



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA**

PLANO PEDAGÓGICO DE CURSO

**TÉCNICO EM GASTRONOMIA INTEGRADO AO
ENSINO MÉDIO – MODALIDADE PROEJA**

Março – 2024

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA**► REITORIA**

Mary Roberta Meira Marinho | Reitora

Neilor Cesar dos Santos | Pró-Reitor de Ensino

Vinícius Batista Campos | Diretor de Educação Profissional

Lucrécia Teresa Gonçalves Petrucci | Diretora de Articulação Pedagógica

► CAMPUS AVANÇADO AREIA

Maria Cláudia Rodrigues Brandão | Diretora Geral

Joserlan Nonato Moreira | Diretor Acadêmico

► COMISSÃO DE ELABORAÇÃO – Portaria nº 3/2021

Nadja Sales Costa de Lima – Docente

Renata de Eça Santos - Docente

Gesimiel Rodrigues Santos – Docente

Polyanna Torres Pinheiro - Docente

Sibéria Maria Souto dos Santos Farias – Docente

Danielle Amorim Bautista – Docente

Fabício da costa Dias - Docente

José Leonardo dos Santos Gomes - TAE

► COMISSÃO DE ELABORAÇÃO – Portaria nº 19/2023

Nadja Sales Costa de Lima – Docente

Danielle Amorim Bautista – Docente

Fernando Marcus Nascimento Vianini - Docente

Joserlan Nonato Moreira - Docente

Maria Gracilene Marques Pereira - Docente

Katia Daniella da Cruz Saraiva - Docente

João Guilherme Carvalho de Freitas- Docente

► DIREÇÃO DE ARTICULAÇÃO PEDAGÓGICA

Lucrécia Teresa Gonçalves Petrucci

► REVISÃO FINAL

Sumário

APRESENTAÇÃO	5
1 CONTEXTO DO IFPB	6
1.1 DADOS GERAIS	6
1.2 SÍNTESE HISTÓRICA	6
1.3 MISSÃO INSTITUCIONAL	10
1.4 VALORES E PRINCÍPIOS	10
1.5 FINALIDADES	11
1.6 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS	12
2 CONTEXTO DO CURSO	13
2.1 DADOS GERAIS	13
2.2 JUSTIFICATIVA	13
2.3 CONCEPÇÃO DO CURSO	14
2.4 OBJETIVOS DO CURSO	18
2.4.1 Objetivo Geral	18
2.4.2 Objetivos Específicos	18
2.5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	19
2.6 CAMPO DE ATUAÇÃO	22
3 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	22
4 METODOLOGIA E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS	24
4.1 ATIVIDADES DIDÁTICO-PEDAGÓGICAS DE ARTICULAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO, CULTURA E INOVAÇÃO	27
4.2 ACESSIBILIDADE ATITUDINAL E PEDAGÓGICA	27
5 PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA	28
6 MATRIZ CURRICULAR	29
7 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	31
8 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	31
9 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	32
9.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	33
9.2 AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL	35
9.3 APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO	35
10 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO E TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	36
11 CERTIFICADOS E DIPLOMA	37
12 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	38
12.1 PESSOAL DOCENTE	38
12.2 EQUIPE DE APOIO TÉCNICO	40
13 BIBLIOTECA	40
14 INFRAESTRUTURA	41

	4
14.2 AMBIENTES ADMINISTRATIVOS	42
14.3 INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA	42
14.4 CONDIÇÕES DE ACESSO ÀS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA	42
14.5 AMBIENTE DA COORDENAÇÃO DO CURSO	44
14.6 LABORATÓRIOS	44
14.6.1 Laboratório De Gastronomia	45
15 NECESSIDADE DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS	45
15.1 LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA	45
15.2 LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	46
REFERÊNCIAS	46
ANEXO I - PLANOS DE DISCIPLINAS	49
ANEXO II - LEGISLAÇÃO BÁSICA	143

APRESENTAÇÃO

Considerando a atual política do Ministério da Educação – MEC, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB (Lei nº 9.394/96), Decreto nº 5.154/2004, que define a articulação como forma de relacionamento entre a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e o Ensino Médio, bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCNs, definidas pelo Conselho Nacional de Educação para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e para o Ensino Médio, o IFPB, *Campus Avançado Areia*, apresenta o seu Plano Pedagógico para o Curso Técnico em Gastronomia, eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, na forma integrada ao Ensino Médio, modalidade PROEJA.

