: a formação da Gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: SENAC, 2000.	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 5º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 40h/a CH SEMANAL: 2h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: RELAÇÕES HUMANAS NO TRABALHO		
EMENTA	Reflexão sobre a importância de relações humanas, éticas e saudáveis no ambiente laboral. Utilização de fundamentos da psicologia das relações humanas e do estudo da ética no ambiente laboral.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zildal A. P.. Competência social e habilidades sociais . Manual teórico-prático. 3 ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2017. REGATO, Vilma. Psicologia nas organizações . 4.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. SILVA, Fernando Brasil da. A Psicologia dos serviços em turismo e hotelaria . Entender o cliente e atender com eficácia. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Cengage Learning; Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2013.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	DAVIDOFF, Linda L. Introdução à psicologia . Rio de Janeiro: Makron Books, 2006. GARBELINI, Viviane Maria Penteadó. Negociação e conflitos . Curitiba: InterSaberes, 2016. GOLEMAN, Daniel. Inteligência emocional . A teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente. Rio de Janeiro: Objetiva, 2011. MINICUCCI, Agostinho. Relações Humanas . Psicologia das Relações Interpessoais. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2014. VERGARA, Sylvia Constant; RODRIGUES, Denize Ferreira; TONET, Helena Correa. Excelência no atendimento ao cliente . Rio de Janeiro: editora FGV, 2014.	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 5º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: SERVIÇOS DE BAR E CAFETERIA		
EMENTA	Tipologia de bares. Tipos e regras dos serviços de bar. Tipologia de bebidas e o seu processo de produção. Materiais necessários para estruturação do bar. Utensílios de bar. Serviços de bar ligados ao restaurante: aperitivo, café, digestivos e happy hour. Serviços de bebidas: classificação das bebidas; origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas; técnicas de preparo, comercialização e serviços de coquetéis, short drinks, long drinks, drinks montados, mexidos e batidos. Classificação dos vinhos e os tipos de vinhos adequados para harmonizar devidamente com os alimentos. Legislação aplicada ao serviço de bar e à venda de bebidas. Mise-en-place do bar. Princípios de análise sensorial.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	BRESSANI, E. Guia do barista. 4a ed. Café . editora, 2015. DAVIS, Jenni. Coquetéis: o guia completo . São Paulo: Editora quarto, 2014. SENAC. Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado . São Paulo: SENAC, 2012.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	Coquetéis: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis! São Paulo: Marco Zero, 2011. FURTADO, Edmundo. Copos de Bar & Mesa - História, Serviço, Vinhos, Coquetéis . São Paulo: SENAC, 2014. MARCELINA, C. Sou barista . 1a ed. São Paulo, editora Senac, 2013. PACHECO, Aristides Oliveira. Manual do bar . 6 ed. São Paulo: Editora Senac, 2008.	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 6º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: SERVIÇOS EM EVENTOS		
EMENTA	- Operacionalizar e coordenar o serviço de banquetes e eventos, desde seu planejamento, <i>mise en place</i> até a execução. Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços de banquetes e eventos para o atendimento ao cliente.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	BECK, Heinz. Arte e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: Gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: Senac, 2002. MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 3 ed. São Paulo: Manole, 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BORGES, Cecília. Recebendo com Charme. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2004. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. São Paulo: SENAC, 2008. INSTITUTO DE CULINARIA DA AMÉRICA. A arte de Servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionário, gerentes e proprietários de restaurantes. 1 ed. São Paulo: Roca, 2004. MORRION, Lashley. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Manole, 2004.	

