INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MARECHAL DEODORO

PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO INTEGRADO EM COZINHA
EIXO TECNOLÓGICO: Turismo, Hospitalidade e Lazer

MARECHAL DEODORO-AL
2018

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO E SISTEMATIZAÇÃO

Projeto elaborado em 2009

- José Almeida dos Santos
- Ana Neri Almeida Toledo
- Osineide Cavalcante de Farias
- Silvana Kelly Coimbra Peixoto
- José Enildo Freire Costa
- Maria do Carmo Cordeiro de Souza

Projeto revisado e ampliado em 2011

- Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes
- Maria dos Prazeres Santos Medeiros

Projeto revisado e ampliado em Março de 2018 por:

Docentes

Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes

Maria do Socorro Ferreira dos Santos

Éder Júnior Cruz de Souza

Evla D'arc Ferro Vieira

Pedagogia

Vanda Figueredo Cardoso

Assessoria Pedagógica da Proen

Margareth Nunes da Silva

Maria Verônica de Medeiros Lopes

ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS

REITOR
Sergio Teixeira Costa

PRÓ-REITOR DE ENSINO
Luiz Henrique de Gouvêa Lemos

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
Wellington Spencer Peixoto

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO
Altemir João Sêcco

PRÓ-REITOR DE PESQUISA E INOVAÇÃO
Eunice Palmeira da Silva

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
Carlos Guedes de Lacerda

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO BÁSICA
Margareth Nunes da Silva

DEPARTAMENTO DE ARTICULAÇÃO PEDAGÓGICA
Maria Verônica de Medeiros Lopes

ADMINISTRAÇÃO DO CAMPUS MARECHAL DEODORO

DIREÇÃO GERAL
Marilia de Costa Gois

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
Sérgio Ciríaco de Freitas

DIREÇÃO DE ENSINO
Éder Júnior Cruz de Souza

DEPARTAMENTO DE PESQUISA E EXTENSÃO
Maria do Socorro Ferreira do Santos

DEPARTAMENTO APOIO ACADÊMICO
Diogo Vasconcelos

SUMÁRIO

1 **IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**..... 06

2 **JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS**..... 06

3 **REQUISITOS E FORMA DE ACESSO**..... 12

4 **PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**..... 12

5 **ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**..... 13

5.1 Prática Profissional..... 14

5.11. Prática Profissional Integrada..... 15

5.2. Estrutura Curricular do Curso..... 16

6 **CITÉRIOS DE APROVEITAMENTO, CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**..... 19

7 **CRITÉRIOS E PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO**..... 19

8 **BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**..... 21

8.1. Biblioteca..... 21

8.2. Instalações e Equipamentos..... 24

9 **PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO**..... 25

10 **CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EXPEDIDOS**..... 25

11 **PROGRAMAS DOS COMPONETES CURRICULARES**..... 26

12 **REFERÊNCIAS**..... 130

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso: Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha
Habilitação: Técnico em Cozinha
Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Modalidade: Presencial – EJA

Local de Oferta: Instituto Federal de Alagoas – Campus Marechal Deodoro

Turno: Noturno

Carga Horária: 2.416,5

Duração: 3 anos

Vagas: 40

Periodicidade: Semestral

Campo de Atuação:

O Técnico em Cozinha poderá exercer atividades profissionais em empreendimentos do setor de gastronomia como: restaurantes comerciais, institucionais, panificações, confeitarias, hotéis, resorts, pousadas, lanchonetes, serviços de catering aéreo, navios e empresas que produzem refeições para alimentação coletiva, como autônomos ou em outros órgãos ou empresas que mantenham atividades na área de alimentos.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

Este Plano do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha em EJA no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA) é parte integrante das ofertas do Ifal, no âmbito da educação básica. Está ancorado no marco normativo deste nível de ensino a partir da Lei nº 9.394/96, que é complementada em leis, decretos, pareceres e referenciais curriculares que constituem o arcabouço legal da Educação Profissional de Nível Médio. Nele se fazem presentes elementos constitutivos do Projeto Político Pedagógico Institucional

(PPPI) evidenciados a partir dos princípios norteadores desta instituição como: trabalho como princípio educativo, a educação como estratégia de inclusão social, a gestão democrática e participativa e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Em um contexto de grandes transformações, notadamente no âmbito tecnológico, a educação profissional não pode se restringir a uma compreensão linear que apenas treina o cidadão para a empregabilidade, e nem a uma visão reducionista que objetiva simplesmente preparar o trabalhador para executar tarefas instrumentais. Esta constatação, admitida pelo MEC/SETEC, ainda enseja, em função das demandas da atual conjuntura social, política, econômica, cultural e tecnológica, uma formação profissional que aponte para uma visão de formação integral do cidadão trabalhador, em que o papel da Educação Profissional e Tecnológica deverá ser de "conduzir à superação da clássica divisão historicamente consagrada pela divisão social do trabalho entre os trabalhadores comprometidos com a ação de executar e aqueles comprometidos com a ação de pensar e dirigir ou planejar e controlar a qualidade dos produtos e serviços oferecidos à sociedade." (BRASIL 2012, p.8), unificando, assim, as dimensões da formação humana: o trabalho, a ciência, a tecnologia e a cultura. Nesse cenário, amplia-se a necessidade e a possibilidade de formar os jovens capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia e dele participar de forma proativa na sociedade e no mundo do trabalho.

Em função das mudanças na estrutura e na dinâmica do mercado de trabalho, a Lei nº 9.394/1996 assume uma concepção de Educação Profissional, estabelecendo mecanismos de controle e avaliação da qualidade dos serviços educacionais, orientando um reposicionamento do currículo.

Nesse sentido, é papel da Educação, fundamentada numa perspectiva humanista, formar cidadãos trabalhadores e conhecedores de seus direitos e obrigações que, a partir da apreensão do conhecimento, da instrumentalização e da compreensão crítica desta sociedade, sejam capazes de empreender uma inserção participativa, em condições de atuar qualitativamente no processo de desenvolvimento econômico e de transformação da realidade.

Dessa forma, o Ifal, além de reafirmar a educação profissional e tecnológica como direito e bem público essencial para a promoção do desenvolvimento humano, econômico, cultural e social, compromete-se com a redução das desigualdades sociais e regionais; vincula-se ao projeto de nação soberana e desenvolvimento sustentável,

incorporando a educação básica como requisito mínimo e direito de todos os trabalhadores, mediados por uma escola pública com qualidade social e tecnológica.

Como caminho metodológico para o cumprimento de tamanhos desafios, o papel da Educação deve ser o de apontar para a superação da dicotomia entre o academicismo superficial e a profissionalização estreita, que sempre pautaram a formulação de políticas educacionais para o nosso país.

De acordo com a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. O turismo internacional apresenta um crescimento ininterrupto, desde os 25 milhões em 1950, passando pelo 278 milhões em 1980, os 528 milhões em 1995 e atingindo os 1.087 milhões em 2013. A OMT afirma que em cerca de cinco anos, o número de chegadas de turistas a países emergentes deve superar o de países rico. A projeção faz parte de estudo divulgado pela Organização com previsões para o setor até 2030. O efeito direto, indireto e induzido do turismo no PIB mundial é de 9%. Um em cada onze empregos gerados é oriundo do turismo. O setor ainda responde por 6% das importações mundiais (OMT, 2014).

O nordeste brasileiro tornou-se um dos destinos turísticos em permanente crescimento, proporcionando a realização de grandes investimentos na rede hoteleira, o que implica na melhor qualificação dos profissionais desta área.

Junto ao aparato necessário ao desenvolvimento turístico, está a gastronomia, que é vista hoje como um produto, ou um atrativo voltado para as características gastronômicas da região. As características diferentes atendem a satisfação alimentar e de longe já ultrapassou o conceito de que apenas atende as necessidades de sobrevivência do ser humano, o prazer que a gastronomia proporciona é apontado hoje como sendo ‘válvula’ de escape para o stress da vida moderna, conveniente ao seu espaço, sua cultura e principalmente a sua rotina. As pessoas buscam novos conhecimentos, querem experimentar novos sabores, vivenciar outras culturas e a gastronomia pode ser o motivo principal, ou o inicial, para se conhecer determinado local. O que não falta são variações e novidades e o turismo possibilita essas descobertas, por isso a gastronomia tem tudo a ver com o turismo, sempre estará inserida no contexto e terá o seu papel de destaque num evento turístico, como uma viagem, passeio, feira ou reuniões.

No que se refere ao Estado de Alagoas, este possui uma área de 27.779,3 km^2, com 102 municípios e a sua população residente é 3.321.730 pessoas (IBGE/PNAD, 2014) distribuídas proporcionalmente por faixa etária tendo assim uma densidade demográfica de 112,33 hab/km^2. O Estado possui ainda uma taxa de urbanização superior a 71,5% (IBGE/PNAD, 2014) e a expectativa de vida é 71,2 anos (IBGE/ 2015).

Em virtude da prevalência da monocultura da cana-de-açúcar, Alagoas é um dos estados mais pobres da Federação, o que impõe a sua população graves consequências, traduzidas na carência de indústrias, de um setor de serviços pulsante, assim como na figura do Estado, enquanto Poder Público constituir-se no maior empregador de mão de obra, o que por si, já representa um forte indício de atraso econômico e de desenvolvimento.

Os dados obtidos em pesquisas do IBGE (2013) que apontam o Estado com o pior IDH – 0,631; pior expectativa de vida; a segunda pior renda e o pior índice do IDEB além de um dos mais altos índices de mortalidade infantil e a terceira pior renda per capita, indicam a situação de pobreza e até de miséria em que Alagoas está mergulhada. Como nos mostram os dados do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - MDS. Em Alagoas há um total de 699.716 famílias inscritas no Cadastro Único, divididas em 03 (três) grandes grupos: 442.607 famílias tem renda per capita familiar de até R$ 70,00; 110.074 famílias tem renda per capita familiar de até R$ 140,00 e 96.238 famílias tem renda per capita até meio salário-mínimo (MDS, 2014). Em relação à taxa de desemprego, segundo dados do IBGE/2015, Alagoas apresenta 11% ficando com a terceira maior taxa do Brasil.

A Pesquisa Nacional por Amostra por Domicílio (PNAD) de 2012, aponta que a população economicamente ativa aproxima-se de 1,3 milhão de pessoas. Segundo Carvalho (2012) dessas, 21% não possuíam instrução alguma e 34% tinham o ensino fundamental incompleto. Apenas 6% dessa população, com 15 anos ou mais de escolaridade atendiam aos requisitos do competitivo mercado de trabalho. Para superação desse quadro torna-se imprescindível, a articulação de políticas públicas voltadas essencialmente para essa finalidade.

Assim, faz-se necessária a oferta de uma educação pública de qualidade, socialmente discutida e construída em processos participativos e democráticos, incorporando experiências que permitam acumular conhecimentos e técnicas, bem como deem acesso às inovações tecnológicas e ao mundo do trabalho.

O Instituto Federal de Alagoas insere-se nesse contexto, como uma ferramenta que se pretende eficaz na promoção de esforços para implementar uma política

educacional que tenha como prioridades a construção/produção/socialização de conhecimento, que seja capaz de estabelecer uma interface com a realidade, tendo como um dos indicadores o setor produtivo, sem entretanto, deste tornar-se refém ou mesmo guardião dos seus interesses.

A educação praticada no Ifal na perspectiva do que apontam os princípios que fundamentam a educação nacional consagrados na Constituição da República e na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional deve ter caráter plural e visar precipuamente, a formação de um cidadão inteiro, capaz de reconhecer-se sujeito de direitos e deveres, capaz de identificar-se como sujeito produtor de ideias e de conhecimento nos mais diversos campos do saber, da cultura e das artes e, jamais, sob nenhuma hipótese, tornar-se mera peça na complexa engrenagem do processo produtivo.

Maceió, porta de entrada do Estado, tornou-se o centro de um movimento que se espalha para o litoral norte, pela costa dos corais, até a fronteira com Pernambuco; e, para o litoral sul, até a Foz do São Francisco, tornando-se um polo gastronômico de qualidade. A gastronomia de Alagoas, marca suas cores de sabores como frutos do mar, iguarias de origem indígena e africana e frutos tropicais que enriquecem o cardápio dos bares e restaurantes.

Marechal Deodoro pertence a microrregião de Maceió, capital de Alagoas, fazendo limites com Pilar, São Miguel dos Campos, Satuba, Santa Luzia do Norte, Coqueiro Seco e Oceano Atlântico. Está localizada há 9 metros acima do nível do mar, tem área de 363,3 km2. E se situa a 19 km a Sul-Oeste de Maceió e tem uma população estimada de 51.715 habitantes. Sua economia baseia-se na cana-de-açúcar, na pesca, no coco e no turismo. Cidade histórica e detentora de um potencial natural e cultural invejáveis Marechal Deodoro, fica às margens de um complexo de lagunas formado por ilhas e mangues. A antiga capital de Alagoas possui um expressivo acervo histórico; diversificado artesanato e um dos maiores polos gastronômicos do Nordeste, localizado no povoado de Massagueira, por sua proximidade com Maceió sua influência nessa área ultrapassa seu limite municipal, ou seja, os turistas que aqui aportam e até mesmo os moradores da nossa capital usufruem de toda beleza e culinária desse município.

Assim como a capital, Maceió, o turismo é umas das fontes de emprego e renda da cidade que é considerada uma das mais belas do litoral alagoano, contando com diversos atrativos turísticos principalmente no litoral como a Praia do Francês uma das

mais belas do Brasil com diversos hotéis, pousadas, bares e restaurantes. No centro da cidade também é possível encontrar atrativos como museus, prédios e igrejas tombadas como patrimônio histórico pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

De acordo com a Secretaria de Estado de Turismo de Alagoas (2016), existem hoje cerca de 600 bares e restaurantes no estado, sendo os mais representativos localizados na capital. É também Maceió que recebe o maior fluxo turístico, com uma média de 500 mil turistas por ano durante a alta temporada. Neste ano são esperados 70 mil turistas para as festas de fim de ano, com gasto per capta em torno R$ 98,00. Ainda de acordo com a Secretaria, a indústria do turismo representa cerca de 8% do PIB total de Alagoas.

A presença crescente do Turismo e Hospitalidade na economia alagoana consolida ao Instituto Federal de Alagoas (Ifal), no Campus Marechal Deodoro, a necessidade de seu envolvimento com esse segmento. O compromisso dessa instituição com a qualificação de trabalhadores para atuarem no setor produtivo está atrelado, não só à identificação de necessidades regionais de qualificação existentes, mas também, à oferta de cursos de qualidade. A partir das necessidades regionais identificadas, ordena-se a oferta de cursos de acordo com as modalidades previstas em Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394 de 20/12/1996), e com os critérios estratégicos de qualidade previstos pela instituição.

Como já foi dito Marechal Deodoro apresenta-se com um forte apelo turístico no cenário alagoano. Além da riqueza arquitetônica, de todo histórico dos marechais, de possuir o único polo gastronômico do Estado de Alagoas e outros inúmeros bares, restaurantes, hotéis e pousadas, constitui-se, dessa forma, em um demandante natural de profissionais manipuladores de alimentos. Em vista dessa demanda, o Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha em EJA, foi criado e ofertado pelo Ifal – Campus Marechal Deodoro, com a possibilidade de inserção no setor produtivo.

Os dados e as previsões constantes de crescimento dos números animam os empresários do setor, principalmente, os da alimentação que vêm investindo em novos estabelecimentos e maior qualificação dos já existentes. Reflexo disso são os três restaurantes estrelados pelo Guia 4 Rodas no ano de 2015 em Alagoas.

Em decorrência dos dados expostos há uma crescente demanda por profissionais qualificados na área impulsionando assim o Campus Marechal Deodoro a

ofertar o Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha na modalidade EJA.

Dessa forma, este Curso tem como objetivo, formar profissionais-cidadãos a partir de uma sólida base humanista, científica e tecnológica, capazes de exercer com competência e liderança as atividades de planejamento, coordenação, condução e execução de funções inerentes ao preparo de alimentos para o consumo humano visando à sustentabilidade socioambiental.

3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha em EJA será realizado por meio de processo seletivo, mediante edital próprio, aberto ao público, para candidatos que tenham concluído a última etapa do Ensino Fundamental com idade mínima de 18 anos.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

A crescente cientificidade da vida social e produtiva exige do cidadão trabalhador, cada vez mais, uma maior apropriação do conhecimento científico, tecnológico e político. Assim sendo, é imperativo que a Escola tenha como missão à formação histórico-crítica do indivíduo; instrumentalizando-o para compreender as relações sociais em que vive e para participar delas enquanto sujeito, nas dimensões política e produtiva, tendo consciência da sua importância para transformar a sociedade, e o conhecimento científico para dominar a natureza.

Dessa forma, o perfil profissional de conclusão que se almeja deve contemplar uma formação integral, que se constitui em socialização competente para a participação social e em qualificação para o trabalho na perspectiva da produção das condições gerais de existência.

O Técnico em Cozinha terá em linhas gerais um perfil de formação, que lhe possibilite:

- Conhecer e utilizar as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;

- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- Contribuir no planejamento e na execução do cardápio
- Atuar na recepção e armazenamento de mercadorias;
- Selecionar, sanitizar, pré-preparar, preparar e distribuir os alimentos prontos para consumo;
- Organizar o espaço físico da cozinha e a matéria prima;
- Higienizar e preparar o espaço de trabalho, os equipamentos, os móveis e utensílios;
- Acondicionar os alimentos e decorar os pratos para o serviço.
- Controlar e avaliar o processo de produção dos serviços de restaurantes, room-service (serviço de quarto) e bares,
- Orientar critérios de qualidade na prestação de serviços, otimizando recursos financeiros, humanos, materiais e tecnológicos.
- Trabalhar em empreendimentos do setor de gastronomia, como restaurantes comerciais, institucionais, panificações, confeitarias, hotéis, resorts, pousadas, lanchonetes, serviços de catering aéreo, navios e empresas que produzem refeições para alimentação coletiva.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O IFAL, na perspectiva de cumprimento de sua missão definida como “a formação histórico-crítica do indivíduo, instrumentalizando-o para compreender as relações sociais em que vive, inserindo-se nelas, consciente de sua importância no processo de transformação”, afirmada no seu PPPI, requer que a estrutura curricular dos seus cursos tome o trabalho como princípio geral da ação educativa, destacando para tanto adoção dos seguintes princípios para a condução do ensino:

- Organização curricular pautada em área de conhecimento e/ou de atuação profissional;

- Estabelecimento de eixos comuns às áreas e cursos, cujos componentes curriculares deverão ser privilegiados na proposta pedagógica;

- Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão por meio da indicação de espaços para atividades complementares, para aprofundamento de conhecimentos adquiridos, como forma de fomento do debate, da dúvida, da crítica e, portanto, de construção da vida acadêmica e ampliação dos horizontes culturais e profissionais dos alunos;

- Adoção de conteúdo politécnico numa perspectiva histórica;

- Opção pelo método teórico/prático, tomando o trabalho como forma de ação transformadora da natureza e de constituição da vida social.