Partindo da realidade, a elaboração do referido plano primou pelo envolvimento dos profissionais, pela articulação das áreas de conhecimento e pelas orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos – CNCT (2020), 4ª edição, atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020, na definição de um perfil de conclusão e de competências básicas, saberes e princípios norteadores que imprimam à proposta curricular, além da profissionalização, a formação omnilateral de sujeitos.

Na sua ideologia, este Plano Pedagógico constitui instrumento de planejamento teórico-metodológico que visa alicerçar e dar suporte ao enfrentamento dos desafios do Curso Técnico em Gastronomia de uma forma sistematizada, didática e participativa. Determina a trajetória a ser seguida pelo público-alvo no cenário educacional e tem a função de traçar o horizonte da caminhada, estabelecendo a referência geral, expressando o desejo e o compromisso dos envolvidos no processo.

Além disso, é fruto de uma construção coletiva dos ideais didático-pedagógicos, do envolvimento e contribuição conjunta do pensar crítico dos docentes do referido curso, norteando-se na legislação educacional vigente e visando o estabelecimento de procedimentos de ensino e de aprendizagem aplicáveis à realidade e, conseqüentemente, contribuindo com o desenvolvimento socioeconômico da Região do Brejo Paraibano e de outras regiões beneficiadas com os seus profissionais egressos.

Com isso, pretende-se que os resultados práticos estabelecidos neste documento culminem em uma formação holística, emancipadora, globalizada,

crítica, participativa e orgânica para os envolvidos no processo formativo, de forma que se exerça, com fulgor, a cidadania e se reconheça a educação como instrumento de transformação de realidades e responsável pela resolução de problemáticas contemporâneas.

Ademais, com a implantação efetiva do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio na Modalidade Proeja no *Campus Avançado Areia*, o IFPB consolida a sua vocação de instituição formadora de profissionais cidadãos capazes de lidarem com o avanço da ciência e da tecnologia e dele participarem de forma proativa configurando condição de vetor de desenvolvimento tecnológico e de crescimento humano.

1 CONTEXTO DO IFPB

1.1 DADOS GERAIS

CNPJ:	10.783.898/0001-75		
Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba		
Unidade:	<i>Campus Avançado Areia</i>		
Esfera Adm.:	Federal		
Endereço:	Rua Prefeito Pedro Cunha Lima S/N. Bairro: Jussara		
Cidade:	Areia	CEP: 58.397-000	UF: PB
Fone:	(83) 99940-1108	Fax:	
E-mail:	areia@ifpb.edu.br		
Site:	https://www.ifpb.edu.br/areia		

1.2 SÍNTESE HISTÓRICA

O atual Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) tem mais de cem anos de existência. Ao longo de todo esse período, recebeu diferentes denominações: Escola de Aprendizes Artífices da Paraíba (1909 a 1937), Liceu Industrial de João Pessoa (1937 a 1961), Escola Industrial “Coriolano de Medeiros” ou Escola Industrial Federal da Paraíba (1961 a 1967), Escola Técnica Federal da Paraíba (1967 a 1999), Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba (1999 a 2008) e, a partir de 2008, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

O presidente Nilo Peçanha criou através do Decreto Nº 7.566, de 23 setembro de 1909, uma Escola de Aprendizes Artífices em cada capital dos estados da federação, como solução reparadora da conjuntura socioeconômica que marcava o período, para conter conflitos sociais e qualificar mão-de-obra barata, suprimindo o processo de industrialização incipiente que, experimentando uma fase de implantação, viria a se intensificar a partir dos anos 30.

Àquela época, essas Escolas atendiam aos chamados “desvalidos da sorte”, pessoas desfavorecidas e até indigentes, que provocavam um aumento desordenado na população das cidades, notadamente com a expulsão de escravos das fazendas, que migravam para os centros urbanos. Tal fluxo migratório era mais um desdobramento social gerado pela abolição da escravatura, ocorrida em 1888, que desencadeou sérios problemas de urbanização.

A Escola de Aprendizes e Artífices da Paraíba, inicialmente funcionou no Quartel do Batalhão da Polícia Militar do Estado, depois se transferiu para o Edifício construído na Avenida João da Mata, atual sede da Reitoria, onde funcionou até os primeiros anos da década de 1960 e, finalmente, instalou-se no prédio localizado na Avenida Primeiro de Maio, bairro de Jaguaribe, em João Pessoa, Capital. Como Escola Técnica Federal da Paraíba, no ano de 1995, a Instituição interiorizou suas atividades, através da instalação da Unidade de Ensino Descentralizada de Cajazeiras – UNED–CZ.