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas Pró - Reitoria de Ensino	
CURSO: TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR		
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
NÚCLEO: PROFISSIONAL MÓDULO: 6º		
ÁREA: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		
CH SEMESTRAL: 80h/a CH SEMANAL: 4h/a		
COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO E EMPREENDEDORISMO EM A&B		
EMENTA	<ul style="list-style-type: none"> - Noções sobre Teoria Geral da Administração como base para compreensão das organizações atuais; Tipos de organizações; Organogramas e fluxogramas nos setores de A&B; O que é gerenciar; Estilos de gestão; Ciclo PDCA-aplicabilidade; Noções sobre Gestão de Pessoas. - Empreendedorismo, Noções de marketing e Elaboração de Plano de Negócios em A&B. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração . São Paulo: Makron Books, 1998. DONATO, José Varela. Empreendedorismo e estratégia . Editora Banco do Nordeste, 2014. KOTLER, Philip. Princípios de marketing . 12. ed. Pearson Universidades, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	CAVALCANTI, Marli. Gestão estratégica de negócios: evolução, cenários, diagnóstico e ação . São Paulo, Thomson Learning, 2007. GIANESI, Irineu G. Administração estratégica de serviços . Editora Atlas, 2007. MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e Restaurantes . 6. ed. São Paulo: Editora Senac, 2005. SCARAMUZZA, Bruno. Plano de negócios e empreendedorismo . Editora Unopar, 2009. TAJRA, Sanmya. Empreendedorismo: Conceito e práticas inovadoras . Editora Érica, 2014.	

REFERÊNCIAS

ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Crise no setor de restaurantes quebra empresas e derruba vagas. **Abrasel**. Disponível em: <<https://abrasel.com.br/noticias/noticias/crise-no-setor-de-restaurantes-quebra-empresas-e-derruba-vagas>>. Acesso em: 29 mar. 2021.

AGÊNCIA SEBRAE NOTÍCIAS. Bares e restaurantes no país sofrem com os impactos da pandemia. **Agência Sebrae**. Disponível em: <<http://www.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/MG/bares-e-restaurantes-no-pais-sofrem-com-os-impactos-da-pandemia,6556610e90f24710VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 02 mar. 2021.

ALAGOAS. PLANO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO 2015-2025. Disponível em: <http://www.maceio.al.gov.br/wp-content/uploads/admin/documento/2015/06/PEE-2015.pdf> Acesso em: 12 jul. 2021.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Planalto. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm> Acesso em: 15 set. 2017.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Portal Mec**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm>. Acesso em: 14 abr. 2021.

BRASIL. **PROEJA – Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos**. Educação Profissional Técnica de Nível Médio/Ensino Médio – Documento Base. **Portal MEC**. Brasília: Ministério da Educação, 2007. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 10 mar. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. **Planalto**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/11892.htm>. Acesso em: 23 fev. 2021.

BRASIL. Ministério do Turismo, **Prestadores de Serviços Turísticos: Restaurantes, Cafeterias e Bares**, Primeiro trimestre/2020. Disponível em: <<http://turismo.gov.br/dadosabertos/cadasturpj/RestaurantesCafeteriasBares202002TrimestreCadasturPJ.csv>>. Acesso em: 03 mar. 2021.

BRASIL. Ministério do Turismo, **Prestadores de Serviços Turísticos: Meios de Hospedagem**, Primeiro trimestre/2020. Disponível em: <<http://turismo.gov.br/dadosabertos/cadasturpj/MeiodeHospedagem202002TrimestreCadasturPJ.csv>>. Acesso em: 03 mar. 2021.

BRASIL. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 4.ed. Brasília: Ministério da Educação, 2021. **Portal MEC**. Disponível em: <<http://cnct.mec.gov.br/>>. Acesso em: 23 fev. 2021a.

BRASIL, 2021. **Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021**. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. **Portal Mec**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=167931-rcp001-21&category_slug=janeiro-2021-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 15 fev. 2021b.

BRASIL. **Resolução nº 1, de 28 de maio de 2021**. Institui Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos nos aspectos relativos ao seu alinhamento à Política Nacional de Alfabetização (PNA) e à Base Nacional Comum Curricular (BNCC), e Educação de Jovens e Adultos a Distância. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=191091-rceb001-21&category_slug=junho-2021-pdf&Itemid=30192> Acesso em: 21 jun. 2021c.

COMUNIDADE SEBRAE. **Desafios e estratégias para iniciar um novo negócio no setor de bares e restaurantes dentro do cenário atual**. Disponível em: <<https://comunidadesebrae.com.br/bares-e-restaurantes/desafios-e-estrategias-ao-iniciar-um-novo-negocio-no-setor-de-bares-e-restaurantes-dentro-cenario-atual>>. Acesso em: 2 mar. 2021.