Observando o marco regulatório da educação profissional técnica de nível médio, a organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha é composta de um núcleo comum integrando os componentes curriculares das áreas de Linguagens e Códigos, Ciências Humanas e Ciências da Natureza, Matemática, todas contemplando as suas tecnologias; uma parte diversificada constituída por componentes curriculares que possibilitem a compreensão das relações que perpassam a vida social e produtiva e sua articulação com os conhecimentos acadêmicos; e a formação profissional composta por componentes curriculares específicos do eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Com base na Resolução CNE/CEB nº 06 de 20 de setembro de 2012, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, até 20% da carga horária do curso poderá ser ministrado a distância desde que ofereça um Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e professores com formação para desenvolver as atividades por meio desse ambiente de aprendizagem, como também a garantia de suporte tecnológico e atendimento aos alunos por docentes e tutores.

5.1. Prática Profissional

A educação profissional é compreendida como entrelaçamento entre experiências vivenciais e conteúdos/saberes necessários para fazer frente as situações nos âmbitos das relações de trabalho, sociais, históricas e políticas, incidindo também esta compreensão na consolidação da aquisição de conhecimentos gerais e conhecimentos operacionais de forma interativa.

É, na verdade, condição de superação da simples visão de disciplinas isoladas para a culminância de um processo de formação no qual alunos e professores são engajados na composição/implementação de alternativas de trabalho pedagógico do

qual derivam diversos projetos, decorrentes de descobertas e recriações, além de programas de intervenção/inserção na comunidade/sociedade.

Dessa forma, a Prática Profissional tem por objetivos:

- Consolidar os conteúdos estudados ao longo do curso possibilitando ao aluno a integração teoria/prática;
- Proporcionar oportunidades para a aplicabilidade orientada dos estudos desenvolvidos durante o curso;
- Desenvolver a capacitação de síntese aplicativa do aprendizado adquirido durante o curso;
- Produzir de relatórios técnicos;

Na perspectiva de que o estudante possa relacionar teoria e prática a partir dos conhecimentos (re) construídos no respectivo curso, a prática profissional com carga horária mínima de 400 horas se apresenta através da implementação de atividades tais como:

- Projetos de extensão ou de pesquisa,
- Monitorias na área,
- Participação em seminários, palestras, cursos e atividades internas e externas, a partir do 2º (segundo) módulo,
- Estágio curricular, extra curricular ou aproveitamento de carga horária de trabalho com registro em carteira profissional.

5.1.1 Prática Profissional Integrada

O Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA contemplará, a partir do 1° Módulo, as atividades de Prática Profissional Integrada cujo objetivo será a realização de seminários temáticos como forma de prática profissional.

As atividades correspondentes ocorrerão ao longo dos módulos, sendo organizadas pelos docentes titulares dos componentes curriculares específicos da área técnica e deverão estar explicitadas nos seus planos de ensino. Estes seminários elaborados semestralmente e registrados nos Planos de Trabalho dos professores, serão

articulados entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas.

A coordenação do curso deve promover reuniões periódicas para que os docentes possam planejar e avaliar em conjunto a realização e o desenvolvimento dos seminários. A carga horária prevista para essas atividades será de 100 horas, assim distribuídas nos 6 módulos do curso:

Módulo	Seminários Temáticos	Carga Horária
1º	Integração acadêmica	10h
2º	Iniciação a Pesquisa e Extensão	10h
3º	Orientação para Prática Profissional	10h
4º	Atualidades nos Serviços de Alimentação	20h
5º	Atualidades nos Serviços de Alimentação	20h
6º	Relações Interpessoais	30h

5.2. Estrutura Curricular do Curso

O Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha, na modalidade EJA, dar-se-á em regime modular, com duração de três anos, divididos em seis módulos, o qual está fundamentado legalmente na LDB nº 9.394/1996, e suas legislações pertinente conforme a seguinte composição:

- Núcleo Comum, integrando os componentes curriculares das áreas de Linguagens e Códigos, Ciências Humanas e Ciências da Natureza e Matemática, todas contemplando as suas Tecnologias;

- Núcleo Integrador, constituída por componentes curriculares que possibilitem a compreensão das relações que perpassam a vida social e produtiva e sua articulação com os conhecimentos acadêmicos; Apresenta-se, ainda, em disciplinas técnicas que articulam-se com a Base Comum e/ou a Base Tecnológica, por meio de componentes curriculares importantes para atividades interdisciplinares e integradoras.

- Núcleo Profissional, composta por componentes curriculares específicos da área de Cozinha.

A estrutura curricular do curso contempla 1.216,7 horas para o Núcleo Comum; 133,2h para o Núcleo Integrador: 666,66 horas para o Núcleo Profissional, e 400 horas para a Prática Profissional, totalizando assim 2.416,5 horas, ficando a matriz assim configurada:

NÚCLEO	DISCIPLINA	CÓD	1º MÓD		2º MÓD		3º MÓD		4º MÓD		5º MÓD		6º MÓD		TOTAL	
			A/S	A/S E	A/S	A/S E	A/S	A/S E	A/S	A/S E	A/S	A/S E	A/S	A/S E	H.A.	H.R.
Núcleo comum	Língua Portuguesa	LPOR	03	60	03	60	02	40	02	40	02	40	02	40	280	233,3
	Estudos das Artes	ESAR	02	40											40	33,3
	Língua Inglesa	LING									02	40	02	40	80	66,7
	História	HIST			02	40	02	40							80	66,7
	Geografia	GEOG	02	40	02	40									80	66,7
	Filosofia	FILO			02	40			02	40			02	40	120	100
	Sociologia	SOCI	02	40			02	40			02	40			120	100
	Química	QUIM					02	40	02	40	02	40			120	100
	Física	FISC							02	40	02	40	02	40	120	100
	Biologia	BIOL					02	40	02	40	02	40			120	100
	Matemática	MATE	03	60	02	40	02	40	02	40	02	40	02	40	260	216,7
	Educação Física	EDFI					02	40							40	33,3
	SUB TOTAL		**12**	**240**	**11**	**220**	**14**	**280**	**12**	**240**	**14**	**280**	**10**	**200**	**1460**	**1216,7**
Núcleo integrador	Informática Básica	INFO	02	40											40	33,3
	Gestão Organizacional e Segurança no Trabalho	GOST							02	40					40	33,3
	Língua Espanhola	LESP							02	40					40	33,3
	Relações Interpessoais	RINT	02	40											40	33,3
	SUB TOTAL		**04**	**80**					**04**	**80**					**160**	**133,2**
Núcleo profissional	Higiene e Manipulação de Alimentos	HMAL	04	80											80	66,7
	História da Gastronomia	HGAS			03	60									60	50
	Legislação Aplicada	LEAP					02	40							40	33,3
	Nutriçao Básica	NUTB			02	40									40	33,3
	Técnica de Cozinha I	TECI			04	80									80	66,7
	Técnica de Cozinha II	TECII					04	80							80	66,7
	Custos em Alimentos e Bebidas	CALB									02	40			40	33,3
	Alimentos Diet e Light	ALDL							02	40					40	33,3
	Técnica de Produção Culinária	TPCU									04	80			80	66,7
	Restaurante e Técnica de Elaboração de Cardápio	RTEC							02	40					40	33,3
	Culinária Regional	CREG											04	80	80	66,7
	Química de Processamento de Alimentos	QPAL											02	40	40	33,3
	Cozinha Internacional e Harmonização	CINT											02	60	60	50
	Cozinha Sustentável	CSUS											02	40	40	33,3
	SUB TOTAL		**04**	**80**	**09**	**180**	**20**	**120**	**04**	**80**	**06**	**120**	**10**	**200**	**800**	**666,6**
TOTAL DE CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINA			**20**		**20**		**20**		**20**		**20**		**20**			
CARGA HORÁRIA POR SEMESTRE LETIVO				**400**		**400**		**400**		**400**		**400**		**400**	**2.420**	**2.016,5**
PRÁTICA PROFISSIONAL															**400**	
CARGA HORÁRIA TOTAL															**2.820**	**2.416,5**

CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO, CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Conhecimentos adquiridos em experiências profissionais podem ser aproveitados, mediante exames, a partir da avaliação e certificação de bases científicas nível técnico; cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores; atividades trabalhadas no curso. Podem ser aproveitados conhecimentos adquiridos em:

• qualificações profissionais ou componentes curriculares concluídos em outros cursos de nível técnico;

• curso de formação inicial e continuada de trabalhadores;

• atividades desenvolvidas no trabalho;

• qualificações profissionais ou componentes curriculares concluídos em outros cursos e desenvolvidas no ambiente de trabalho e/ou alguma modalidade de atividades não formais.

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação necessária à prática escolar almejada pelo PPPI no Ifal concebe o processo educativo como um processo de crescimento da visão de mundo, da compreensão da realidade, de abertura intelectual, de desenvolvimento da capacidade de interpretação e de produção do novo, de avaliação das condições de uma determinada realidade. Há que se avaliar, verificando como o conhecimento está se incorporando nos sujeitos e como modifica a sua compreensão de mundo, bem como eleva a sua capacidade de participar da realidade onde está vivendo. Essa avaliação não pode acontecer de forma individualizada, tampouco segmentada. Deve ser empreendida como uma tarefa coletiva, de todos, e não como uma obrigação formal, burocrática e isolada no processo pedagógico.

Nesse sentido, o desenvolvimento da avaliação da aprendizagem do Ifal deve se fundamentar numa concepção emancipatória de avaliação, da qual possa ser revelado, nos sujeitos sociais, 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’.

A avaliação da aprendizagem será realizada considerando os aspectos cognitivos, afetivos e psicossociais do educando, apresentando-se em três momentos avaliativos: diagnóstico, formativo e somativo, além de momentos coletivos de auto e heteroavaliação entre os sujeitos do processo de ensino e aprendizagem.

Enfim, o processo de avaliação de aprendizagem do Curso Técnico em Cozinha, estabelecerá estratégias pedagógicas que assegurem preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos contemplando os seguintes princípios:

- Contribuição para a melhoria da qualidade do processo educativo, possibilitando a tomada de decisões para o (re)dimensionamento e o aperfeiçoamento do mesmo;
- Adoção de práticas avaliativas emancipatórias tendo como pressupostos o diálogo e a pesquisa, assegurando as formas de participação dos alunos como construtores de sua aprendizagem;
- Garantia de consistência entre os processos de avaliação e a aprendizagem pretendida, através da utilização de formas e instrumentos e técnicas diversificados tais como: prova escrita e oral; observação; autoavaliação; trabalhos individuais e em grupo; portfólio; projetos e conselho de classe, sobrepondo-se este como espaço privilegiado de avaliação coletiva;
- Assegurar o aproveitamento de estudos concluídos com êxito;
- Garantia de estudos de recuperação paralela ao período letivo;
- Diagnóstico das causas determinantes das dificuldades de aprendizagem, para possível redimensionamento das práticas educativas;
- Diagnóstico das deficiências da organização do processo de ensino, possibilitando reformulação para corrigi-lo;
- Definição de um conjunto de procedimentos que permitam traduzir os resultados em termos quantitativos;

- Adoção de transparência no processo de avaliação, explicitando os critérios (o que, como e para que avaliar) numa perspectiva conjunta e interativa, para alunos e professores;

- Garantia da primazia da avaliação formativa, valorizando os aspectos (cognitivo, psicomotor, afetivo) e as funções (reflexiva e crítica), como caráter dialógico e emancipatório;

- Instituir o conselho de classe como fórum permanente de análise, discussão e decisão para o acompanhamento dos resultados do processo de ensino e aprendizagem;

- Desenvolvimento de um processo mútuo de avaliação docente/discente como mecanismo de viabilização da melhoria da qualidade do ensino e dos resultados de aprendizagem.

8. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

8.1 Biblioteca

A estrutura da Biblioteca, deverá proporcionar aos alunos do curso, um acervo básico e complementar nas diversas áreas do conhecimento, de conformidade com as especificações técnicas requeridas para a consecução do perfil de formação delineado.

O Ifal dispõe de uma ampla biblioteca com 8 mil referências bibliográficas. Para uso exclusivo no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, destacam-se entre elas algumas de interesse para o Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha:

TÍTULO	AUTORES	EDITORA	ANO
Vinhos: degustação, elaboração e serviço	LONA, Adolfo Alberto	AGE	2003
Manual de organização de banquetes	PACHECO: Aristides de Oliveira	SENAC	2000
Iniciação à enologia	PACHECO: Aristides de Oliveira	SENAC	2000
Cardápios: técnicas e criatividade	TEICHMAN, Ione Mendes	EDUCS	2000
Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios	BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes	SENAC	2003
Manual de controle higiênico-	SILVA JR., Eneo Alves da	VARELA	2002

sanitário em alimentos			
Tecnologia culinária	TEICHMAN, Ione Mendes	EDUCS	2000
Vinhos: degustação e serviço, saúde, enoturismo	SPLENDOR, Firmino	EDUCS	2003
Cardápios: técnicas e criatividade	TEICHMAN, Ione Mendes	EDUCS	2000
Manual de higiene para manipuladores de alimentos	HAZEWOOD, D.	VARELA	1994
História da gastronomia	LEAL, Maria Leonor de M. S.	SENAC	1998
Alimentos e Bebidas	DAVIES, Carlos Alberto	EDUCS	2001
Guia Prático para DVAs	FIGUEIREDO, Roberto Martins	RM FIGUEIREDO	2000
Cachaça	MEC	ESTAÇÃO GRÁFICA	2003
Vinho	MEC	ESTAÇÃO GRÁFICA	2003
Química dos alimentos: carboidratos, lipídios, proteínas e minerais	PINHEIRO, Denise Maria	EDUFAL	2005
Ofélia: o sabor do Brasil	ANUNCIATO, Ofélia Ramos	MELHORAMENTOS	1996
Um cientista na cozinha	THIS, Hervé	ATICA	2008
Guia de calorias de A a Z	DANON, josé	ESTAÇÃO LIBERDADE	2002
Curiosidade sobre o vinho: brindar, beber e outras coisas a respeito	PRICE, Pamela Vandyke	SENAC/SP	2005
Gastronomia: cortes e recortes	ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. TENSER, Carla Márcia Rodrigues.	SENAC/DF	2009
Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo	GALVÃN, Cláudia Bruno.	ROCA	2003
Viagem gastronômica através do Brasil	FERNANDES, Caloca	SENAC/SP	2001
Yes, nós temos banana: histórias e receitas com biomassa de banana verde	VALLE, Heloisa de Freitas	SENAC/SP	2004
O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha	WOLKE, Robert L.	JORGE ZAHAR	2005
Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial	FREUND, Francisco Tommy	SENAC/DN	2008
Supervisão e liderança em turismo e hotelaria	VAN DER WAGEN, Lynn	CONTEXTO	2003
Na cozinha pela vida	BEZERRA, João Marcos	SENAC/SP	1999
Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos	NOVAKOSKI, Deise	SENAC/DN	2007

Crustáceos	BARBOSA, Danusa. Restaurantes da Boa Lembrança	SENAC/DN	2008
Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial	SILVA, Paula Pinto e	SENAC/SP	2005
Cachaça artesanal: do alambique ã mesa	FEIJÓ, Atenéia. MACIEL, Engels.	SENAC/DN	2004
Comer é um sentimento	SIMON, Francois	SENAC/SP	2006
O Mundo das conchas: delícias que chegam do mar	ABAGA. Associação Brasileira de Alta Gastronomia	SENAC/DN	2004
As armadilhas de uma cozinha	FIGUEIREDO, Roberto Martins	MANOLE	2003
Saboreando mudanças: o poder terapêutico dos alimentos – dicas e receitas	CORONA, Jane	SENAC/RJ	2005
Nutrição e dietética: noções básicas	BORSOI, Maria Angela	SENAC/SP	1995
Garçon: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado	VIEIRA, Silvia. FREUND, Francisco Tommy. PESSOA, Aurea.	SENAC/RJ	2009
O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado	VIEIRA, Silvia. FREUND, Francisco Tommy. ZUANETTI, Rose.	SENAC/RJ	2009
Manual de boas práticas de fabricação de cachaça de alambique	GONÇALVES, Cleber Miranda	EDITUS	2009
Gastronomia e turismo	SCHLUTER, Regina, G.	ALEPH	2003
Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI	HUE, Sheila Moura	JORGE ZAHAR	2008

8.2 - Instalações e Equipamentos:

INSTALAÇÕES	EQUIPAMENTOS
01 COZINHA	01 LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL
	01 GELADEIRA INDUSTRIAL
	01 FOGÃO INDUSTRIAL COM 06 BOCAS
	01 REFRIGERADOR FROST FREE
	01 FREEZER VERTICAL
	01 MICROONDAS
	01 GELADEIRA COMUM
	500 PRATOS, GARFOS COLHERES E FACAS
	01 CAFETEIRA ELÉTRICA
12 SALAS DE AULA	10 SALAS DE AULA COM 40 CADEIRAS
	02 SALAS DE AULA COM 45 CADEIRAS
01 AUDITÓRIO	01 AUDITÓRIO CONTENDO: 60 CADEIRAS, 01 DATA-SHOW, 01 CPU, 03 CONDICIONADORES DE AR SPLIT
01 LABORATÓRIO DE QUÍMICA E BIOLOGIA E MEIO AMBIENTE	BANCOS, 01 CONDICIONADOR DE AR SPLIT, 01 COMPUTADOR, MATERIAIS PARA AULAS PRÁTICAS
01 LABORATÓRIO DE FÍSICA	BANCOS, 01 CONDICIONADOR DE AR SPLIT, 01 COMPUTADOR, MATERIAIS PARA AULAS PRÁTICAS
01 LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	30 MICROCOMPUTADORES COM MONITORES DE LCD, 02 CONDICIONADORES DE AR SPLIT, 01 TELEVISÃO DE 29”
01 LABORATÓRIO DE PESQUISA ESTUDANTIL	10 MICROCOMPUTADORES E 01 CONDICIO0NADOR DE AR SPLIT
01 BIBLIOTECA	08 MICROCOMPUTADORES PARA PESQUISA, 02 CONDICIONADORES DE AR SPLIT
01 LABORATÓRIO MÓVEL DE ALIMENTOS & BEBIDAS	MATERIAIS PERTINENTES À ÁREA, 01 CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT, 01 TV TELA PLANA DE 40 POLEGADAS, UM MICRO-COMPUTADOR, 06 BANCADAS, ARMÁRIOS, BANCOS, UTENSÍLIOS DE COZINHA
RECURSOS DIDÁTICOS	20 DATA-SHOWS, 03 TELAS DE PROJEÇÃO

	MULTIMÍDIA, 06 LOUSAS ELETRÔNICA

09. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Quadro próprio contemplando os seguintes perfis:

- **Professores para o núcleo comum do nível médio da educação básica** – Linguagens (Língua Portuguesa, Língua Estrangeira: Inglês e Espanhol; Educação Física, Informática e Artes); Ciências Humanas (História, Geografia, Sociologia, Filosofia); Ciências da Natureza e Matemática (Matemática, Química, Física, Biologia).
- **Professores para o núcleo profissional da formação específica do currículo do curso.**
- **Pessoal Técnico Administrativo -** Pedagogos, Técnicos em Assuntos Educacionais, Técnicos de Laboratório específicos do curso e Pessoal Administrativo.