Enquanto Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba (CEFET–PB), a Instituição experimentou um fértil processo de crescimento e expansão em suas atividades, passando a contar, além de sua Unidade Sede, com o Núcleo de Educação Profissional (NEP), que funciona à Rua das Trincheiras, o Núcleo de Pesca, em Cabedelo e a implantação da Unidade descentralizada de Campina Grande - UNED-CG. Dessa forma, em consonância com a linha programática e princípios doutrinários consagrados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e normas dela decorrentes, esta instituição oferece às sociedades paraibana e brasileira cursos técnicos de nível médio (integrado e subsequente) e cursos superiores de tecnologia, bacharelado e licenciatura.

Com o advento da Lei 11.892/2008, o CEFET passou à condição de Instituto, referência da Educação Profissional na Paraíba. Além dos cursos, usualmente chamados de “regulares”, a Instituição desenvolve um amplo trabalho de oferta de cursos extraordinários, de curta e média duração, atendendo a uma expressiva parcela da população, a quem são destinados também cursos técnicos

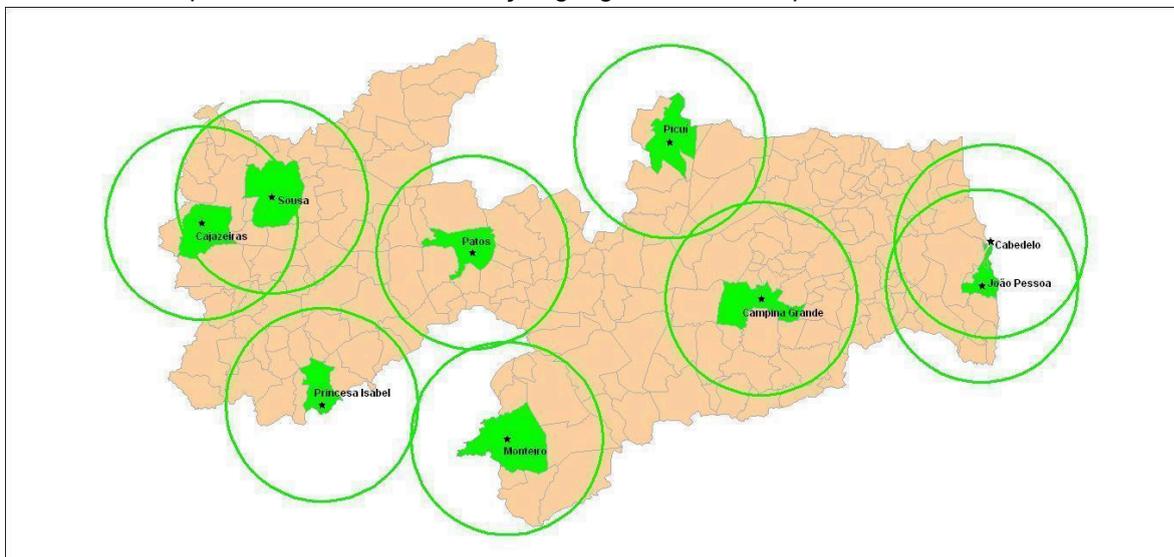
básicos, programas de qualificação, profissionalização e reprofissionalização, para melhoria das habilidades de competência técnica no exercício da profissão.

Em obediência ao que prescreve a Lei, o IFPB tem desenvolvido estudos que visam oferecer programas para formação, habilitação e aperfeiçoamento de docentes da rede pública. Para ampliar suas fronteiras de atuação, o Instituto desenvolve ações na modalidade de Educação a Distância (EaD), investindo com eficácia na capacitação dos seus professores e técnicos administrativos, no desenvolvimento de atividades de pós-graduação *lato sensu*, *stricto sensu* e de pesquisa aplicada, preparando as bases à oferta de pós-graduação nestes níveis, horizonte aberto com a nova Lei.

No ano de 2010, contemplado com o Plano de Expansão da Educação Profissional, Fase II, do Governo Federal, o Instituto implantou mais cinco *Campi*, no estado da Paraíba, atuando em cidades consideradas pólos de desenvolvimento regional, como Picuí, Monteiro, Princesa Isabel, Patos e Cabedelo.