CNC - Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo. Turismo no Brasil deve encolher 9,7% em 2021; recuperação em 2023. **Panrotas**. Disponível em: <https://www.panrotas.com.br/mercado/economia-e-politica/2021/02/turismo-no-brasil-deve-encolher-97-em-2021-recuperacao-em-2023_179650.html> Acesso em: 13 abr. 2021.

COSTA, Amanda. Ministro do Turismo e prefeito de Maragogi discutem projetos de infraestrutura turística na cidade. **Agência de notícias do Ministério do Turismo**. Disponível em: <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/ministro-do-turismo-e-prefeito-de-maragogi-discutem-projetos-de-infraestrutura-turistica-na-cidade>>. Acesso em 20 abr. 2021.

G1 AL. Início das obras do Aeroporto Costa dos Corais, em Maragogi, AL, é autorizado. **G1 Alagoas**. Disponível em: <<https://g1.globo.com/al/alagoas/noticia/2021/02/04/inicio-das-obras-do-aeroporto-costa-dos-corais-em-maragogi-al-e-autorizado.ghtml>>. Acesso em: 20 abr. 2021.

GAZETA ONLINE. Mais de 2,8 mil bares e restaurantes fecharam em 2 anos, estima setor. **Gazeta Online**. Disponível em: <http://www.gazetaonline.com.br/cbn_vitoria/reportagens/2017/06/mais-de-2-8-mil-bares-e-restaurantes-fecharam-em-2-anos-estima-setor-1014065395.html>. Acesso em: 08 dez. 2017.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **IBGE Cidades @: Maragogi**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/al/maragogi/panorama>>. Acesso em: 17 dez. 2017.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua - PNAD**. Educação. 2019. Disponível em <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/17270-pnad-continua.html?edicao=28203&t=resultados>>. Acesso em: 05 mar. 2021.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua - PNAD**. Educação. 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101736_informativo.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2021.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua - PNAD**. Jan/fev/mar. 2020. Disponível em <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2421/pnact_2020_1tri.pdf>. Acesso em: 05 mar. 2021.

IFAL. **Plano de Desenvolvimento Institucional PDI – 2019-2023**. 2019a. **Portal do IFAL**. Disponível em: <<https://www2.ifal.edu.br/o-ifal/planejamento-institucional/arquivos-planejamento-institucional/PDI-2019-2023.pdf>>. Acesso em: 05 mar. 2021.

IFAL. **Resolução nº 22/CS, de 20 de setembro de 2019.** 2019b. Portal do IFAL. Disponível em: <<https://www2.ifal.edu.br/ifal/reitoria/conselho-superior/resolucoes/2019/res-no-22-cs-2019-versao-final-diretrizes-para-os-cursos-tecnicos-integrados-ao-nivel-medio-cs-20-9-2019.pdf/view>>. Acesso em: 13 nov. 2020.

IFAL. **Projeto do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Hospedagem.** Maragogi: IFAL, 2019c.

IFAL. **SIGAA - Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas: Biblioteca.** Maragogi: IFAL, 2021.

INEP. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Índice de Desenvolvimento da Educação Básica.** Disponível em: <<http://ideb.inep.gov.br/resultado/>>. Acesso em: 04 mar. 2021.

INEP. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Censo da Educação Básica 2020:** notas estatísticas. Brasília, DF: INEP, 2021. Disponível em: <https://download.inep.gov.br/publicacoes/institucionais/estatisticas_e_indicadores/notas_estatisticas_censo_escolar_2020.pdf>. Acesso em: 05 mar. 2021.

LIMA, Ana Lúcia D'Império. Retratos da Educação no Contexto da Pandemia do Coronavírus: Um olhar sobre múltiplas desigualdades. 2020. **Fundação Carlos Chagas.** Disponível em: <https://www.fcc.org.br/fcc/wp-content/uploads/2021/02/Retratos-da-Educacao-na-Pandemia_digital-outubro20.pdf>. Acesso em: 05 mar. 2021.