10 – CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EXPEDIDO

Integralizados os componentes curriculares que compõem o curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha, bem como, realizada a prática profissional correspondente, será conferido ao aluno o Diploma de Técnico de Nível Médio em Cozinha.

11. PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

I Módulo

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	LINGUAGEM E PRODUÇÃO TEXTUAL • Conceituar e diferenciar linguagem e língua; • Identificar e usar as mais diversas variedades linguísticas, como também seus fatores de variação. • Compreender o contexto de comunicação e suas funções; • Entender como a interlocução determina os usos da linguagem e como ela revela marcas de autoria. LITERATURA • Compreender a relação existente entre arte e representação.

	• Entender os possíveis sentidos atribuídos à arte. • Identificar os agentes que participam da produção artística. • Compreender a relação existente entre arte e literatura. • Caracterizar a linguagem literária. • Identificar e caracterizar os gêneros literários. • Compreender o que é estilo de época e a historiografia literária. • Entender como se caracterizou a produção literária medieval. • Compreender o que foi e como se caracterizou o Humanismo em Portugal. • Compreender o que foi e como se caracterizou o Renascimento. • Caracterizar o projeto colonial português e compreender como influenciou a produção no primeiro século após o descobrimento no Brasil**.**
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	**LINGUAGEM** 1 – Linguagem e variação linguística: linguagem e língua, variação e norma. 2 – Oralidade e escrita: a relação entre oralidade e escrita, a dimensão sonora da Língua Portuguesa. 3 – A dimensão discursiva da linguagem: os elementos de comunicação, funções da linguagem, o trabalho dos interlocutores com a linguagem. **LITERATURA** 1 – INTRODUÇÃO À LITERATURA 1.1 - Arte, Literatura e seus agentes 1.2 – A linguagem da Literatura 1.3 – Os gêneros literários 1.4 – Estilo de época e historiografia literária **PRODUÇÃO DE TEXTO**

	1 – O discurso ← 1.1 – discurso e texto ← 1.2 – A interlocução e o contexto Os gêneros do discurso
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Análise de diferentes gêneros de textos; Exposição oral teórica; • Atividades em grupos e individuais; • Discussão dos conceitos apresentados; • Atividades de pesquisa e exposição.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• A avaliação ocorrerá de acordo com o Documento Avaliativo do Plano Político Pedagógico: AvaliaçãO Qualitativa Aspectos Observáveis (atividades, participação, leitura, debates, atividades em grupos, etc.) e Avaliação Quantitativa – Avaliação Mensal e Avaliação Bimestral.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Livro texto • Textos diversos de acordo com o conteúdo aplicado • Projetor • Televisão/DVD
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BIBLIOGRAFIA BÁSICA** ABAURRE, Maria Luísa M. e PONTARA, Marcela. **Gramática: Texto: análise e construção de sentido.** São Paulo: Moderna. DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora. **Gêneros textuais e ensino**. 4 ed. Rio de Janeiro: Lucerna. FERREIRA, Mauro. **Gramática da Língua Portuguesa – teoria e exercícios.** 10° edição. São Paulo: FTD. FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. **Lições de texto: leitura e redação**. 4. ed., São Paulo: Ática. _____. **Para entender o texto: leitura e redação**. 14. ed., São Paulo: Ática **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR** BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37° ed. revista

	e ampliada. Rio de Janeiro: Lucerna. GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio de Janeiro; Fundação Getúlio Vargas. HOUAISS, Antônio e VILLAR, Mauro de Salles. Minidicionário Houaiss da língua portuguesa. 2. ed., Rio de Janeiro: Objetiva. KOCH, Ingedore Villaça e ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto. MAINGUENEAU, Dominique. Análise de textos de comunicação. Tradução de Cecília P. de Souza e Silva, Décio Rocha. 4. ed., São Paulo: Cortez.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	HISTÓRIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender a formação dos Estados Nacionais e seu desenvolvimento enquanto instituição legalizada nos países que adotam suas configurações institucionais: política, economia, tributos, forças aramadas entre outros exemplos. • Entender o Mercantilismo fazendo um paralelo com a política econômica atual no Brasil e no mundo. • Debater o período colonial do Brasil no que se refere aos aspectos econômicos no que se refere à agricultura e produção de alimentos contextualizando com o Brasil atual. • Analisar o surgimento da Revolução Industrial e a consolidação do Sistema Capitalista que se propaga a partir do surgimento da indústria. • Entender a Crise de 1929 e sua repercussão internacional entendendo como funciona o sistema Capitalista. • Discutir a economia e política adotada na Primeira República

	durante a política do Café com Leite. • Compreender a Eva Vargas e as realizações adotadas durante esse período da História do Brasil no que se refere às políticas estatais, sociais e econômicas realizadas em seu governo. • Entender o Brasil atual nos aspectos sociais e • Analisar a Globalização e seu propósito na atual conjuntura política mundial
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• **Estado Moderno** -O Estado Absolutista; Teóricos do Absolutismo. **Mercantilismo** -Monopólio econômicos. conjuntura política mundial. - Analisar a Globalização e seu propósito na atual -Colônia; Balança Comercial -Favorável; Metalismo; Barreiras Alfandegárias. • **História do Brasil: Período Colonial** **-**Capitanias Hereditárias; Governo Geral; Civilização do Açúcar; Processo de Independência do Brasil. • **Revolução Industrial** **-**As condições para o surgimento na Inglaterra; Pensamento Liberal: Adam Smith; As condições de vida da Classe Trabalhadora; Sindicato. • **A Crise de 1929** **-**As causas da Crise; Bolsa de Valores; O New Deal. • **Primeira República** **-**Política do Café com Leite; Voto de Cabresto; Coronelismo; Clientelismo; Economia agrícola; Cangaço; Tenentismo. • **A Era Vargas** **-**Governo Provisório 1930- 1934; Governo Constitucional1934-

	1937; Governo Ditatorial1937- 1945. • **Globalização** **-** O Mundo Globalizado em aspectos econômicos, sociais e Culturais.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas dialogadas; • Desenvolvimento de pesquisas; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Estudos dirigidos em sala de aula; • Utilização de recursos audiovisuais como: vídeos, documentários, filmes, músicas etc;
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• A avaliação será contínua, cumulativa e sistemática, utilizando critérios como: • Trabalhos individuais; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Livros didáticos, equipamento de projeção e multimídia
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • COTRIM, G. **História Global: Brasil e Geral.** Vol.3 São Paulo: 1. ed. Saraiva. • SCHMIDT, M.F. **Nova História Crítica: ensino médio.** Volume único. 1 ed. São Paulo 1. Nova Geração. • SILVA, K. V. & SILVA, H. M. **Dicionário de Conceitos Históricos.** 2 ed. São Paulo:Contexto. **COMPLEMENTAR** • HOBSBAWN, E. **As Origens da Revolução Industrial.** São Paulo: • Global Editora.

	• HUBERMAN, L. **História da Riqueza do Homem.** 3 ed. Rio de Janeiro**:** Guanabara Koogan.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	INFORMÁTICA BÁSICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Introduzir o corpo discente no universo da Informática, conferindo-lhe a capacidade de interagir tanto com hardware quanto com software de um computador. • No que tange o hardware, o estudante deverá ser capaz de reconhecer os principais componentes de um computador, bem como conhecer superficialmente a função de cada um deles. No que diz respeito ao uso de software, o estudante deverá ser capaz de distinguir entre os tipos de software e qual a função de cada um deles. Adicionalmente, deverá ser capaz de utilizar funções básicas do sistema operacional Windows e de aplicativos de edição de texto.

	• Utilizar navegadores de Internet para realizar pesquisas, buscar vídeos, fotos, enviar e-mails, entre outras funções.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• O que é informática e qual sua importância; • Sistemas computacionais: • Como funciona um computador: o que é Hardware; O que é Software; • Evolução dos computadores; • Noções básicas de Sistemas Operacionais:área deTrabalho;Janelas; • Aparência e Sons;Painel de Controle;Acessórios;Navegadores. • Noções básicas sobre digitação; • Editor de texto:formatação do texto;Configuração de página;Função localizar e substituir; Área de transferência;Listas e Enumerações; • Tabelas;Imagens;Colunas. • Noções básicas sobre Internet; • Navegador :página Inicial;Abas;Favoritos. • Buscas na Web:buscando Páginas na Web;Buscando Imagens;Buscando Vídeos. • Ferramentas da Web 2.0:e-mail na nuvem; Livros na Web; Mapas; • Chamadas de voz; Chamadas de vídeo.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Leitura dirigida; • Pesquisa aplicada; • Aulas teórico-expositivas; • Aulas práticas de Informática.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Seminários; • Trabalhos em grupo

	• Trabalhos individuais; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Práticas individuais e em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Projetor multimídia; • Programa de digitação; • Navegador de Internet Google Chrome; • Pacote Microsoft Office Starter Edition; • Sistema Operacional Windows 7 Professional; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Computadores
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	← **BIBLIOGRAFIA BÁSICA** • CAPRON, Harriet L.; JOHNSON, J. A. Introdução a Informática. 8. ed., São Paulo: Editora Pearson, 2004. 368p. ISBN 978-85- 879-1888-8. • FILHO, Ozeas Vieira Santana. Windows 7. São Paulo: Editora Senac, 2011. 226 p. ISBN 978-85-396-0069-4. • ISSA, Najet M. K. Iskandar. Word 2010. São Paulo: Editora Senac, 2011. 374 p. ISBN 978-85-396-0068-7. **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR** • BORGES, Klaibson Natal Ribeiro. LibreOffice para Leigos: Facilitando a vida no escritório LACERDA, Ivan Max Freire de. Microcomputadores: Montagem e manutenção. 2. ed., São Paulo: Editora Senac. • FILHO, Ozeas Vieira Santana. Internet: Navegando melhor na Web. São Paulo: Editora Senac, 2011. 280 p. ISBN 978-85-735- 9632-8.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	GEOGRAFIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Reconhecer, analisar as diversas paisagens naturais e humanizadas; • Ler, analisar e interpretar os códigos específicos da geografia (mapas,gráficos,tabelas etc), considerando-os como elementos espaciais. • Reconhecer e analisar as características físicas brasileiras e mundiais, estrutura geológica e relevo, dinâmica climática, dinâmica hidrológica e os recursos hídricos e a diversidade de paisagens vegetais; • Reconhecer e analisar os principais problemas climáticos; • Identificar os impactos ambientais e correlaciona-los com o modelo econômico adotado

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• A produção do espaço geográfico: as paisagens geográficas • A representação do espaço geográfico: cartografia • Geomorfologia: estrutura geológica e formas de relevo • Dinâmica Climática e domínios morfoclimáticos • As paisagens vegetais • A dinâmica hidrológica e os recursos hídricos • As mudanças climáticas • Impactos ambientais
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retro-projetor e PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	← **BIBLIOGRAFIA BÁSICA** • ALMEIDA, Lúcia Marina Alves de. Fronteiras da Globalização/ Lúcia Marina Alves de Almeida, Tércio Barbosa Rigolin. São Paulo: Ática. • MOREIRA, João Carlos. Geografia volume único / João Carlos

Moreira, Eustáqui de Sene. São Paulo: Scipione

- SANTOS, Milton. Por uma geografia nova. 4.ed. São Paulo, Hucitec.

← **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- SANTOS. Milton. Por uma outra globalização; do pensamento único à consciência universal. 5.ed. Rio de Janeiro, Record.

- TEIXEIRA, W.; TOLEDO, M. C. M. de; FAIRCHILD, T. R.; TAIOLI, F. (Orgs.) Decifrando a Terra**.** São Paulo: Oficina de Textos.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	PRIMEIROS SOCORROS				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer os procedimentos legais relativos à primeiros socorros; • Saber a quem recorrer em casos de acidentes e traumas; • Saber avaliar uma vítima de acidente e trauma; • Compreender as principais técnicas e procedimentos de primeiros socorros.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Conceito de pronto socorro • Procedimentos legais • A quem recorrer • Técnicas e procedimentos de primeiros socorros - hemorragias - queimaduras - intoxicação/envenenamento - afogamento - corpos estranhos - corpos estranhos - picadura de insetos - mordedura de animais peçonhentos

	- temperatura - verificação de pulso - pressão arterial - convulsão - acidente ortopédico - asfixia - respiração
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Biblioteca; • Lápis para quadro branco; • Papel A4; • Cópias;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • VICENTINO, Cláudio. **História do Brasil**, Ed. Scipione, SP, 2004. • ARRUDA, José Jobson. **Toda História**, Ed. Moderna, SP, 2004. **COMPLEMENTAR** • SILVA, Francisco de Assis, **História do Brasil**, Ed. Moderna, SP, 1992. • Cáceres, Florival, **História do Brasil**, Ed. Moderna, SP, 1993.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	SOCIOLOGIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORA / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender a importância da Sociologia como uma ciência das relações sociais. • Reconhecer a diferença entre os pensamentos científicos e os de senso comum, assim como reconhecer suas devidas importâncias; • Analisar a historicidade do pensamento sociológico; • Refletir sobre as diferentes construções teórico-metodológicas acerca do objeto da Sociologia; • Conhecer o processo de institucionalização da Sociologia no Brasil e de sua inserção no ensino médio; • Refletir acerca dos conceitos básicos da Sociologia como estruturas, sistemas sociais, interação, grupos sociais, papéis sociais, status sociais, contatos, processos sociais; • Compreender o conceito de Instituição social, investigando a fundo as instituições escolares, religiosas e familiares;

	• Promover reflexões sobre as classes sociais • Esclarecer acerca da relação entre a realidade institucionalizada e objetivável das estruturas sociais e a realidade subjetiva vinculada às ações individuais; • Articular a construção histórica das regras sociais e seu reflexo a partir das individualidades diante do processo de socialização; • Proporcionar um olhar mais complexo acerca das perspectivas sociológicas dos clássicos
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Conhecimento Científico e Conhecimento do Senso Comum; • Objeto e objetivos da Sociologia; • História da Sociologia; • A Sociologia no Brasil. • Conceitos básicos da Sociologia; • Instituições sociais; • Classes Sociais; • O processo de socialização • A relação indivíduo-sociedade; • Perspectivas dos clássicos da Sociologia
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retroprojetor e PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais e coletivos; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extraclasse

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	← **BIBLIOGRAFIA BÁSICA** • COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade, volume único, 4. ed, São Paulo. • OLIVEIRA, Pérsio Santos de. Introdução à sociologia. Editora Ática, São Paulo, • TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. Editora Saraiva, 2 edição, São Paulo. ← **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR** • DURKHEIM, É. As regras do método sociológico. Tradução. Maria Isaura Pereira de Queiroz. São Paulo: Cia. Editora Nacional. • _____. Da divisão social do trabalho. São Paulo: Martins Fontes. • MARX, K.. O manifesto do partido comunista: Karl Marx e Friedrich Engels; tradução de Maria Lúcia Como: Rio de Janeiro: Paz e Terra. • SELL, C. E. Émile Durkheim. In.: Sociologia Clássica: Durkheim, Weber e Marx – 3a ed. – Itajaí: Ed. Univali. • WEBER, M. A ética protestante e o espírito do capitalismo. 11a.Ed. São Paulo: Pioneiro.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Aplicar os critérios de arredondamento de dados • Definir custos e preços finais utilizando porcentagem • Operar com juros simples e descontos simples
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Critérios de arredondamento de dados • Razões e proporções • Grandezas proporcionais • Porcentagem • Operações sobre mercadorias • Operações cambiais • Juros simples • Montante de juros simples • Juros exato e comercial • Valor atual • Valor Nominal • Taxas proporcionais • Taxas equivalentes • Descontos Simples – desconto racional, desconto comercial e desconto bancário.