Dessa forma, o Instituto Federal da Paraíba passou a contemplar ações educacionais em João Pessoa e Cabedelo (Litoral), Campina Grande (Brejo e Agreste), Picuí (Seridó Oriental e Curimataú Ocidental), Monteiro (Cariri), Patos, Cajazeiras, Sousa e Princesa Isabel (Sertão), conforme Figura 1.

FIGURA 1. Esquema indicando a localização geográfica dos *Campi* do IFPB no Estado da Paraíba



Esses *Campi* levam a essas cidades e adjacências Educação Profissional nos níveis básico, técnico e tecnológico, proporcionando-lhes crescimento pessoal e formação profissional, oportunizando o desenvolvimento socioeconômico regional, resultando em melhor qualidade de vida à população beneficiada.

O IFPB, considerando as definições decorrentes da Lei nº. 11.892/2008,

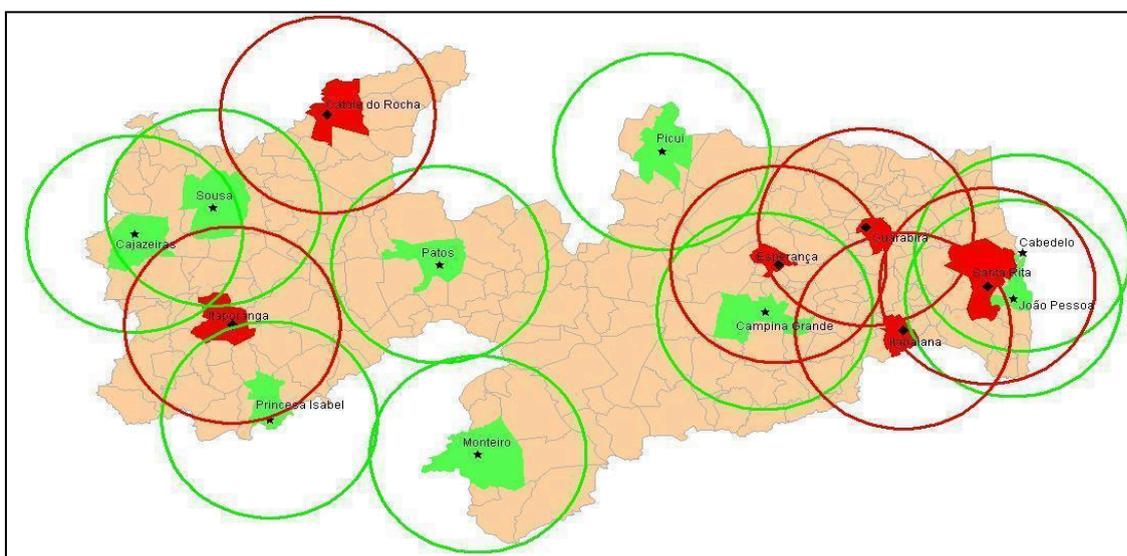
observando o contexto das mudanças estruturais ocorridas na sociedade e na educação brasileira, adota um Projeto Acadêmico baseado na sua responsabilidade social advinda da referida Lei, a partir da construção de um projeto pedagógico flexível, em consonância com o proposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, buscando produzir e reproduzir os conhecimentos humanísticos, científicos e tecnológicos, de modo a proporcionar a formação plena da cidadania, que será traduzida na consolidação de uma sociedade mais justa e igualitária.

O IFPB atua nas áreas profissionais das Ciências Agrárias, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde, Ciências Exatas e da Terra, Ciências Humanas, Ciências Sociais Aplicadas, Engenharias, Linguística, Letras e Artes.

Nessa perspectiva, a organização do ensino no Instituto Federal da Paraíba oferece aos seus alunos oportunidades em todos os níveis da aprendizagem, permitindo o processo de verticalização do ensino. Ampliando o cumprimento da sua responsabilidade social, o IFPB atua em Programas tais como PRONATEC (FIC e técnico concomitante), PROEJA, Mulheres Mil, CERTIFIC, propiciando o prosseguimento de estudos através do Ensino Técnico de Nível Médio, do Ensino Tecnológico de Nível Superior, das Licenciaturas, dos Bacharelados e dos estudos de Pós-Graduação *lato sensu e stricto sensu*.