MELO, Josimar. A evolução da gastronomia e as tendências do mercado nacional. **29º Congresso Nacional da Abrasel** Por Liana Sabo. Disponível em: <<https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo/palestra-de-josimar-melo-no-congresso-nacional-da-abrasel-encanta-o-publico/>>. Acesso em: 01 dez. 2017.

MENEZES, Pedro. Chegada de estrangeiros em Alagoas cresce 83% no 1º bimestre de 2018. **Mercado de eventos.** 26 mar. 2018. Disponível em: <<https://www.mercadoeventos.com.br/noticias/aviacao/chegada-de-estrangeiros-em-alagoas-cresce-83-no-1-bimestre-de-2018/>>. Acesso em: 13 abr. 2021.

MTUR/FGV/SEBRAE. **Índice de competitividade do turismo nacional.** Maragogi - 2015. Brasília: MTUR/FGV/SEBRAE, 2015. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/Indice_competitividade/2015/Maragogi_RA_2015.pdf>. Acesso em: 10 set. 2017.

OBSERVATÓRIO DO PNE. **Observatório do PNE – Ensino Médio**. Disponível em: <<https://observatoriodopne.org.br/meta/ensino-medio>>. 2020a. Acesso em: 04 mar. 2021.

OBSERVATÓRIO DO PNE. **10 – EJA integrada à educação profissional**. 2020b. Disponível em: <<https://observatoriodopne.org.br/meta/eja-integrada-a-educacao-profissional>>. Acesso em: 04 mar. 2021.

O POVO. Bares e restaurantes devem crescer 4,5% no Brasil. Disponível em: <<https://www.opovo.com.br/jornal/economia/2017/12/bares-e-restaurantes-devem-crescer-4-5-no-brasil.html>>. Acesso em: 12 jul. 2021.

PECLY, Julia. Alimentação fora do lar indica recuperação. **FolhaPe**. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/economia/alimentacao-fora-do-lar-indica-recuperacao/43797/>>. Acesso em: 05 dez. 2017.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAGOGI. **Plano Diretor de Desenvolvimento Sustentável- PDDS**. Lei municipal nº 365/2004. Dez. 2004.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Bares e restaurantes: um setor em expansão. **SEBRAE**. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/bares-e-restaurantes-um-setor-em-expansao,1038d53342603410VgnVCM100000b272010aRCRD>>. Acesso em: 05 dez. 2017.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Da Gestão às vendas: cartilhas de apoio para negócios de alimentação. **SEBRAE**. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/da-gestao-as-vendas-cartilhas-de-apoio-para-negocios-de-alimentacao,12487ba7f25c3710VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 20 abr. 2021.

SOARES, Artemísia S. **Turismo e desenvolvimento no município de Maragogi/AL**: um olhar sobre os processos de participação social, democracia e cidadania. Tese. Programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2019. Disponível em: <<https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/28372>>

SOARES, Artemísia S; AZEVEDO, Francisco F; **Turismo e Território no município de Maragogi-AL, Brasil**: Processo de participação social e desenvolvimento local. Rosa dos Ventos, vol. 12, núm. 1. Universidade de Caxias do Sul, 2020. Disponível em: <<http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/7191>>

THARELLI. Thiago. Crescimento do turismo em Alagoas impulsiona expansão hoteleira na capital e interior. **Agência Alagoas**. Disponível em:<<https://tribunahoje.com/noticias/economia/2019/12/26/crescimento-do-turismo-em-alagoas-impulsiona-expansao-hoteleira-na-capital-e-interior/>>. Acesso em: 13 abr. 2021.

TRIPADVISOR. **Explore Maragogi**. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Tourism-g644400-Maragogi_State_of_Alagoas-Vacations.html> Acesso em: 12 jul. 2021.

UNICEF - Fundo de Emergência Internacional das Nações Unidas para a Infância. **Enfrentamento da cultura do fracasso escolar**. 2021. Disponível em:<<https://www.unicef.org/brazil/media/12566/file/enfrentamento-da-cultura-do-fracasso-escolar.pdf>>. Acesso em: 05 mar. 2021.