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Biblioteca; • Lápis para Quadro branco ; • Papel A4; • Cópias;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • CRESPO, Antonio Arnot. *Matemática Comercial e Financeira*, 13ª edição, Editora Saraiva, São Paulo, 2000. • FARIA, Rogério Gomes. *Matemática Comercial e Financeira*, 5ª edição, Maykon Books Editora, São Paulo, 2000. **COMPLEMENTAR** • ROSA NETO, Ernesto. *Matemática a partir da ação*, São Paulo, Atica editora, 1993 • JACUBOVIC, José; LELLIS, Marcelo. Matemática na medida certa, 6ªSérie, 2ªed. São Paulo, Scipione, 1994.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (HMA)				
CH ANUAL	80 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	04 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer os aspectos de higiene pessoal; • Identificar os princípios de higiene aplicados ao ambiente de trabalho; • Aplicar técnicas para a higienização de equipamentos, móveis e utensílios; • Conhecer os critérios higiênicos empregados durante o processo produtivo de refeições.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Hábitos higiênicos individuais; • Higienização das mãos; • Uso de luvas e máscaras; • Uso de uniformes; • Uso de equipamento de proteção individual; • Saúde dos manipuladores; • Visitantes das áreas de manipulação; • Planejamento da higienização do ambiente; • Higienização dos reservatórios de água; • Principais agentes detergentes e sanitizantes: definição e aplicabilidade do cloro, soda, álcool, hipoclorito de sódio, detergentes aniônicos, catiônicos e com amônia quartenária; • Utensílios utilizados na higienização;

	• Terceirização das atividades de higienização; • Manejo dos resíduos; • Manejo integrado de vetores e pragas urbanas; Fases do Controle Integrado Pontos Perigosos Críticos de Controle de Pragas, tipos de pragas e formas de combate: formigas, baratas, moscas, ratos, pombos, aranhas, abelhas, pragas de grãos; • Manipulação de alimentos: Higiene, técnicas, seguridade e fontes de contaminação dos alimentos (biológico, físico e químico); • Higiene de FLVs, carnes, aves, pescado, matérias primas embaladas, pré-preparo; • Condutas higiênicas durante o processo produtivo.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Biblioteca; • Lápis para Quadro branco ; • Papel A4; • Cópias;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • SANTOS JR, Clever Jucene. Manual de Segurança Alimentar – Boas Práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. • SILVA JR, Eneo Alves da. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. 6ª Ed. São Paulo: Varela, 2005. • GERMANO, Maria Izabel Simões. São Paulo: Varela, 2003. **COMPLEMENTAR** • GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Varela, 2003.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	EDUCAÇÃO FÍSICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORA / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Promover a prática da Educação Física através de seus termos técnicos ensinados, bem como noções das áreas de atuação (ex. saúde); • Compreender o papel da educação física no aspecto educacional e sua relação com a saúde e desempenho humano; • Delimitar o caminho da Educação Física através da História; • Capacitar o aluno para que esse desenvolva uma postura crítica perante a atividade; • Identificar os diferentes motivos que levam um indivíduo a buscar a modalidade esportiva; • Buscar trajetórias interdisciplinares entre a expressão corporal e as demais áreas do componente curricular
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Introdução a Educação Física:

	1. Noções Básicas Sobre o Corpo: -Anatomia e adaptações fisiológicas do corpo em movimento (frequência cardíaca e pressão arterial); • Qualidade de Vida e Saúde -Fatores de risco a saúde - Estresse, Drogas – Anabolizantes; -Atividade Física como Forma de Prevenção de Doenças Crônico-Degenerativas; • Esporte e Qualidade de Vida -Esporte enquanto lazer -Esporte educacional -Esporte de rendimento • Atividades de academia e Atividades Aquáticas
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Os conteúdos acima serão transformados em conhecimento através de recursos audiovisuais, como data show, dvd e cd player, além de leitura e debate de textos complementares, assim como aulas práticas acrescentados à um espaço ambiente (ex. quadra, piscina, sala de ginástica) para as vivências da pratica da disciplina.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Desse modo, a avaliação do componente curricular em questão (Educação Física) será continua, considerando o envolvimento dos educando nas aulas teóricas e práticas, bem como aplicação escrita e/ou apresentações de seminários.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Computador, data show, caixa de som, cd, dvd, artigos, livros, vídeos, visitas técnicas, quadras, espaço livres. Bolas esportivas, cones, rede de vôlei, corda, bambolês, bexigas, pranchas, espaguete aquáticos, colchonetes, balança analógica, trena, entre outros.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • Parametros Curruculares nacionais;Ana Lucia Muffareg Silva. Proposta curricular de educação física. Secretaria de educação do estado de Sergipe e Coordenadoria de educação física. Aracaju – SE, Out. 2007. http://crv.educacao.mg.gov.br; • Coletivo de autores. Metodologia do Ensino de Educação

	Física. Editora Cortez. **COMPLEMENTAR** • Revista do conselho federal de Educação física

II Módulo

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA				
CH ANUAL	80 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	04 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	LINGUAGEM E PRODUÇÃO TEXTUAL • Compreender a importância do estudo gramatical. • Compreender a fonologia como forma de compreender aspectos de escrita da língua. • Entender que relações lexicais são estabelecidas entre as palavras. • Conhecer a origem dos estudos gramaticais e as diferentes concepções de gramática, bem como os níveis de análise. • Saber como se estruturam as palavras e como elas se formam na língua. • Compreender que as palavras são formas e que, de acordo

	com o contexto, possuem funções diferentes, além de saber por que são divididas em classes e por que são variáveis ou não. • Compreender e usar o modo de organização do discurso narrativo, especificamente os gêneros biografia, e-mail, bilhete e carta. LITERATURA • Compreender o contexto histórico em que se deu o Barroco no mundo e no Brasil. Analisar aspectos do Projeto Literário dessa Escola. • Compreender a linguagem usada pelos poetas. • Estudar a obra dos poetas representativos desse período. • Compreender o contexto histórico em que se deu o Arcadismo no mundo e no Brasil. • Analisar aspectos do Projeto Literário dessa Escola. • .Compreender a linguagem usada pelos poetas. • Estudar a obra dos poetas representativos desse período.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	LINGUAGEM: ESTUDOS GRAMATICAIS: • 1 – A gramática e suas partes 2 – Fonética e fonologia 3 – Aspectos da dimensão ortográfica da língua 4 – A estrutura de palavras. 5 – Formação de palavras – derivação e composição. 6 – Formação de palavras – outros processos. 7 – Classes de palavras: 8 – Relações morfossintáticas: forma e função. LITERATURA • Barroco. • Arcadismo PRODUÇÃO DE TEXTO • Biografia - E-mail - Bilhete - Carta
METODOLOGIAS	

DE ENSINO APLICÁVEIS	• Análise de diferentes gêneros de textos; Exposição oral teórica; • Atividades em grupos e individuais; • Discussão dos conceitos apresentados; • Atividades de pesquisa e exposição.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• A avaliação ocorrerá de acordo com o Documento Avaliativo do Instituto Federal e seu Plano Político Pedagógico: Avaliação Qualitativa Aspectos Observáveis (atividades, participação, leitura, debates, atividades em grupos, etc.) e Avaliação Quantitativa – Avaliação Mensal e Avaliação Bimestral.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Livro texto; • Textos diversos de acordo com o conteúdo aplicado; • Projetos; • Televisão /DVD
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • ABAURRE, Maria Luísa M. e PONTARA, Marcela. **Gramática: Texto: análise e construção de sentido.** São Paulo: Moderna. • DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora. **Gêneros textuais e ensino**. 4 ed. Rio de Janeiro: Lucerna. • FERREIRA, Mauro. **Gramática da Língua Portuguesa – teoria e exercícios.** 10° edição. São Paulo: FTD. **COMPLEMENTAR** • BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37° ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro: Lucerna. • GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio de Janeiro; Fundação Getúlio Vargas. • HOUAISS, Antônio e VILLAR, Mauro de Salles. Minidicionário Houaiss da língua portuguesa. 2. ed., Rio de Janeiro: Objetiva.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORA / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Contribuir para a integração do aluno na sociedade em que vive proporcionando-lhe conhecimentos significativos de teoria e prática da matemática, indispensáveis ao exercício da cidadania • Solidificar conhecimentos construídos no ensino fundamental II como plano cartesiano a resolução de equações de 1o e 2o graus e de sistemas de equações de 1o grau com duas incógnitas, o cálculo de potências, proporcionalidade etc. • Identificar funções afim e quadráticas, funções exponenciais e logarítmicas, bem como construir, ler e analisar os gráficos que as representam. • Resolver problemas envolvendo funções.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Função Afim, definição, gráfico, função: linear e constante, proporção, coeficientes da função afim, zero ou raiz da função, estudo do sinal.

	• Função Quadrática, definição, gráfico, função, zero ou raiz da função, estudo do sinal, problemas de máximos e mínimos. • Função Exponencial, potências e propriedades, definição, gráfico, exponenciais na resolução de problemas e equações exponenciais. • Função logarítmica definição, gráfico, logarítmicas na resolução de problemas e equações logarítmicas.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, desenvolvimento de projetos. • Leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Numa concepção de aprendizagem mais ampla, podemos pensar em três dimensões do saber, que correspondem a três questões: o que devemos saber, como devemos fazer e como devemos ser ou conviver socialmente. • Nesse contexto devemos ter: Avaliações escritas, avaliações práticas e tarefas em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Utilização de quadro branco. • Computador • Projetor multimídia • Vídeos • Material pedagógico lúdico do laboratório de matemática.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	← **BÁSICA** • BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI, José Rui. Matemática: Uma nova abordagem. Ensino Médio, São Paulo FTD. • DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Ática, • GELSON, Iezzi [et al.]. Matemática: ciência e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Saraiva. ← **COMPLEMENTAR** • BUCCHI, Paulo. Curso Prático de Matemática, São Paulo, Moderna. • GENTIL, Nelson. Matemática para o 2o grau, São Paulo: Ática.

	• LIMA, Elon Lages. A matemática do ensino médio, Rio de Janeiro, SBM. RIBEIRO, Jackson. Matemática: Ciência linguagem e tecnologia, São Paulo, Scipione.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FILOSOFIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conceituar ‘filosofia’; • Compreender a especificidade da filosofia em relação aos outros tipos de conhecimento comum ao discente; • Compreender o objeto de estudo da filosofia e suas divisões; • Compreender a importância da filosofia e do filosofar no mundo contemporâneo; • Descrever as principais características da reflexão filosófica; • Identificar a origem das principais ideias que permeiam a cultura ocidental; • Reconhecer a importância do pensar racional como também os limites da razão.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Apresentando à Filosofia Do Mito à Razão: uma nova maneira de pensar. Homero e Hesíodo; Uma nova ordem humana; Os primeiros filósofos; Mito e Filosofia: Continuidade e Ruptura. • Nascimento da Filosofia. Autoridade do Mito; O novo conceito de verdade; O novo conceito de natureza; O novo conceito de responsabilidade; Filosofar é preciso.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas dialogadas empregando: quadro, retroprojetor e power point; • Seminários para apresentação de pesquisa; • Textos diversos; • Resoluções de exercícios.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais e coletivos; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando.** 3. ed. revista. São • Paulo: Moderna. • BAGGINI, J. **O porco filósofo: 100 experiências de pensamento para a vida cotidiana /** Julian Baggini; tradução Edmundo Barreiros. Rio de Janeiro: Relume Dumará. CABRERA, J. Diário de um filósofo no Brasil. Ijuí: Uniju. • CHAUI, Marilena. **Convite a filosofia**. São Paulo – SP: Ática. **COMPLEMENTAR** • COTRIM, G. **Fundamentos da filosofia: história e grandes**

	temas. 15 ed. São Paulo: Saraiva, . • GAARDER, J. **O mundo de Sofia: romance da história da filosofia.** São Paulo: Companhia das Letras.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	HISTORIA DA GASTRONOMIA				
CH ANUAL	80 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	04 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender a influência da gastronomia da pré-história até a idade contemporânea • Identificar os hábitos alimentares através da história e suas representações socioculturais; • Correlacionar a influência da gastronomia no mundo globalizado; • Identificar a influência da gastronomia na questão sociocultural e na culinária regional
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• O Homem e o alimento; • Grécia e Roma; • A idade média; • As especiarias e os caminhos marítimos; • China e Japão; • A renascença; • A alimentação nos séculos XVII, XVIII e XIX; • O século XX e a internacionalização; • A gastronomia do Brasil • Alimentos funcionais;

	• Gastronomia molecular; • Slow food;
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • Senac. DN. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2009. • ARAÚJO, Wilma Maria Coelho, TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia Cortes e Recortes**. Brasília: 2009. **COMPLEMENTAR** • Senac. SP. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Paulo: 2001.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	RELAÇÕES INTERPESSOAIS				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Identificar características grupais como o conflito e a competição, dentre outros, que podem promover ou impedir a integração do grupo. • Facilitar a formação de equipes de trabalho exercitando as relações humanas e interpessoais. • Desenvolver um comportamento grupal, através de dinâmicas de grupo, que possibilite a integração no ambiente de trabalho.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Processos Grupais
	  ○ Coesão
	  ○ Coalizão
	  ○ Comunicação
	  ○ Cooperação e Competição
	  ○ Conflito
	  ○ Formação de Normas
	  ○ Simpatia, Empatia e Mecanismos de Defesa

	• Formação de Equipes de trabalho
	  ○ Papéis
	  ○ Normas
	  ○ Valores
	• Comunicação Interpessoal
	  ○ Fazer e Responder Perguntas
	  ○ Gratificar e Elogiar
	  ○ Pedir e Dar e Feedback nas Relações Sociais
	  ○ Iniciar, Manter e Encerrar Conversação
	• Dinâmicas de Grupo e Recreação

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Biblioteca; • Lápis para Quadro branco ; • Papel A4; • Cópias;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • ANDREOLA, Balduíno A. *Dinâmica de Grupo. Jogo da Vida e Didática do Futuro*. Petrópolis-RJ: Vozes, 2001 • CASTILHO, Áurea. *Liderando Grupos. Um Enfoque Gerencial*. 3ºed. Rio de Janeiro: Qualitmark. 1999 • DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zildal A. P.. *Psicologia das Relações Interpessoais*: Vivências para o Trabalho em Grupo. 3 ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2004. **COMPLEMENTAR** • FRITZEN, Silvino J. *Dinâmica de Recreação e Jogos*. 25º ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1986 • FRITZEN, Silvino José. *Exercícios Práticos de Dinâmica de Grupo*. 9 ed. Petrópolis: Vozes, 1986

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	HISTÓRIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Entender a teoria e prática da ciência História no processo de escrita acerca dos acontecimentos ocorrido no passado. • Compreender as teorias acerca do surgimento da humanidade e sua consequente evolução no decorrer dos séculos até nossa contemporaneidade. • Debater acerca dos períodos da Pré-História no sentido evolutivo dos seres humanos. • Refletir sobre o surgimento das Civilizações Orientais e Ocidentais no sentido de oportunizarem o surgimento de muitos aspectos atuais de nossa sociedade como: Estado, Olimpíadas, Direito, Filosofia, Arte entre outros exemplos. • Analisar o cotidiano da sociedade medieval com suas características do referido período entendendo suas

	características sócias e culturais
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• **Introdução aos estudos históricos.** -O Ofício do Historiador e a construção da História. -O trabalho com as fontes. -O tempo na História. -A contagem dos séculos -Peorização da História. • **As origens da humanidade.** -O início da evolução cultural do homem. -Os primeiros grupos humanos. -A evolução cultural do homem. • **Pré – História.** **-**Períodos: Paleolítico Neolítico Idade dos Metais. • **Civilizações do Antigo Oriente.** **–** Egito. Mesopotâmia. Hebreus. Fenícios. • **O mundo Grego e o mundo Romano.** **-**Grécia. Roma. • **Idade Média: permanências e mudanças.** -Mundo feudal. -Cotidiano na época feudal.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas dialogadas; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Estudos dirigidos em sala de aula; • Utilização de recursos audiovisuais como: vídeos, documentários, filmes, músicas etc;
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• A avaliação será contínua, cumulativa e sistemática, utilizando critérios como:

	• Participação nas aulas; -Interesse; -Organização; Frequência;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Livros didáticos, equipamento de projeção e multimídia
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • • SCHMIDT, M.F. **Nova História Crítica: ensino médio.** Volume único. 1 ed. São Paulo 1. Nova Geração. • SILVA, K. V. & SILVA, H. M. **Dicionário de Conceitos Históricos.** 2 ed. São Paulo:Contexto. • VAINFAS, R. **História: das sociedades sem Estado às monarquia absolutistas**. Vol.1 São Paulo: Saraiva. **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR** • **COLIN. M.** Atlas de História medieval**/ tradução Bernardo Jofilly- São Paulo: Companhia das Letras** • **FUNARI. P. P. & NOELLI. F. S.** Pré – História do Brasil. **São Paulo: Contexto. (Repensando a História)** • **FUNARI. P.P.** Grécia e Roma. **3 ed. São Paulo: Contexto, 2004 (Repensando a História).** • HUBERMAN, L. **História da Riqueza do Homem.** 3 ed. Rio de Janeiro**:** Guanabara Koogan. **LEÃO. A. R. S.** História das Comunidades Primitivas às Sociedades Medievais**. - Rio de Janeiro: Ao livro técnico.**

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	GEOGRAFIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Identificar as capitalismo e socialismo; • Recohcer os pricipais polos da economia mundial; • Observar a atual fase da globalização, destacando os pontos positivos e negativos do mesmo para a economia mundial; • Analisar as causas e consequências do processo industrial e urbano para o meio ambiente; • Compreender a dinâmica demográfica brasileira e mundial, desigualdade e exclusão;
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• A formação da economia global: evolução do capitalismo

	• Socialismo A geografia do poder • Os fluxos da economia global • Regionalização da economia global: divisão internacional do trabalho (DIT), blocos econômicos e OMC • Espaço industrial brasileiro e mundial • A geografia das sociedades – população e urbanização brasileira e mundial, desigualdades, migrações e PEA. • Globalização e território brasileiro: comércio exterior e integração regional • Matriz energética • principais Reconhecer os principais polos da economia • Espaço agrário brasileiro • O Território brasileiro • Estrutura Regional brasileira
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retro-projetor e PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet;

	• Vídeos diversos;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • ALMEIDA, Lúcia Marina Alves de. Fronteiras da Globalização/ Lúcia Marina Alves de Almeida, Tércio Barbosa Rigolin. São Paulo: ática. • MOREIRA, João Carlos. Geografia volume único / João Carlos Moreira, Eustáqui de Sene. São Paulo: Scipione • SANTOS, Milton. Por uma geografia nova. 4.ed. São Paulo, Hucitec. **COMPLEMENTAR** • SANTOS. Milton. Por uma outra globalização; do pensamento único à consciência universal. 5.ed. Rio de Janeiro, Record. • TEIXEIRA, W.; TOLEDO, M. C. M. de; FAIRCHILD, T. R.; TAIOLI, F. (Orgs.) Decifrando a Terra**.** São Paulo: Oficina de Textos.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LINGUA INGLESA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer a LI, utilizando-a como base para a reflexão sobre sua língua materna e os aspectos culturais que elas compreendem, contribuindo para o resgate de identidade do aluno. • Definir a si mesmo na língua-alvo (ser capaz de cumprimentar o outro adequadamente na língua-alvo, oralmente e por escrito, dizer/perguntar nome, idade, estado civil, cidade natal e emprego; coisas ou pessoas que ama, gosta, não gosta e detesta; suas atividades do dia a dia, sua rotina) na modalidade escrita e/ou oral.