Em sintonia com o mercado de trabalho e com a expansão da Rede Federal de Educação Profissional, o IFPB implantou, a partir de 2014, 06 (seis) novos *campi* nas cidades de Guarabira, Itaporanga, Itabaiana, Catolé do Rocha, Santa Rita e Esperança, contemplados no Plano de Expansão III. Assim, junto aos *campi* já existentes, promovem a interiorização da educação no território paraibano (Figura 2).

FIGURA 2. Esquema evidenciando os municípios paraibanos contemplados com o Plano de Expansão III do IFPB.



Na continuidade do Plano de Expansão III e a interiorização do Instituto, o conselho superior do IFPB, através da resolução nº 17, de 31 de janeiro de 2014, resolve criar o Centro de Referência em Educação Profissional e Tecnológica de Areia, tornando-se *Campus* Avançado Areia em 25 de dezembro de 2020, por meio da Portaria do Ministério da Educação nº 1.079/2020.

1.3 MISSÃO INSTITUCIONAL

O Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI (2020-2024), estabelece como missão dos *campi* no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB:

Ofertar a educação profissional, tecnológica e humanística em todos os seus níveis e modalidades por meio do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, na perspectiva de contribuir na formação de cidadãos para atuarem no mundo do trabalho e na construção de uma sociedade inclusiva, justa, sustentável e democrática. (IFPB/PDI, p. 14)

1.4 VALORES E PRINCÍPIOS

No exercício da Gestão, a partir de uma administração descentralizada, o IFPB dispõe ao *Campus* Avançado Areia a autonomia da Gestão Institucional democrática, tendo como referência os seguintes princípios, o que não se dissocia do que preceitua a Instituição demandante:

- a) Ética – Requisito básico orientador das ações institucionais;
- b) Desenvolvimento Humano – Fomentar o desenvolvimento humano, buscando sua integração à sociedade por meio do exercício da cidadania, promovendo o seu bem-estar social;
- c) Inovação – Buscar soluções para as demandas apresentadas;
- d) Qualidade e Excelência – Promover a melhoria contínua dos serviços prestados;
- e) Transparência – Disponibilizar mecanismos de acompanhamento e de publicização das ações da gestão, aproximando a administração da comunidade;
- f) Respeito – Ter atenção com os estudantes, servidores e público em geral;
- g) Compromisso Social e Ambiental – Participar efetivamente das ações sociais e ambientais, cumprindo seu papel social de agente transformador da sociedade e promotor da sustentabilidade.

1.5 FINALIDADES

Segundo a Lei 11.892/08, o IFPB é uma Instituição de Educação Superior, básica e profissional, pluricurricular e *multicampi*, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica, contemplando os aspectos humanísticos, nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com sua prática pedagógica.

O Instituto Federal da Paraíba atuará em observância com a legislação vigente com as seguintes finalidades:

- I. Ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II. Desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III. Promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e à educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- IV. Orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal da Paraíba;
- V. Constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico e criativo;
- VI. Qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
- VII. Desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
- VIII. Realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- IX. Promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente, as voltadas à preservação do meio ambiente e à melhoria da

qualidade de vida;

X. Promover a integração e correlação com instituições congêneres, nacionais e Internacionais, com vista ao desenvolvimento e aperfeiçoamento dos processos de ensino-aprendizagem, pesquisa e extensão.

1.6 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS

Observadas suas finalidades e características, são objetivos do Instituto Federal da Paraíba:

I. Ministrando educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos;

II. Ministrando cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica;

III. Realizar pesquisas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade;

IV. Desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, culturais e ambientais;

V. Estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional;

VI. Ministrando em nível de educação superior:

a) Cursos de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia;

b) Cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de professores para a educação básica, sobretudo, nas áreas de ciências e matemática e da educação profissional;

c) Cursos de bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento;

d) Cursos de pós-graduação *lato sensu* de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento;

e) Cursos de pós-graduação *stricto sensu* de mestrado e doutorado que

contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação, ciência e tecnologia, com vistas no processo de geração e inovação tecnológica.