	• Dar e seguir instruções; • Produzir sentido a partir de elementos linguísticos e extralinguísticos de gêneros textuais (orais, escritos e/ou híbridos) na língua-alvo. • Ampliar de modo autônomo o próprio vocabulário a partir de estratégias de aprendizagem e compreensão, bem como do uso de ferramentas de tradução eletrônicas e dicionários convencionais. • Apropriar-se de elementos que auxiliem no processo de leitura, oralidade e escrita, tendo em vista a aprendizagem autônoma e contínua.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Funções sócio-comunicativas básicas: -Apresentar-se ao outro mencionando nome, idade, estado civil, naturalidade e profissão (e.g.: I am [name]; I am [age]; I am [marital status]; I am from [hometown]; I am a/an [job]). -Posicionar-se em relação a diferentes tópicos (e.g.: I love [e.g.: singer]; I like [singer]; I don't like [singer]; I hate [singer]). -Falar sobre a própria rotina (e.g.: On [e.g.: Mondays], I wake up, I get up, I take a shower... [etc]). -Descobrir informações pessoais sobre o outro, como nome, idade, estado civil, naturalidade e profissão (e.g.: What is your name? How old are you? Are you single? Where are you from? What's your job?). -Descobrir as preferências do outro (e.g.: Do you [like] [e.g.: band]? What [bands] do you [like]?). -Descobrir informações sobre a rotina do outro (e.g.: What do you usually do on [Mondays]?). -Dar instruções(e.g.:Payattention!). -As funções acima relacionadas a uma terceira pessoa (masculina e feminina); • Vocabulário básico: -Profissões (es especial aquelas dos alunos); números (relativos especialmente às idades dos alunos); estados civis; tipos de programas de TV, tipos de filme, música e comida; esportes, disciplinas escolares. – Dias da semana; atividades relativas ao dia-a-dia dos

	alunos.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas dialogada; • Atividades orais e escritas em sala de aula (considerando que grande parte dos alunos da EJA trabalha durante o dia/no contra-turno). • Projetos/Atividades envolvendo gêneros textuais de natureza lúdica (como música e vídeo), informativa (por exemplo, notícias), literárias (como poemas curtos) e/ou técnica e científica. • Acesso à Internet como elemento de pesquisa; Estudo dirigido de listas de vocabulário; • Projetos/Atividade envolvendo gêneros textuais de natureza lúdica (como música e vídeo), informativa (por exemplo, notícias), literárias (como poemas curtos) e/ou técnica e científica • Acesso à Internet como elemento de pesquisa; Estudo dirigido de listas de vocabulário; • Projetos/Atividade
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Provas individuais; • Pesquisas; • Seminários; • Atividades individuais e em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco; • Computador; • Retroprojetor; • Internet; • Datashow; • Listas de exercícios;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • COSTA, Marcelo Baccarin. Globetrekker 1. São Paulo: Macmillan. • DICIONÁRIO Escolar Longman Inglês-Português, Português-

	Inglês. • MURPHY, Raymond. Essential Grammar in Use. São Paulo: Martins Fontes,. **COMPLEMENTAR** • FERRARI, Mariza e Rubin, Sarah G. Inglês: de olho no mundo do trabalho. Vol. único para o ensino Médio. São Paulo : Scipione, 2003. • Murphy, Raymond. Essential grammar in use. 2nd ed.,United Kingdown: Cambridge University Press, 1998

III Módulo

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	LINGUAGEM E PRODUÇÃO TEXTUAL • Caracterizar o substantivo, o adjetivo, o numeral e o artigo, bem como compreender suas funções morfológicas e sintáticas. • Classificar e compreender as flexões de cada uma dessas classes gramaticais.

	• Usar de forma discursiva cada uma dessas classes. • Entender a função da sintaxe na língua, diferenciando frase, oração e período. • Entender como se organiza a exposição. • Compreender e usar o texto enciclopédico, bem como sua estrutura, sua finalidade, o perfil dos leitores e a linguagem. • Entender como se organiza a argumentação. • Compreender e usar a carta argumentativa, bem como sua estrutura, sua finalidade, o perfil dos leitores e a linguagem. LITERATURA • Compreender o que foi o Romantismo e como se caracterizou. • Compreender como se caracterizou a poesia romântica no Brasil e seus principais poetas • Reconhecer que a pontuação é essencial para a compreensão de um texto. • Identificar as funções de linguagem em um texto. • Reconhecer a importância das classes gramaticais no processo de coesão de um texto. • Reconhecer o funcionamento dos tempos e dos modos verbais. • Reconhecer o funcionamento e a classificação das conjunções como elementos de integração e argumentação discursiva. • Identificar o valor semântico das formas caracterizadoras em um texto. • Reconhecer a importância dos pronomes, numerais, artigos e advérbios como elementos de coesão de um texto.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	LINGUAGEM: AS CLASSES DE PALAVRAS: • Relações morfossintáticas: forma e função. • substantivo • adjetivo • numeral • artigo LITERATURA

	• Romantismo • A poesia romântica no Brasil. PRODUÇÃO DE TEXTO • Modo de organização do discurso: a exposição. – O texto enciclopédico. • Modo de organização do discurso: a argumentação – A carta argumentative
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Análise de diferentes gêneros de textos; Exposição oral teórica; • Atividades em grupos e individuais; • Discussão dos conceitos apresentados; • Atividades de pesquisa e exposição.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Participação nas aulas; • Leitura; • Debates; • Atividades individuais e em grupo; • Avaliações escritas.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• **Livro texto;** • Textos diversos de acordo com o conteúdo aplicado; • Projetor; • Televisão/ DVD.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • _____. **Para entender o texto: leitura e redação**. 14. ed., São Paulo: Ática. • DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora. **Gêneros textuais e ensino**. 4 ed. Rio de Janeiro: Lucerna.

	• FERREIRA, Mauro. **Gramática da Língua Portuguesa – teoria e exercícios.** 10° edição. São Paulo: FTD. **COMPLEMENTAR** • BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37° ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro: Lucerna • GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio de Janeiro; Fundação Getúlio Vargas • HOUAISS, Antônio e VILLAR, Mauro de Salles. Minidicionário Houaiss da língua portuguesa. 2. ed., Rio de Janeiro: Objetiva.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	SOCIOLOGIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORA / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender o conceito de cultura a partir da perspectiva sociológica; • Entender as semelhanças e as diferenças referentes à cultura popular, cultura erudita, cultura de massa e folclore; • Refletir sobre a cultura enquanto diversidade. • Analisar a relação intrínseca entre a cultura e o poder;

	• Refletir sobre a ligação entre cultura e identidade; • Conhecer os pontos convergentes e divergentes entre a ideia de cultura enquanto nação em meio ao mundo global; • Refletir acerca da cultura enquanto indústria na sociedade industrial; • Esclarecer a forma como o a cultura passa a ser alterada em sua relação com o consumo e a forma pela qual esse consumo se estabelece; • Analisar a forma e o lugar da memória local diante de uma cultura inserida no contexto global diretamente vinculada à indústria e ao mercado.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Conceito sociológico acerca da cultura;
	  • Cultura popular, cultura erudita, cultura de massa, folclore;
	  • Cultura e diversidade;
	  • Cultura e poder;
	  • Cultura e identidade;
	  • Cultura nacional e globalização;
	  • Cultura e indústria cultural;
	  • Cultura e consumo;
	  • Cultura e memória.

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retroprojetor e • PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais e coletivos;

	• Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extraclasse
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	← **BÁSICA** • COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade, volume único, 4. ed, São Paulo. • OLIVEIRA, Pérsio Santos de. Introdução à sociologia. Editora Ática, São Paulo • SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO. Sociologia Ensino médio. 2. edição, Curitiba: SEED-PR • TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. Editora Saraiva, 2 edição, São Paulo ← **COMPLEMENTAR** • ARANTES, A. A. O que é cultura popular. 5a ed. São Paulo: Editora Brasiliense. • BRANDÃO, C. R. O que é folclore. 2a ed. São Paulo: Editora Brasiliense, • COELHO, T. O que é indústria cultural. 15a ed. São Paulo: Editora Brasiliense, LIMA, L. C. (Org.) Teoria da cultura de massa. 5a ed. São Paulo: Editora Paz e Terra. • ORTIZ, R. Cultura brasileira e identidade nacional. São Paulo:

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	QUÍMICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer os fenômenos naturais e interpretar seus resultados bem como interferir nos mesmos de maneira controlada e calculada. • Saber o que está acontecendo quando visualizar um fenômeno; • Calcular todos os processos possíveis de mudança; • Interagir de maneira construtiva e encontrar objetividade

	científica nos fatos.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Propriedades de transformação da matéria -Substâncias puras e misturas • Processos de separação de fases • Gráficos de substâncias (estado físico x • Reações elementares (dupla troca; neutralização) Balanceamento de reações • Cálculos estequiométricos
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retroprojetor e PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Livros didáticos; • laboratório de ensino; • experimentos; • marcador de quadro branco e • Datashow.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • FELTRE, Ricardo - Fundamentos da Química (4a edição), São

	Paulo • PERUZZO. F.M.; CANTO. E.L., Química na abordagem do cotidiano, volume 1, 4a edição, ed moderna, São Paulo • SANTOS, Wildson Luiz Pereira dos (coord.), Química & Sociedade, vol. único, São Paulo: Nova Geração • USBERCO, João; Salvador, Edgard. Química Geral. 12a.ed. São Paulo: Saraiva **COMPLEMENTAR** • ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman BROWN; LEMAY e BURSTEN, Química – A ciência central; 9a edição; Pearson • JUNIOR, Paul M. Química Geral e Reações Químicas. vol. 1 e 2, São Paulo: Pioneira Thomson • SANTOS, Wildson L. (coord.), Química & Sociedade. Nova Geração, São Paulo

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	BIOLOGIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender as vantagens da multicelularidade e da diferenciação das células nos diversos tecidos corporais. • Conceituar tecidos corporais indicando sua vantagem para os organismos pluricelulares; • Conhecer os principais tipos de epitélios de revestimento e glandular, exemplificando locais do corpo em que eles ocorrem e suas especializações; • Compreender a estrutura geral dos tecidos conjuntivos, tipos e a importância dos componentes da matriz extracelular em

	cada um dos principais tipos de tecido; • Identificar os componentes e função do sangue humano; • Caracterizar os três tipos de tecido muscular quanto à estrutura de suas células e quanto à função de cada tipo no organismo; • Conhecer o tecido nervoso, componentes de um neurônio e identificá-los em esquemas e ilustrações de um neurônio típico; • Conceituar sinapse nervosa e seu papel na transmissão do impulso nervoso. • Conhecer a anatomia dos órgãos humanos e sua integração na formação dos sistemas; • Compreender o funcionamento do aparelho digestório, circulatório, respiratório, Nervoso e reprodutor.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Histologia Animal - Tecido Epitelial - Revestimento - Glandular - Tecido Conjuntivo - Propriamente Dito - Ósseo - Adiposo - Sanguíneo - Tecido Muscular - Tecido Nervoso • Fisiologia Animal - Sistema Digestório - Órgãos, Funções e Doenças correlacionadas - Sistema Circulatório - Órgãos, Funções e Doenças correlacionadas - Sistema Respiratório; - Órgãos, Funções e Doenças correlacionadas

	- Sistema Reprodutor - Órgãos, Funções e Doenças correlacionadas - Sistema Nervoso - Órgãos, Funções e Doenças correlacionadas
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas teórico-expositivas; • Debate sobre os diversos recursos de informação. • Exibição de Filmes e vídeos didáticos • Aulas práticas em Laboratório
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliação escrita: Individual e Grupo • Relatório aula prática • Seminário • Atividades individuais em sala
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Data show e computador • Quadro branco e lápis • Livro didático • Textos impressos • Vídeos • Laboratório biologia • Modelos químicos das moléculas orgânicas e inorgânicas
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • AMABIS, José Mariano. Biologia das Células. 2a Ed. São Paulo: Moderna, 2004. 1v. • LINHARES, Sérgio & GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje: Citologia, histologia e origem da vida. 14a Ed. São Paulo: Ática, 2003. 1v. • LOPES, Sônia Godoy B. Carvalho. Introdução à Biologia e Origem da Vida, Citologia, Reprodução e Embriologia,

	Histologia. 1a Ed. São Paulo: Saraiva, 2002. 1v. **COMPLEMENTAR** • Birner, Ernesto; Uzunian, Armênio. Biologia vol. único - 4a Ed. São Paulo: Harbra • Machado, Sídio. Biologia Ciência e Tecnologia vol. Único – 1a Ed. São Paulo: Scipione,

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	NUTRIÇÃO BÁSICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender a relação da nutrição com a saúde; • Identificar os nutrientes nos alimentos; • Conhecer as necessidades alimentares do ser humano nas diversas etapas da vida; • Compreender a influência da nutrição na atividade física; • Entender a relação nutrição e doenças.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Hábitos alimentares; • Estado nutricional; • Desnutrição; • Glicídios, Protídios, Lipídios; • Fibras, Vitaminas, Minerais e Água;

	• Pirâmide dos Alimentos; • Nutrição na gravidez e na lactação; • Nutrição no primeiro ano de vida, na infância e na adolescência; • Nutrição do adulto e idoso; • Suplementos nutricionais na atividade física; • Microrganismos nos alimentos; • Métodos de conservação dos alimentos; • Dietoterapia e dietas hospitalares; • Vias de administração de dietas; • Nutrição na profilaxia de doenças;
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	Aulas expositivas; Aplicação de exercícios; Trabalho em grupo; Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de gastronomia;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • Senac. DN. Nutrição e Dietética. 2 ed. ver. Atual. 20 reimpr. / Eliane Bassoul; Paulo Bruno; Sonia Kritz. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2009. • CHAVES, Nelson. Nutrição Básica e Aplicada. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1987. **COMPLEMENTAR** • Senac. DR, Introdução à nutrição: fascículos institucional. Brasília: Varela, 1989.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LEGISLAÇÃO APLICADA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer as portaria e resoluções preconizadas pelo Ministério da Saúde; • Conhecer as portaria e normas regulamentadoras preconizadas pelo Ministério do trabalho e emprego; • Conhecer as portarias do Ministério da Agricultura e Pecuária aplicadas as Unidades produtoras de refeições; • Identificar as ferramentas e documentos exigidos por lei às unidades produtoras de refeições.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Portaria 1428/ 1993 - Ministério da Saúde;

	• Portaria 326/1997 - Ministério da Saúde; • RDC 275/2002 - Ministério da Saúde; • RDC 216/2004 - Ministério da Saúde; • NR 7 – Ministério do trabalho; • NR 5 – Ministério do Trabalho; • Portaria 518/2004 – Ministério da Saúde; • Manual de Boas Práticas • Procedimentos Operacionais Padronizados – POP • Normas Brasileiras para certificação – ABNT NBR 15635:2006
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • BRASIL Portaria 1428/1993 • BRASIL Portaria 326/1997 • RDC 275/2002 - Ministério da Saúde; • RDC 216/2004 - Ministério da Saúde; **COMPLEMENTAR** • NR 7 – Ministério do trabalho; • NR 5 – Ministério do Trabalho; • Portaria 518/2004 – Ministério da Saúde; • ABNT NBR 15635:2006 - Normas Brasileiras para certificação

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORA / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Contribuir para a integração do aluno na sociedade em que vive proporcionando-lhe conhecimentos significativos de teoria e prática da matemática, indispensáveis ao exercício da cidadania. • Definir tabelas e planilhas de dados como matrizes, estudar elementos e propriedades. • Identificar e resolver situações problemas do cotidiano envolvendo várias equações lineares com várias incógnitas, com o auxilio dos determinantes
CONTEÚDOS	

PROGRAMÁTICOS	• Matrizes, noção, definição, matrizes particulares, operações: adição, subtração, multiplicação de um número real por matriz, multiplicação de matrizes, matriz transposta e matriz inversa. • Determinantes, determinante de uma matriz quadrada, propriedades dos determinantes, teorema de Laplace e a regra de Chió. • Sistemas Lineares, Equações lineares, sistemas lineares equivalentes e homogêneos, classificação e discussão de sistemas lineares
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, desenvolvimento de projetos. • Leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográf
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliações escritas, • Avaliações práticas • Atividades individuais e em grupos e em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Utilização de quadro branco. • Computador • Projetor multimídia • Vídeos • Material pedagógico lúdico do laboratório de matemática.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI, José Rui. Matemática: Uma nova abordagem. Ensino Médio, São Paulo FTD. DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Ática. • GELSON, Iezzi [et al.]. Matemática: ciência e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Saraiva. • **COMPLEMENTAR** • BUCCHI, Paulo. Curso Prático de Matemática, São Paulo, Moderna. GENTIL, Nelson. Matemática para o 2o grau, São Paulo: Ática. LIMA, Elon Lages. A matemática do ensino médio, Rio de Janeiro, SBM. RIBEIRO, Jackson. Matemática: Ciência linguagem e tecnologia, São Paulo, Scipione.

	• SMOLE, Kátia. Matemática ensino médio, São Paulo, Saraiva.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	TÉCNICAS DE COZINHA I				
CH ANUAL	60 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	03 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Identificar os diferentes grupos alimentares; • Pré-preparar os alimentos dos diferentes grupos alimentares; • Montar e preparar pratos; • Aplicar técnicas de conservação, armazenamento e congelamento de alimentos. • Identificar a relação entre o desenvolvimento da sua profissão com a preservação do meio ambiente.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Limpar, desossar e preparar cortes de carnes, aves; • Padronização de cortes;

	• Compra, limpeza e preparação de frutos do mar; • Diferenciação entre crustáceos e moluscos; • Preparo de culinária a base de carne bovina, suína, caprina e ovina; • Preparar e utilizar massas com modelagem e recheio; • Identificar grãos, cereais e farináceos aplicando técnicas adequadas a preparação; • Preparar pratos da culinária regional; • Montagem e apresentação de pratos de acordo de acordo com a técnica de trabalho; • Técnicas de conservação, armazenamento e congelamento dos alimentos. • Identificação dos processos de cocção • Limpeza e organização do ambiente de trabalho
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco; • Data show; • Computador; • Laboratório de gastronomia;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. • ARAÚJO, Wilma Maria Coelho, TENSER, Carla Márcia Rodrigues. Gastronomia: Cortes e Recortes. Brasilia: SENAC DF: 2009. **COMPLEMENTAR** • BOSISIO JR, Arthur. O Mundo das Conchas: delícias que chegam do mar. Rio de Janeiro: SENAC, 2004. .

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA INGLÊSA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer a LI, utilizando-a como base para a reflexão sobre sua língua materna e os aspectos culturais que elas compreendem, contribuindo para o resgate de identidade do aluno. • Definir a si mesmo na língua-alvo (ser capaz de cumprimentar o outro adequadamente na língua-alvo, oralmente e por escrito, dizer/perguntar nome, idade, estado civil, cidade natal e emprego; coisas ou pessoas que ama, gosta, não gosta e detesta; suas atividades do dia a dia, sua rotina) na

	modalidade escrita e/ou oral. • Dar e seguir instruções; • Produzir sentido a partir de elementos linguísticos e extralinguísticos de gêneros textuais (orais, escritos e/ou híbridos) na língua-alvo. • Ampliar de modo autônomo o próprio vocabulário a partir de estratégias de aprendizagem e compreensão, bem como do uso de ferramentas de tradução eletrônicas e dicionários convencionais. • Apropriar-se de elementos que auxiliem no processo de leitura, oralidade e escrita, tendo em vista a aprendizagem autônoma e contínua.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Funções sócio-comunicativas básicas: -Apresentar-se ao outro mencionando nome, idade, estado civil, naturalidade e profissão (e.g.: I am [name]; I am [age]; I am [marital status]; I am from [hometown]; I am a/an [job]). -Posicionar-se em relação a diferentes tópicos (e.g.: I love [e.g.: singer];; I like [singer];; I don't like [singer];; I hate [singer]). -Falar sobre a própria rotina (e.g.: On [e.g.: Mondays], I wake up, I get up, I take a shower... [etc]). -Descobrir informações pessoais sobre o outro, como nome, idade, estado civil, naturalidade e profissão (e.g.: What is your name? How old are you? Are you single? Where are you from? What's your job?). -Descobrir as preferências do outro (e.g.: Do you [like] [e.g.: band]? What [bands] do you [like]?). -Descobrir informações sobre a rotina do outro (e.g.: What do you usually do on [Mondays]?). -Darinstruções(e.g.:Payattention!). -As funções acima relacionadas a uma terceira pessoa (masculina e feminina); • Vocabulário básico: -Profissões (es especial aquelas dos alunos); números (relativos especialmente às idades dos alunos); estados civis; tipos de programas de TV, tipos de filme, música e comida;

	esportes, disciplinas escolares. • Dias da semana; atividades relativas ao dia-a-dia dos alunos.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas dialogadas • Atividades orais e escritas em sala de aula (considerando que grande parte dos alunos da EJA trabalha durante o dia/no contra-turno). • Projetos/Atividades envolvendo gêneros textuais de natureza lúdica (como música e vídeo), informativa (por exemplo, notícias), literárias (como poemas curtos) e/ou técnica e científica. • Acesso à Internet como elemento de pesquisa; • Estudo dirigido de listas de vocabulário; • Projetos/Atividade
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Provas individuais; • Pesquisas; • Seminários; • Atividades individuais e em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco; • Álbum seriado; • Computador; • Retroprojetor; • Internet; • Datashow; • Listas de exercícios;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • FERRARI, Mariza e RUBIN, Sarah G. Inglês: de olho no mundo do trabalho. Vol. Único para o ensino médio. São Paulo: Scipione, 2003 • MURPHY, Raymond. Essential grammar in use. 2nd ed,

	United Kingdown: Cambridge University Press • COSTA, Marcelo Baccarin. Globetrekker 1. São Paulo: Macmillan. **COMPLEMENTAR** • DICIONÁRIO Escolar Longman Inglês-Português, Português-Inglês. • MURPHY, Raymond. Essential Grammar in Use. São Paulo: Martins Fontes,.

IV Módulo

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FÍSICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender e aplicar os conhecimentos dos conteúdos relacionados com parte da mecânica. • Estudar os fenômenos físicos envolvidos com a cinemática, dinâmica e leis de conservação;

	• Aplicar os conceitos com o dia-a-dia; • Desenvolver e explicar experimentos físicos na área.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• CINEMÁTICA – Movimento retilíneo – Conceitos fundamentais – Movimento uniforme – Movimento uniformemente variado – Queda livre • DINÂMICA – Leis de Newton – Princípios fundamentais – Força de atrito – Estática – Equilíbrio de uma partícula – Equilíbrio de um corpo rígido – Hidrostática – Pressão e massa específica – Pressão atmosférica – Variação da pressão com a profundidade – Vasos comunicantes – Principio de Pascal – Princípio de Arquimedes • LEIS DE CONSERVAÇÃO – Conservação da energia – Trabalho de uma força – Potência
METODOLOGIAS	

DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas dialogadas ; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliações • Trabalho práticos individuais e em grupo; • Exercício de fixação da aprendizagem. • Seminários
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco, retroprojetor e os laboratórios de informática e de instrumentos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • GREF: Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Física 1: Mecânica. São Paulo: Ática. • Antônio Máximo Ribeiro da Luz; Beatriz Alvarenga Álvares Luz. Física: volume 1. São Paulo: Scipione. • Alberto Gaspar. Experiências de Ciências para o ensino fundamental. São Paulo: Ática. **COMPLEMENTAR** • Aurelio Gonçalves Filho; Carlos Toscano Gonçalves Filho. Física, volume único: ensino médio. São Paulo: Scipione.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	LINGUAGEM E PRODUÇÃO TEXTUAL • Caracterizar pronomes, identificar suas funções e utilizá-los, compreendendo a coesão referencial no texto.

	• Caracterizar os mais diferentes tipos de verbos, sua estrutura, sua função, além de empregar corretamente os tempos verbais para construção do texto. • Caracterizar o advérbio, sua função e seu uso no texto. • Analisar o período simples através de seus termos, compreendendo o funcionamento da língua e suas características semânticas. • Entender como se organiza a argumentação. • Compreender e usar o artigo de opinião e o editorial, bem como sua estrutura, sua finalidade, o perfil dos leitores e a linguagem. LITERATURA • Compreender o que foi a prosa romântica, o projeto literário e seus principais escritores. • Compreender o que foi a prosa realista, o projeto literário e seus principais escritores. • Compreender o que foi a prosa naturalista, o projeto literário e seus principais escritores.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• LINGUAGEM: MORFOSSINTAXE – Relações morfossintáticas: forma e função. - O Pronome - O verbo - O advérbio - A análise sintática do período simples. • LITERATURA – A prosa romântica – A prosa realista. – A prosa naturalista • PRODUÇÃO DE TEXTO - Modo de organização do discurso: a argumentação o artigo de opinião o editorial

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Análise de diferentes gêneros de textos; Exposição oral teórica; • Atividades em grupos e individuais; • Discussão dos conceitos apresentados; • Atividades de pesquisa e exposição.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Participação, • Leitura, • Debates, • Atividades individuais e em grupos, • Avaliação Quantitativa - Mensal e Bimestral.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Livro texto • Textos diversos de acordo com o conteúdo aplicado. – Projetor • Televisão/ DVD
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • ABAURRE, Maria Luísa M. e PONTARA, Marcela. **Gramática: Texto: análise e construção de sentido.** São Paulo: Moderna. • DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora. **Gêneros textuais e ensino**. 4 ed. Rio de Janeiro: Lucerna. • FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. **Lições de texto: leitura e redação**. 4. ed., São Paulo: Ática. **COMPLEMENTAR** • LEME, Odilon Soares. Linguagem, Literatura e Redação. São Paulo: Ed. Ática. • GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio de Janeiro; Fundação Getúlio Vargas.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FÍLOSOFIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conceituar ‘filosofia’; • Compreender a especificidade da filosofia em relação aos outros tipos de conhecimento comum ao discente;

	• Compreender o objeto de estudo da filosofia e suas divisões; • Compreender a importância da filosofia e do filosofar no mundo contemporâneo; • Descrever as principais características da reflexão filosófica; • Identif**icar a origem das principais ide**ias que permeiam a cultura ocidental; • Reconhecer a importância do pensar racional como também os limites da razão.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• A Filosofia na história -Os períodos históricos da Filosofia -Os principais problemas filosóficos ao longo da história • A verdade -Ignorância e Verdade; -Buscando a Verdade; -As Concepções de Verdade.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retro-projetor e PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais e coletivos; • Particpação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet;

	• Vídeos diversos
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando.** 3. ed. revista. São Paulo: Moderna. • **BAGGINI, J. O porco filósofo: 100 experiências de pensamento para a vida cotidiana / Julian Baggini;** tradução Edmundo Barreiros. Rio de Janeiro: Relume Dumará. CABRERA, J. Diário de um filósofo no Brasil. Ijuí: Unijuí. • CHAUI, Marilena. **Convite a filosofia**. São Paulo – SP: Ática. **COMPLEMENTAR** • _____. **Parece mas não é: 60 experiências filosóficas para aprender a duvidar**. / Ubaldo Nicola/ [Tradução Maria Margherita De Luca]. São Paulo: Globo, 2007. DE CASTRO, S. (organizador). **Introdução à filosofia**. Rio de Janeiro: Vozes, 2008. • GAARDER, J. **O mundo de Sofia: romance da história da filosofia.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995. **ilustrada de filosofia: das origens à idade moderna**. / Ubaldo Nicola; [Tradução Maria Margherita De Luca]. São Paulo: Globo, 2005. MACEDO JR, R. P. (organizador). **Curso de filosofia política**. São Paulo: Atlas, 2008.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Contribuir para a integração do aluno na sociedade em que vive proporcionando-lhe conhecimentos significativos de teoria e prática da matemática, indispensáveis ao exercício da ←

	cidadania • Definir tabelas e planilhas de dados como matrizes, estudar elementos e propriedades. • Identificar e resolver situações problemas do cotidiano envolvendo várias equações lineares com várias incógnitas, com o auxilio dos determinantes.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Identificar, ponto, reta e plano de forma intuitiva. • Reconhecer figuras geométricas planas e sues respectivos elementos e propriedades. • Calcular área da região limitada por uma figura geométrica plana. • Usar o teorema de Tales e semelhança de triângulos em situações do cotidiano. • Aplicar as relações métricas e trigonométricas nos triângulos retângulos
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, desenvolvimento de projetos. • Leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais e em grupos; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe; • Seminários.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Utilização de quadro branco. • Computador • Projetor multimídia • Vídeos

	• Material pedagógico lúdico do laboratório de matemática
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	← **BÁSICA** • GELSON, Iezzi [et al.]. Matemática: ciência e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Saraiva. • DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Ática. • BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI, José Rui. Matemática: Uma nova abordagem. Ensino Médio, São Paulo FTD. **COMPLEMENTAR** • BUCCHI, Paulo. Curso Prático de Matemática, São Paulo, Moderna. GENTIL, Nelson. Matemática para o 2o grau, São Paulo: Ática. LIMA, Elon Lages. A matemática do ensino médio, Rio de Janeiro, SBM, 2010. • RIBEIRO, Jackson. Matemática: Ciência linguagem e tecnologia, São Paulo, Scipione. • SMOLE, Kátia. Matemática ensino médio, São Paulo, Saraiva.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	GESTÃO ORGANIZACIONAL E SEGURANÇA DO TRABALHO				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer como e por que deve ser feita uma emissão de CAT

	(Comunicação de Acidente de Trabalho); • Conhecer a Legislação Trabalhista com ênfase das principais Normas Regulamentadoras (NR's), da Portaria 3214; • Compreender o que é CIPA, SIPAT, EPI's, SESMT, PPRA, PCMSO; • Conhecer, compreender, avaliar os Programas de Qualidade de Vida numa empresa.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• INTRODUÇÃO A origem histórica da prevenção do trabalho; Aspectos Econômicos, políticos e Sociais; • LEGISLAÇÃO -Legislação Vigente; -Órgão de Segurança do trabalho nas empresas; -CIPA; -SESMT -PPRA; -Mapa de Riscos; • ACIDENTES -Causas de acidente/conceitos/CAT; -Programa de segurança da empresa; -Proteção coletiva; -Equipamentos de proteção individual; -Proteção de Máquinas e Equipamentos; • SAÚDE E SEGURANÇA -Doenças ocupacionais. -LER/DORT.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalho em grupo; • Avaliações; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • Equipe Atlas, SEGURANÇA e medicina do trabalho. 52ª

edição. São Paulo: Atlas. 2007.

- ZOCCHIO, Álvaro. Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: LTR. 2001
- MADALOZZO, Magda Macedo; ZANELLI, José Carlos. Segurança no trabalho. Ed. Juruá, 2016.

COMPLEMENTAR

- ROJAS, P. **Técnico em segurança do trabalho**. Porto Alegre: Bookman, 2015. 200 p. (Série Tekne).

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	QUÍMICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer os fenômenos naturais e interpretar seus resultados bem como interferir nos mesmos de maneira controlada e

	calculada. • Saber o que está acontecendo quando visualizar • Calcular todos os processos possíveis de mudança; • Interagir de maneira construtiva e encontrar objetividade científica nos fatos
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Tabela periódica • Ligações químicas • Ácidos e bases • Termodinâmica • Reações de precipitação • Identificação de cátions
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Serão abordados os fenômenos através de reações ou processos físicos e o estudante se posicionará de forma a explica matematicamente e físico-quimicamente utilizando os métodos aprendidos em sala.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais e em grupos; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe; • Seminários.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Livros didáticos; laboratório de ensino; experimentos; marcador de quadro branco e Datashow.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • FELTRE, Ricardo - Fundamentos da Química (4a edição), São Paulo PERUZZO. F.M.; CANTO. E.L., Química na abordagem do cotidiano, • volume 1, 4a edição, ed moderna, São Paulo • SANTOS, Wildson Luiz Pereira dos (coord.), Química & Sociedade, vol. único, São Paulo: Nova Geração

	• USBERCO, João; Salvador, Edgard. Química Geral. 12a.ed. São Paulo: Saraiva **COMPLEMENTAR** • ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman • BROWN; LEMAY e BURSTEN, Química – A ciência central; 9a edição; Pearson • JUNIOR, Paul M. Química Geral e Reações Químicas. vol. 1 e 2, São Paulo: Pioneira Thomson • SANTOS, Wildson L. (coord.), Química & Sociedade. Nova Geração, São Paulo

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	BIOLOGIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer os principais tipos de compostos Orgânicos e inorgânicos essenciais à vida e suas principais fontes no meio

	ambiente; • Conhecer a estrutura molecular, classificação, função, metabolismo e principais formas de armazenamento dos carboidratos; • Conhecer a estrutura química, classificação, função, fontes, quantidade ideal dos lipídeos inseridos na dieta e sua relação com doenças cardiovasculares/obesidade; • Conhecer a estrutura, função e diferenças entre a molécula de DNA e RNA presentes nas diversas formas de vida; • Compreender as etapas de síntese protéica nos organismos vivos; • Conhecer a estrutura molecular, classificação, fonte, metabolismo e funções das proteínas; • Conhecer as vitaminas hidrossolúveis, sua função no organismo vivo, principais alimentos que a contém e doenças provocadas pela carência dessas moléculas. • Conhecer as vitaminas lipossolúveis, sua função no organismo vivo, principais alimentos que a contém e doenças provocadas pela carência dessas moléculas. • Identificar, por meio de imagens e esquemas, as principais fases da mitose e da meiose; • Reconhecer o papel da mitose na reprodução assexuada de organismos unicelulares e no crescimento e desenvolvimento dos organismos multicelulares; • Relacionar a meiose e a reprodução sexuada; • Compreender a importância da regulação do ciclo celular para o bom funcionamento do organismo e a sobrevivência das espécies; • Caracterizar o câncer como um problema de descontrole na regulação do ciclo celular;
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Bioquímica celular: - Compostos Inorgânicos; - Água - Sais Minerais • Compostos Orgânicos. - Carboidrato

	- Lipídeos - Proteínas - Ácidos Nucléicos - Vitaminas Citologia: - Instrumentos de Observação celular - Microscópio Óptico - Microscópio Eletrônico de varredura e Transmissão - Lupas Estereoscópicas - Envoltórios celulares; - Membrana Plasmática - Parede celular - Transporte entre Membranas - Transporte Ativo - Transporte Passivo - Osmose - Difusão simples - Difusão Facilitada - Transporte em Bloco - Endocitose - Fagocitose - Pinocitose - Exocitose - Citoplasma; - Organelas citoplasmáticas - Núcleo celular - Divisão celular - Mitose - Meiose

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas teórico-expositivas dialogadas; • Debate sobre textos e demais recursos de informação. Exibição de Filmes e vídeos didáticos • Aulas práticas em Laboratório
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliação escrita: Individual e em grupo • Relatório • Aula prática • Seminário • Atividades individuais em sala de aula
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Data show e computador • Quadro branco e lápis • Livro didático • Textos impressos • Vídeos • Laboratório biologia • Modelos químicos das moléculas orgânicas e inorgânicas
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • AMABIS, José Mariano. Biologia das Células. 2a Ed. São Paulo: Moderna, 2004. 1v. • LINHARES, Sérgio & GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje: Citologia, histologia e origem da vida. 14a Ed. São Paulo: Ática, 2003. 1v. • LOPES, Sônia Godoy B. Carvalho. Introdução à Biologia e Origem da Vida, Citologia, Reprodução e Embriologia, Histologia. 1a Ed. São Paulo: Saraiva, 2002. 1v. **COMPLEMENTAR** • Birner, Ernesto; Uzunian, Armênio. Biologia vol. único - 4a Ed. São Paulo: Harbra. • Machado, Sídio. Biologia Ciência e Tecnologia vol. Único – 1a

	Ed. São Paulo: Scipione, 2009. Marcondes, Ayrton Cesar. Biologia e Cidadania vol. 1 e 2 - 1a Ed. São Paulo: Escala Educacional. • PAULINO,Wilson Roberto. Citologia e Histologia. 1a Ed. São Paulo: Ática. 1v e 2v. • SILVA Junior, César da & SASSON, Sezar. As Características da Vida, Biologia Celular, Vírus entre moléculas e células, A origem da Vida e Histologia Animal. 8a Ed. São Paulo: Saraiva.1v e 2v.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA ESPANHOLA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Desenvolvimento de estratégias de leitura em espanhol como língua estrangeira, com ênfase em elementos e recursos linguísticos intertextuais que contribuam para a compreensão

	de tipos diversos de textos como unidades de sentido. • Fazer com que o aluno ingressante tenha os primeiros contatos com a língua espanhola e se inicie numa prática de interpretação e de reflexão sobre esse outro universo simbólico. • Suscitar um tratamento holístico para os processos de aprendizagem da língua estrangeira, superando assim a visão de Língua como um estoque de palavras, de sons e de frases; • Promover o contato dos alunos com a língua espanhola de maneira que possam manejá-la autonomamente quando com ela deparados em seus textos acadêmicos.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• **CAMPO LEXICAL** -Da língua através de vocabulário de interesse dos alunos • **CAMPO GRAMATICAL** -Básico contrastando a língua de partida com a de chegada • **GÊNEROS DISCURSIVOS**: -Textos acadêmicos, notícias de jornal, reportagens, cartas formais, etc.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliação escrita; • Trabalhos individuais e em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • GONZÁLEZ HERMOSO, A. *Conjugar es fácil en español de España y de América*. Madri: Edelsa, 1999. 2. MATTE BON, F. *Gramática Comunicativa del Español*: de la lengua la idea (tomo 1). Madri: Edelsa, 1995.