2 CONTEXTO DO CURSO

2.1 DADOS GERAIS

Denominação	Curso Técnico em Gastronomia
Forma	Integrado ao Ensino Médio - PROEJA
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Duração	3 anos
Instituição	IFPB – <i>Campus Avançado Areia</i>
Carga Horária Total	2841 horas
Estágio	400 horas
Turno de Funcionamento	Noturno
Vagas Anuais	30 Vagas

2.2 JUSTIFICATIVA

O município de Areia, situado na região do brejo paraibano, está inserido nos roteiros turísticos do Estado, a exemplo do turismo ecológico, cultural, de aventura, além do turismo gastronômico. A cidade caracteriza-se também, pelo rico patrimônio histórico, urbanístico e paisagístico tendo sido, por este fato, desde 2006, tombada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

A cidade de Areia é reconhecida ainda pela sua expertise na produção de cachaça tendo recebido, no ano de 2021, o título de “Capital Paraibana da Cachaça” figurando-se como a quarta produtora de bebida no Brasil de acordo com o Ranking do Anuário da Cachaça de 2021, formulado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Ressalte-se ainda, que grande parte dos Engenhos de Cachaça da cidade estão abertos para visitação, tornando-se mais um dos vários atrativos turísticos da região.

Nesta perspectiva, observa-se, já há alguns anos, o aumento no número de empresas no ramo alimentício, porém ainda muito atrelado ao amadorismo, pois carecem de profissionais qualificados na área para atuarem com qualidade e competência, atendendo às demandas advindas do crescimento turístico dos últimos anos.

De acordo com o IBGE (2020), a cidade de Areia possui 971 empresas,

sendo que 91, ou seja, 9,3% encontram-se no segmento de serviços de alimentação. Estas 91 empresas do segmento alimentício estão cadastradas nas seguintes atividades econômicas: lanchonetes e casas de chá, de sucos e similares (38), restaurante e similares (11), serviços ambulantes de alimentos (10), fornecimento de alimentos preparadas preponderantemente para consumo domiciliar (9), cantinas (3), serviços de alimentação para eventos e recepções – Bufê (3), fornecimento de alimentos preparadas preponderantemente para empresas (1) e 16 empresas não informaram atividade econômica exercida.

Assim sendo, a oferta do Curso Técnico em Gastronomia na forma Integrada ao Ensino Médio – Modalidade PROEJA no *Campus Avançado Areia* – IFPB, justifica-se pela demanda existente e o potencial crescimento desse segmento na região, suprimindo a necessidade crescente de profissionais habilitados para atender ao mercado de serviços no eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com ênfase no campo de atuação da gastronomia. Ademais, a necessidade de atendimento a uma demanda observada por formação de jovens e adultos na cidade de Areia e circunvizinhança e a experiência do IFPB em promover ensino público, gratuito e de qualidade em quase todas as modalidades de ensino justifica a proposta e a missão aqui explanada.

No Brasil, são escassos os profissionais com habilitação técnica em gastronomia. Existem no país poucas instituições que oferecem o curso de Técnico em Gastronomia, o que corrobora com a necessidade de que estes sejam criados para atender tanto os profissionais que já atuam no mercado e desejam se qualificar, quanto a população de modo geral que pretenda atuar no gerenciamento de restaurantes, no planejamento de cardápios, na organização de eventos gastronômicos, dentre outros âmbitos, levando em consideração os aspectos culturais, econômicos, sociais, de saúde e de segurança alimentar.

2.3 CONCEPÇÃO DO CURSO

O **Curso Técnico em Gastronomia – Integrado ao Ensino Médio (modalidade Proeja)** se insere, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT (2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020, no eixo tecnológico **Turismo, Hospitalidade e Lazer**, está balizado pela LDB (Lei nº 9.394/96) alterada pela Lei nº 11.741/2008, demais legislações educacionais específicas e ações previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e regulamentos internos do IFPB.

A concepção de uma formação técnica que articule as dimensões do **trabalho, ciência, cultura e tecnologia** sintetiza todo o processo formativo por meio de estratégias pedagógicas apropriadas e recursos tecnológicos fundados em uma sólida base cultural, científica e tecnológica, de maneira integrada na organização curricular do curso.

O **trabalho** é conceituado, na sua perspectiva ontológica de transformação da natureza, como realização inerente ao ser humano e como mediação no processo de produção da sua existência. Essa dimensão do trabalho é, assim, o ponto de partida para a produção de conhecimentos e de cultura pelos grupos sociais.