	• MATTE BON, F. *Gramática Comunicativa del Español*: de la idea la lengua (tomo 2). Madri: Edelsa, 1995. 4. MINIDICIONÁRIO SARAIVA ESPANHOL-PORTUGUÊS/ PORTUGUÊS-ESPANHOL. São Paulo: Saraiva, 2006. • REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la lengua española* (2 vol.). Madri: Edição da R.A.E, 2002. 6. BAPTISTA, L.R. et al. *Listo*: español a través de textos. São Paulo: Moderna, 2005. **COMPLEMENTAR** • BRUNO, F.C & MENDOZA, M.A. *Hacia el español*: curso de lengua y cultura hispánica – nível básico. 6 ed. reform. São Paulo: Saraiva, 2004. 8. FANJUL, A. (org.). *Gramática de español paso a paso*. São Paulo: Moderna, 2005. 169 • MORENO, F & MAIA GONZÁLEZ, N. *Diccionario bilingüe de uso español-portugués/português-espanhol*. Madri: Arco/Libros, 2003. 10. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario panhispánico de dudas*. Madri: RAE, 2005.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	TÉCNICAS DE COZINHA II				
CH ANUAL	60 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	03 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Aplicar técnicas de decoração de pratos, com modelagem de frutas e legumes e arranjos temáticos; • Identificar os diversos tipos de preparações da culinária light e diet; • Aplicar técnicas recebimento, conservação, armazenamento e

	congelamento dos frutos do mar; • Reconhecer as áreas de atuação do pâtisserie, identificando os utensílios, equipamentos e os principais ingredientes da confeitaria para elaboração de sobremesas. • Identificar os principais utensílios e ingredientes utilizados na preparação de massas, pães, doces e salgados.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Preparação e montagem de saladas simples, mistas e compostas; • Preparação de molhos simples; • Elaborar entrada e antipastos; • Aplicar técnicas de decoração; • Técnicas de modelagem de frutas; • Harmonia na composição e preparação de arranjos; • Arranjos temáticos: natal, páscoa, rústico entre outros; • Principais ervas e especiarias utilizadas; • Medidas nas preparações de pratos light e diet; • Preparações de pratos light utilizando: assados, massas, saladas, sopas, molhos e sobremesas; • Preparo de dietas hospitalares com modificação de consistência; • Identificação dos processos de cocção; • Técnicas de recebimento, conservação, armazenamento e congelamento de frutos do mar; • Preparação de culinária a base de frutos do mar; • Manuseio das ferramentas de trabalho e utensílios básicos e equipamentos de panificação; • Principais ingredientes da panificação; • Aplicar técnicas de preparo das massas para a produção de pães, com recheios doces e salgados. • Principais ingredientes da confeitaria; • Aplicar técnicas de preparo das massas para a produção de pães, com recheios doces e salgados. • Principais ingredientes da confeitaria; • Preparações de massas, caldas, cremes, geléias, compotas, glacês, merengues; • Preparações de sobremesas clássicas como tortas e finalizações.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS	

DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de gastronômia;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • TEICHAMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. • ARAÚJO, Wilma Maria Coelho, TENSER, Carla Márcia Rodrigues. Gastronomia: Cortes e Recortes. Brasilia: SENAC DF: 2009. • BOSISIO JR, Arthur. O Mundo das Conchas: delícias que chegam do mar. Rio de Janeiro: SENAC, 2004.. **COMPLEMENTAR** • BARBARA, Danusia. Crustáceos. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

V Módulo

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	ESTUDOS DAS ARTES				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Refletir sobre os usos sociais da lingua(gem) -Refletir sobre os usos sociais da lingua(gem) artística. -Conceituar e classificar arte e cultura. -Valorizar o surgimento das atividades artísticas. • Reconhecer as influências da cultura ocidental, indígena e afro • Pontuar as Características gerais da pintura, escultura, dança, teatro, música, fotografia e cinema. • Identificar e diferenciar os gêneros teatrais, gêneros musicais e poéticos. -Criar e improvisar textos. -Reconhecer as variações regionais da cultura brasileira. • Apresentar trabalhos práticos.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Conceito e classificação de artes e de cultura, surgimento das atividades artísticas, influências da cultura ocidental, indígena e afro. • Características gerais da pintura, escultura, dança, teatro, música, fotografia e cinema. • Gêneros teatrais, gêneros musicais e poéticos. • Criação e improvisação de textos. • Variações regionais da cultura brasileira. • Apresentações de trabalhos práticos.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas. • Debates. • Leitura de textos diversificados. • Trabalhos individuais e em grupo. • Produção de textos diversificados. • Dramatizações • Oficinas
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Estudos dirigidos, atividades práticas, atividades individuais e em grupos

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e pincéis com diferentes cores. • Retroprojetor. • Data show. • Aparelho de som. • Aparelho de DVD. • Televisão. • Gravador
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • CALABRIA, Carla/ MARTINS, Raquel - **ARTE, HISTORIA E PRODUÇAO,** FTD • PROENÇA, Graça – **HISTÓRIA DA ARTE**, Àtica **COMPLEMENTAR** • BAUNGARTEN, Fritz – **BREVE HISTÓRIA DA ARTE**, Martins Fontes • JANSON, H. W. – HISTÓRIA DA ARTE, Martins Fontes

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	SOCIOLOGIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender os conceitos e a diferença entre poder, autoridade e dominação; • Compreender as semelhanças e as especificidades referentes às sociedades com Estado e ás sociedades sem Estado; • Refletir sobre as perspectivas teóricas dos mais importantes pensadores da política como Maquiavel, Hobbes, Locke, Rousseau, Montesquieu. • Analisar as diversas formas de Estado e sistemas de governo do período antigo ao contemporâneo; • Refletir sobre os papéis reservados aos poderes, compreendendo assim, as suas funções a partir das suas divisões; • Conhecer com maior ênfase sobre a formação do Estado Moderno, as causas de sua origem, assim como, seus efeitos no contexto atual; • Refletir acerca das principais características da sociedade contemporânea; • Esclarecer a relação contraditória do Estado em meio ao contexto global; • Analisar a forma como o capitalismo veio se transformando ao longo da história.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Poder, autoridade e dominação; • Sociedades com Estado e sociedades sem Estado; • Clássicos da Política • Formas de governo, formas de Estado e sistemas de governo; • Divisão dos poderes; • Formação do Estado Moderno; • Sociedade contemporânea • Modo de produção capitalista • Globalização e Estado Nação
METODOLOGIAS DE ENSINO	• Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retroprojetor e

APLICÁVEIS	PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais e coletivos; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extraclasse
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade, volume único, 4. ed, São Paulo • OLIVEIRA, Pérsio Santos de. Introdução à sociologia. Editora Ática, São Paulo • SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO. Sociologia Ensino médio. 2. edição, Curitiba: SEED-PR T • OMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. Editora Saraiva, 2 edição, São Paulo **COMPLEMENTAR** • ARANTES, A. A. O que é cultura popular. 5a ed. São Paulo: Editora Brasiliense • BRANDÃO, C. R. O que é folclore. 2a ed. São Paulo: Editora Brasiliense, • COELHO, T. O que é indústria cultural. 15a ed. São Paulo: Editora Brasiliense,

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	TÉCNICA DE PRODUÇÃO CULINÁRIA				
CH ANUAL	80 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	04 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender as funções específicas dos profissionais que trabalham em unidades produtoras de refeições e a composição de organograma • Controlar a qualidade dos produtos, serviços e atendimento, visando a satisfação do cliente e a lucratividade do estabelecimento • Aplicar conhecimentos, habilidades e atitudes no desempenho do trabalho e na resolução de situações inesperadas • Adotar iniciativa, criatividade e autonomia para tomada de decisões; • Cuidar da higiene e segurança alimentar aplicando procedimentos de limpeza dos equipamentos, utensílios aplicando técnicas de controle de pragas para manter o ambiente limpo e seguro • Controlar o tempo de cocção dos alimentos utilizando instrumentos e ferramentas de controle.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Organograma de atribuições e responsabilidades; • Sistema operacional (documentos administrativos, procedimentos e requisição); • Técnicas de limpeza, corte e conservação de frutas; • Cocção: definição, tipos e métodos; • Padrão de montagem das iguarias e apresentação; • Técnicas de preparo: fundos, molhos básicos e emulsionados e caldos; • Técnicas de preparo de tempero; • Técnicas de recheios; • Recebimento, controle e estocagem de mercadoria; • Produtos lácteos: características e conservação; • Técnicas de preparação de charcutaria: identificação, limpeza e preparação das carnes para embutidos, características sensoriais de alimentos: cor e consistência • Preparação de pratos diversos: assados, massa, saladas, sopas, molhos e sobremesas;
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	Aulas expositivas; Aplicação de exercícios; Trabalho em grupo; Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de gastronomia;
BIBLIOGRAFIA	**BÁSICA**

RECOMENDADA	• TEICHAMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. • ARAUJO, Wilma Maria Coelho, TENSER, Carla Márcia Rodrigues. Gastronomia: Cortes e Recortes. Brasilia: SENAC DF: 2009. **COMPLEMENTAR** • BOSISIO JR, Arthur. O Mundo das Conchas: delícias que chegam do mar. Rio de Janeiro: SENAC, 2004.. • BARBARA, Danusia. Crustáceos. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FÍSICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender e aplicar os conhecimentos dos conteúdos

	relacionados com parte da mecânica. • Estudar os fenômenos físicos envolvidos com a cinemática, dinâmica e leis de conservação; • Aplicar os conceitos com o dia-a-dia; • Desenvolver e explicar experimentos físicos na área.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• TEMPERATURA E DILATAÇÃO TÉRMICA – Equilíbrio térmico e temperatura – Medida da temperatura – Dilatação térmica • COMPORTAMENTO TÉRMICO DOS GASES – Leis dos gases – Teoria cinética dos gases • CALOR: CONCEITO E MEDIDA – Calor: energia em trânsito – Medida do calor – Caloria e calor específico da água – Capacidade calorífica – Trocas de calor • MUDANÇAS DE FASE E TRANSMISSÃO DE CALOR – Mudanças de fase – Transmissão de calor • LEIS DA TERMODINÂMICA – Primeira Lei da Termodinâmica – Aplicações da Primeira Lei da Termodinâmica – Transformações termodinâmicas de um gás – Fenômenos reversíveis e irreversíveis – Segunda Lei da Termodinâmica – Máquina de Carnot

	– Desordem e entropia
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas dialogada ; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliações • Trabalho em grupo; • Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de informática;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • GASPAR, A. Física – Série Brasil, Editora Ática, vol. Único, 1a edição (2004) • NUNES, D. Física – Série Novo Ensino Médio,Editora Ática, vol. Único, (2000) • GREF: Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Física 1: Mecânica. São Paulo: Ática. **COMPLEMENTAR** • Antônio Máximo Ribeiro da Luz; Beatriz Alvarenga Álvares Luz. Física: volume 1. São Paulo: Scipione. • Alberto Gaspar. Experiências de Ciências para o ensino fundamental. São Paulo: Ática. • Aurelio Gonçalves Filho; Carlos Toscano Gonçalves Filho. Física, volume único: ensino médio. São Paulo: Scipione.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA				

CH ANUAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	• Compreender e usar a Língua Portuguesa como língua materna, como meio de expressão, informação e comunicação, geradora de significação e integradora da organização de mundo e da própria identidade; • Analisar, interpretar e aplicar as formas literárias e artísticas construídas e constitutivas do patrimônio cultural brasileiro através da percepção do eixo temporal e espacial.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Período composto por coordenação e subordinação Concordância verbal e nominal • Regência verbal e nominal • Colocação pronominal • Produção textual – Cartas argumentativas de reclamação e solicitação, texto de divulgação científica, o texto argumentativo (a seleção de argumentos, a informatividade e o senso comum), o texto dissertativa) • Primeira fase do Modernismo – poesia e prosa • Segunda fase do Modernismo – poesia e prosa • A literatura contemporânea (a geração de 45 e o teatro brasileiro do século XX).
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliações escritas • Trabalhos individuais e em grupo; • Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de língua; • Biblioteca;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA**

	• CEGALLA, DOMINGOS PASCHOAL. Novíssima Gramática da Língua Portuguesa - Ed. 2005. Nacional • CEREJA, William Roberto, MAGALHAES, Thereza Cochar. Literatura Brasileira - Em Diálogo com Outras Literaturas e Outras Linguagens. São Pauo, Editora Atual. • CEREJA, William Roberto, MAGALHAES, Thereza Cochar. Português linguagens, Volume 3, reformulado. São Paulo, Editora Atual. **COMPLEMENTAR** • FERREIRA, AURELIO B. HOLANDA. Mini Aurélio o Dicionário da Língua Portuguesa - Revista e Ampliada. Positivo Editora FERREIRA, MAURO. Aprender e Praticar Gramática – Edição Renovada. Ftd • GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio, FGV, 1978. HOUAISS, ANTONIO. Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa. Objetiva MICHAELIS. Michaelis - Moderno Dicionário da Língua Portuguesa. Melhoramentos • TUFANO, DOUGLAS. Estudos de Língua Portuguesa : Minigramática. Moderna

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA				

CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Contribuir para a integração do aluno na sociedade em que vive proporcionando-lhe conhecimentos significativos de teoria e prática da matemática, indispensáveis ao exercício da cidadania. • Reconhecer as funções trigonométricas seno, cosseno, tangente, secante cossecante e cotangente. • Identificar e resolver os problemas relacionados a contagem. • Compreender o contexto histórico que envolve o surgimento e reconhecimento dos números complexos da matemática, identificar os números complexos em sua forma algébrica e trigonométrica, e também sua representação geométrica.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Trigonometria no ciclo trigonométrico, arcos côngruos, função: seno, cosseno, tangente, secante, cossecante, cotangente, relação fundamental, redução ao primeiro quadrante, soma e subtração de arcos, transformação de soma em produto, equações trigonométricas. • Análise combinatória, princípio fundamental da contagem, fatorial de um número natural, arranjos simples, permutação simples, combinação simples, arranjos com repetição e permutação com repetição. • Números Complexos, conjunto dos números complexos, forma algébrica de Z, operações com números complexos, forma trigonométrica ou polar, operações na forma trigonométrica.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, desenvolvimento de projetos. • Leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliações escritas, • Seminários, • Avaliações práticas, • Tarefas individuais e em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Utilização de quadro branco.

	• Computador • Projetor multimídia • Vídeos • Material pedagógico lúdico do laboratório de matemática.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI, José Rui. Matemática: Uma nova abordagem. Ensino Médio, São Paulo FTD. DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Ática. • GELSON, Iezzi [et al.]. Matemática: ciência e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Saraiva. **COMPLEMENTAR** • BUCCHI, Paulo. Curso Prático de Matemática, São Paulo, Moderna. GENTIL, Nelson. Matemática para o 2o grau, São Paulo: Ática. LIMA, Elon Lages. A matemática do ensino médio, Rio de Janeiro, SBM. RIBEIRO, Jackson. Matemática: Ciência linguagem e tecnologia, São Paulo, Scipione. • SMOLE, Kátia. Matemática ensino médio, São Paulo, Saraiva.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				

COMPONENTE CURRICULAR	EDUCAÇÃO AMBIENTAL				
CH ANUAL	60 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	03 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	Proporcionar conhecimento teórico e prático sobre a educação ambiental para a compreensão, planejamento e execução da mesma
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Conceitos básicos de cidadania, ética, sociedade, meio ambiente e desenvolvimento sustentável. • Tratado de educação ambiental para sociedades sustentáveis e responsabilidade global. • Acontecimentos históricos relevantes sobre educação ambiental, conferências de Estocolmo (1972) e de Tbilisi (1977), Conferência das nações unidas para o Meio ambiente e Desenvolvimento (CNUMAD – ou Rio 92 ou Eco 92 ou cúpula da Terra), Rio + 10 e Rio +20. Artigo 225, Capítulo VI – Do meio Ambiente, a educação ambiental e meio ambiente na constituição federativa do Brasil de 1988; • Política nacional de educação ambiental (Lei n° 9795-99). • Agenda 21, fundamentos e caracterização. • Estratégias e metodologias em educação ambiental aplicada a tópicos relevantes em meio ambiente (ex. poluição, lixo, conservação de espécies, biomas, biodiversidade, etc.); • Trabalhos de campo, utilização da música, da arte, vídeos, trilhas, museus, e mídias sociais. Análise crítica de projetos de educação ambiental.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • DIAS, Genebaldo Freire. Dinâmicas e instrumentação para educação ambiental. São Paulo: Gaia, 2010. 215p. • DIAS, Genebaldo Freire. Educação ambiental princípios e práticas. São Paulo: Gaia, 2000. 551p.

	• DIAZ, Alberto Pardo. Educação ambiental como projeto. Porto Alegre: Artmed, 2002. 168p. **COMPLEMENTAR** • PHILIPPI JR. A. & PELICONI, M. C. F. A educação ambiental e a sustentabilidade. Barueri – SP. 2005. 878p.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	5º

EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	ALIMENTOS DIET E LIGHT				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer os princípios da nutrição para uma alimentação saudável; • Conceituar alimentos diet e ligth; • Identificar alimentos que atendam a determinação diet e ligth; • Elaborar cardápios diet e ligth; • Compreender a aplicação da alimentação light e diet no ambiente hospitalar.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Noções de nutrição; • Princípios de uma alimentação saudável; • Guia alimentar da população brasileira • Leitura de rótulos • Diet e light definições • Avaliação individual
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas dialogadas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de química; • Equipamento de laboratório de gastronomia;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • BASSOUL, Eliane; BRUNO, Paulo; KRITZ, Sônia. Nutrição & Dietética. SENAC. DN. Rio de Janeiro. 2009 • FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com Alegação Diet ou Light – Definições Legislação e Implicações no Consumo. Atheneu, **COMPLEMENTAR** • PEREIRA, Conceição Angelina dos Santos; LOPES, Maria Lúcia Mendes; COLEHO, Ana Iris Mendes; CAMPOS, Maria Teresa Fialho de Sousa. Editora UFV.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	5º

EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	CUSTOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conceituar custos; • Identificar os componentes do custo; • Calcular o custo; • Formar preços; • Gerenciar lucro; • Conhecer aspectos que influenciam no lucro
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Custos e despesas; • Custo de mercadoria vendida (CMV) • Fichas técnicas; • Custo de aquisição dos insumos; • Gastos com pessoal; • Cálculo de custo total e formação de preços; • Planejamento de lucro; • Análise de custos de Buffet; • Abordagem na análise de custo
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas. • Aulas práticas. • Trabalhos individuais e em grupo. • Oficinas
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Atividades práticas, atividades individuais e em grupos
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e pincéis com diferentes cores. • Retroprojetor.

	• Data show. • Papel
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • BRAGA, Roberto M. M. Gestão da gastronomia – Custos, formação de preços gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Senac, 2008. • ZANELA, Luís Carlos. Restaurante: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. • ZANELA, Luís Carlos. Contabilidade para hotéis e restaurantes. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. **COMPLEMENTAR** • Fonseca, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac, 1999. • _____ Bares e restaurantes- gestão de pequenos negócios. Rio de janeiro: Senac. DN, 2008.

VI Módulo

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• LINGUAGEM E PRODUÇÃO TEXTUAL – Analisar o período composto e o uso dos conectivos para construção semântica do texto. – Compreender a conjunção como elemento coesivo no texto, aprimorando a construção e a coerência textual. – Compreender e usar as regras de concordância verbal e nominal. 4 – Entender como se organiza o texto narrativo. – Compreender e usar o relato, a notícia e a reportagem, bem como sua estrutura, sua finalidade, o perfil dos leitores e a linguagem. • LITERATURA – Compreender o que foi a poesia parnasiana, o projeto literário e seus principais escritores. – Compreender o que foi a poesia simbolista, o projeto literário e seus principais escritores. - Compreender o que foi o Pré-Modernismo, o projeto literário e seus principais escritores**.**
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• LINGUAGEM: SINTAXE DE REGÊNCIA E PONTUAÇÃO –Regênciaverbal e nominal. - Crase –Pontuação - As relações semânticas da pontuação • LITERATURA – A Semana de Arte Moderna

	– O Modernismo 3 – O Pós-Modernismo • PRODUÇÃO DE TEXTO - Modo de organização do discurso: a exposição o Relatório o A redação técnica – resumo e resenha
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Análise de diferentes gêneros de textos; • Exposição oral teórica; • Atividades em grupos e individuais; • Discussão dos conceitos apresentados; • Atividades de pesquisa e exposição.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Participação em sala de aula, • Leitura, • Debates, • Atividades individuais e em grupos • Avaliação Quantitativa – Mensal e Avaliação Bimestral.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • • ABAURRE, Maria Luísa M. e PONTARA, Marcela. **Gramática: Texto: análise e construção de sentido.** São Paulo: Moderna. • DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora. **Gêneros textuais e ensino**. 4 ed. Rio de Janeiro: Lucerna. • FERREIRA, Mauro. **Gramática da Língua Portuguesa – teoria e exercícios.** 10° edição. São Paulo: FTD.

	C**OMPLEMENTAR** • FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. **Lições de texto: leitura e redação**. 4. ed., São Paulo: Ática. _____. **Para entender o texto: leitura e redação**. 14. ed., São Paulo: Ática. • BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37° ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro: Lucerna.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Contribuir para a integração do aluno na sociedade em que vive proporcionando-lhe conhecimentos significativos de teoria e prática da matemática, indispensáveis ao exercício da cidadania. • Reconhecer os números binomiais e suas propriedades, bem como o triângulo de Pascal e suas propriedades. • Identificar e resolver os problemas relacionados aos experimentos aleatórios como nos jogos de azar. • Reconhecer a importância da estatística no cotidiano e suas contribuições nas diversas áreas, construir gráficos e tabelas, calcular média, mediana e moda.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Binômio de Newton, números binomiais, propriedades dos números binomiais, triângulo de Pascal e propriedades do triângulo de Pascal. • Probabilidade, introdução, experimentos aleatórios, espaço amostral, eventos, operações com eventos, probabilidade de um evento, probabilidade condicional e produto de probabilidades. • Estatística, variável, tabelas de frequências, representações gráficas, medidas de centralidades e variabilidades, medidas de dispersão, medidas de centralidade e dispersão para dados agrupados.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, desenvolvimento de projetos. • Leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliações escritas, • Avaliações práticas

	• Tarefas individuais e em grupo • Seminários
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Utilização de quadro branco. • Computador • Projetor multimídia • Vídeos • Material pedagógico lúdico do laboratório de matemática.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI, José Rui. Matemática: Uma nova abordagem. Ensino Médio, São Paulo FTD. DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Ática. • GELSON, Iezzi [et al.]. Matemática: ciência e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Saraiva. • LIMA, Elon Lages. A matemática do ensino médio, Rio de Janeiro, SBM. **COMPLEMENTAR** • BUCCHI, Paulo. Curso Prático de Matemática, São Paulo, Moderna. • GENTIL, Nelson. Matemática para o 2o grau, São Paulo: Ática.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FILOSOFIA				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conceituar ‘filosofia’; • Compreender a especificidade da filosofia em relação aos outros tipos de conhecimento comum ao discente; • Compreender o objeto de estudo da filosofia e • suas divisões; • Compreender a importância da filosofia e do filosofar no mundo contemporâneo; • Descrever as principais características da reflexão • filosófica; • Identificar a origem das principais ideias que permeiam a cultura ocidental; • Reconhecer a importância do pensar racional como também os limites da razão.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Formas e Níveis de Conhecimento • Ceticismo e Dogmatismo; • A Crítica do conceito tradicional de verdade; Conhecimento vulgar (senso comum) e bom senso; • A ideologia; • Ideologia e seu sentido positivo e negativo; • A Consciência mítica; • A Reflexão filosófica;

	• Processo do filosofar; • Pilares do pensamento ocidental Idealismo, Racionalismo, Empirismo e Existencialismo; Hedonismo, Estoicismo e Individualismo; • Marxismo, Materialismo e Espiritualismo. • Positivismo e Pragmatismo.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retro-projetor e PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Trabalhos individuais e coletivos; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando. 3. ed. revista. São Paulo: Moderna. • BAGGINI, J. O porco filósofo: 100 experiências de pensamento para a vida cotidiana / Julian Baggini; tradução Edmundo Barreiros. Rio de Janeiro: Relume Dumará. • CHAUI, Marilena. Convite a filosofia. São Paulo – SP: Ática. **COMPLEMENTAR**

	• COTRIM, G. **Fundamentos da filosofia: história e grandes temas**. 15 ed. São Paulo: Saraiva. • GAARDER, J. **O mundo de Sofia: romance da história da filosofia**. São Paulo: Companhia das Letras. • MACEDO JR, R. P. (organizador). **Curso de filosofia política**. São Paulo: Atlas.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	QUÍMICA DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS				
CH ANUAL	60 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	03 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Caracterizar os principais componentes químicos dos alimentos; • Identificar as principais transformações químicas e físicas envolvidas no processamento de alguns alimentos; • Utilizar técnicas de preservação dos alimentos durante e após processamento, buscando o aumento de vida de prateleira do produto.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Água; • Lipídios; • Carboidratos; • Proteínas; • Massas; • Sabor e aroma; • Pigmentos; • Aditivos; • Material de embalagem.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	• Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de gastronomia; • Equipamento de laboratório; • Biblioteca;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • Bobbio, F.O. & Bobbio, P.A. **Química de Processamento de Alimentos.** São Paulo: Livraria Varela, 1992. • This, Hervé. **Um Cientista na Cozinha**. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008. • Bobbio, F.O. & Bobbio, P.A. **Introdução à Química de**

	Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1991 **COMPLEMENTAR** • Bobbio, F.O. & Bobbio, P.A. **Manual de Laboratório de Química de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	COZINHA SUSTENTÁVEL				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	02HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer o valor nutricional dos alimentos das partes comestíveis e das descartadas; • Compreender a alimentação integral; • Implantar práticas para evitar o desperdício • Aplicar técnicas de preparo com aproveitamento integral dos alimentos doces e salgados; • Destinar de forma adequada os resíduos gerados.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Valor nutricional dos alimentos; • Alimentação integral; • Desperdício de alimentos; • Aproveitamento integral dos alimentos: preparações salgadas; • Aproveitamento integral dos alimentos: preparações doces; • Degustação; • Coleta seletiva do lixo; • Resíduos líquidos.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de química; • Equipamento de laboratório de gastronomia;

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • Serviço Social da Indústria. Departamento Nacional. Receitas de caju. Brasília: SESI/DN, 2007. • Serviço Social da Indústria. Departamento Nacional. Alimentação Inteligente. Brasília: SESI/DN **COMPLEMENTAR** • CASALI, Lisa. Cozinhando sem esperdício- Receitas Sustentáveis para o Gourmet Conscientes. Ed. Alaude.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	7º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	RESTAURANTE E TÉCNICA DE ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO				
CH ANUAL	60 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	03 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Compreender as funções específicas dos profissionais que trabalham em unidades produtoras de refeições e a composição de organograma; • Controlar a qualidade dos produtos, serviços e atendimento, visando a satisfação do cliente e a lucratividade do estabelecimento; • Aplicar conhecimento, habilidades e atitudes no desempenho do trabalho e na resolução de situações inesperadas; • Adotar iniciativa, criatividade e autonomia para tomada de decisões • Cuidar da higiene e segurança alimentar aplicando procedimentos de limpeza dos equipamentos, utensílios aplicando técnicas de controle de pragas para manter o ambiente limpo e seguro; • Controlar o tempo de cocção dos alimentos utilizando instrumentos e ferramentas de controle.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Tipologia de restaurantes; • Composição dos restaurantes: cor, iluminação, ventilação, organização, música, etc • Composição de cardápios; • Cardápios Institucionais; • Cardápios Comerciais; • Cardápios típicos, festas temática, almoços, jantares e outros; • Cardápios e dietas hospitalares; • Lista de especificações para aquisição de gêneros; • Tipologia de restaurantes;
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho individual e em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de química; • Equipamento de laboratório; • Biblioteca; • Lápis para Quadro branco ; • Papel A4; • Cópias; • Reagentes; • Vidraria.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • ZANELLA, Luís Carlos. Restaurante: técnicas de processo e administração e operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. • TEICHAMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnica e critividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. • BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologia para elaboração de cardápios. São Paulo: Senac, 2003. **COMPLEMENTAR** • FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac, 1999. • SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra; MARTINEZ, Silvia. Cardápio: Guia prático para elaboração. São Paulo: Saraiva, 2014.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	7º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	COZINHA INTERNACIONAL e HARMONIZAÇÃO				
CH ANUAL	60 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	03 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer as peculiaridades gerais que caracterizam a culinária dos países que se destacam na gastronomia mundial; • Conhecer os ingredientes básicos utilizados nas preparações; • Conhecer as técnicas de preparo; • Conhecer os pratos típicos; • Compreender a importância do turismo gastronômico no desenvolvimento da culinária internacional; • Identificar os países produtores de uvas e vinhos no mundo e no Brasil; • Classificar os tipos de uvas; • Conhecer as técnicas de produção dos diversos tipos de vinhos; • Aplicar técnicas de compra e armazenamento de vinhos; • Conhecer os procedimentos adequados a degustação de vinhos; • Compreender a rotulagem do vinhos; • Avaliar e compor carta de vinhos; • Avaliar o vinho a partir degustação; • Realizar a harmonização de vinhos e alimentos.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Características da gastronomia das Américas, asiática, européia e mediterrânea; • Ingredientes básicos da culinária brasileira, americana, mexicana, francesa, italiana, chinesa e japonesa; • Principais pratos produzidos pela gastronomia mundial; • Histórico mundial e brasileiro da enologia; • Mapa do vinho no mundo e no Brasil; • Classificação das uvas e dos vinhos; • Técnicas de elaboração de vinho tinto, branco, rosado, espumante, verde e do porto; • Compra e armazenamento de vinhos (adega) , rolhas, produtos derivados do vinho, combinação com alimentos;

	• Uso das taças apropriadas para cada tipo de vinho; • Leituras de rótulos • Identificação das características; • Avaliar e compor a carta de vinhos de um restaurante; • Serviço à mesa do vinho aos seus rituais; • Carta de vinhos nas diversas fases da refeição
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho individual e em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de química; • Equipamento de laboratório; • Biblioteca; • Lápis para Quadro branco ; • Papel A4; • Cópias; • Reagentes; • Vidraria.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • Abril Coleções Portugal: São Paulo: Abril, 2010. • Abril Coleções México: São Paulo: Abril, 2010. • Mestre-cuca Larrousse: 1800 receitas. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2007. • AMARANTE, J.O.A. do. Vinhos do Brasil e do Mundo para conhecer e beber. São Paulo.: Summus, 1983. • SOUSA, S. I. Vinho: aprenda a degustar. São Paulo: Market Press, 2000. • JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. São Paulo: Companhia das Letras, 1999. **COMPLEMENTAR** (2 livros) • SABESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3ª. Ed.rev. e ampl. Tradução de: Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 360 p.Il. Editora Senac e Editora Sanac São Paulo. • WRIGHT, Jeni & TREUILLE. Le Cordon Bleu – todas as técnicas

	culinárias.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA	**FORMA**	INTEGRADA	**MODULO**	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	CULINÁRIA REGIONAL				
CH ANUAL	60 HORAS / AULA	**CH SEMANAL**	03 HORAS / AULA	**FATOR**	1

OBJETIVOS	• Conhecer as peculiaridades gerais que caracterizam a culinária nordestina; • Identificar os alimentos utilizados nas preparações regionais; • Conhecer as técnicas de preparo; • Conhecer os pratos típicos regionais; • Compreender a importância do turismo gastronômico no desenvolvimento da culinária regional;
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	• Características da gastronomia nordestina; • Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas na culinária nordestina; • Ingredientes usados na gastronomia Nordestina; • Cozinha maranhense e piauiense; • Cozinha cearense; • Cozinha paraibana e potiguar • Cozinha pernambucana; • Cozinha baiana;
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	• Aulas expositivas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho individual e em grupo; • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem •

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	• Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de química; • Equipamento de laboratório de gastronomia; • Biblioteca;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	**BÁSICA** • ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. Gastronomia – Cortes & Recortes. V.I.Brasília: SENAC-DF, 2006 – 264 pág. • ATALA, Alex; LIMA, João Gabriel de; SIMÕES, Edu. Alex Atala: por uma gastronomia brasileira. São Paulo: Bei, 2005. 2 v. ISBN 8586518352 • CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. d. São Paulo: Global, 2004. 954 p. **COMPLEMENTAR** • CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira. São Paulo: SENACSP, 2007.392p. • CHAVES, Guta ;FRIXA, Dolores . Larousse da Cozinha Brasileira. São Paulo: Larousse,2007. 200p

REFERÊNCIAS

1) BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9394/96, Brasília: MEC,2004.;
2) _____Ministério da Educação. *Parecer CNE/CEB 11*, de 09 de maio de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.
3) _____. Ministério da Educação. *Resolução CNE/CEB 3*, de 9 de julho de 2008. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
4) _____ Ministério da Educação. *Resolução CNE/CEB 7*, de 7 de abril de 2010. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Básica
5) _____ Ministério da Educação. *Resolução CNE/CEB 2*, de 30 de janeiro de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio
6) _____. Ministério da Educação. Resolução CNE/CEB 4, de 6 de junho de 2012. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

7) _____. Ministério da Educação. *Índice de Desenvolvimento da Ed. Básica* - IBGE 2011.
8) CARVALHO, Cícero Péricles. *Economia Popular*. 5ª ed. rev. amp. Maceió: EDUFAL, 2012.
9) IFAL - *Observatório Socioeconômico e Educacional,* 2010, 2011, 2012 e 2013.
10) IFAL - *Portaria nº 424/GR,* de 15 de abril de 2010. Atualização das Normas de Organização Didática.
11) IFAL - *Projeto Político Pedagógico Institucional*, 2014.
12) IFAL – Projetos dos Cursos Técnicos de Nível Médio 2006 a 20014
13) Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- *Censo IBGE*, 2010.
14) Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Pesquisa Nacional por amostra de domicílio*, 2012.
15) Quanto custa viajar para Maceió. Disponível em https://quantocustaviajar.com/brasil/maceio Acesso em 28.03.17

16) Secretaria de Estado do Turismo de Alagoas. Disponível em: dados.al.gov.br/organizations/setur. Acesso em: 28.03.2017