A **ciência** é um conjunto de conhecimentos sistematizados, produzidos socialmente ao longo da história, na busca da compreensão e transformação da natureza e da sociedade. Se expressa na forma de conceitos representativos das relações de forças determinadas e apreendidas da realidade. Os conhecimentos das disciplinas científicas produzidos e legitimados socialmente ao longo da história são resultados de um processo empreendido pela humanidade na busca da compreensão e transformação dos fenômenos naturais e sociais. Nesse sentido, a ciência conforma conceitos e métodos cuja objetividade permite a transmissão para diferentes gerações, ao mesmo tempo em que podem ser questionados e superados historicamente, no movimento permanente de construção de novos conhecimentos.

Entende-se **cultura** como o resultado do esforço coletivo tendo em vista conservar a vida humana e consolidar uma organização produtiva da sociedade, do qual resulta a produção de expressões materiais, símbolos, representações e significados que correspondem a valores éticos e estéticos que orientam as normas de conduta de uma sociedade.

A **tecnologia** pode ser entendida como transformação da ciência em força produtiva ou mediação do conhecimento científico e a produção, marcada desde sua origem pelas relações sociais que a levaram a ser produzida. O desenvolvimento da tecnologia visa à satisfação de necessidades que a humanidade se coloca, o que nos leva a perceber que a tecnologia é uma extensão das capacidades humanas. A partir do nascimento da ciência moderna, pode-se definir a tecnologia, então, como mediação entre conhecimento científico (apreensão e desvelamento do real) e produção (intervenção no real).

Compreender o **trabalho como princípio educativo** é a base para a organização e desenvolvimento curricular em seus objetivos, conteúdos e métodos

assim, equivale dizer que o ser humano é produtor de sua realidade e, por isto, dela se apropria e pode transformá-la e, ainda, que é sujeito de sua história e de sua realidade. Em síntese, o trabalho é a primeira mediação entre o homem e a realidade material e social.

Considerar a **pesquisa como princípio pedagógico** instigará o educando no sentido da curiosidade em direção ao mundo que o cerca, gerando inquietude, na perspectiva de que possa ser protagonista na busca de informações e de saberes.

O currículo do Curso Técnico em Gastronomia - Integrado ao Ensino Médio (Modalidade PROEJA) está fundamentado nos pressupostos de uma educação de qualidade, com o propósito de formar um profissional/cidadão que, inserido no contexto de uma sociedade em constante transformação, atenda às necessidades do mundo do trabalho com ética, responsabilidade e compromisso social.

Sobre o PROEJA no Ensino Médio, busca-se a concepção do currículo integrado, considerando-se especificamente a integração entre o ensino médio e a educação profissional técnica de nível médio, operando, prioritariamente, na perspectiva de um projeto político-pedagógico integrado, levando também em consideração a oferta do curso articulada ao ensino médio no modelo integrado (Decreto nº 5.154/04; Resolução CNE/CEB01/2021). O Decreto nº 5.840/2006 prevê para o PROEJA as possibilidades de articulação considerando as formas integrada e concomitante, na busca de priorizar a integração, onde os maiores esforços concentram-se em buscar caracterizar a forma integrada, que se traduz por um currículo integrado (MEC/SETEC, 2007; Resolução CNE/CEB01/2021).

Entendendo-se o currículo integrado como uma integração epistemológica, de conteúdos, de metodologias e de práticas educativas. Refere-se a uma integração teoria-prática, entre o saber e o saber-fazer. Preconiza a articulação entre educação geral e formação profissional, com planejamento e desenvolvimento de Plano Pedagógico construído coletivamente, que remete a elaboração de uma matriz curricular integrada, consolidando uma perspectiva educacional que assegure o diálogo permanente entre saber geral e profissional e que o discente tenha acesso ao conhecimento das inter-relações existentes entre o trabalho, cultura, a ciência e a tecnologia, que são os eixos norteadores para o alcance de uma formação humana integral.

Dentre os princípios norteadores da Educação Profissional Técnica de Nível Médio - EPTNM, conforme Parecer CNE/CP nº 17/2020, destacamos:

a) articulação com o setor produtivo para a construção coerente de itinerários

formativos, com vista ao preparo para o exercício das profissões operacionais, técnicas e tecnológicas, na perspectiva da inserção laboral dos estudantes;

b) respeito ao princípio constitucional do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;

c) respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho;

d) centralidade do trabalho assumido como princípio educativo e base para a organização curricular, visando à construção de competências profissionais, em seus objetivos, conteúdos e estratégias de ensino e aprendizagem, na perspectiva de sua integração com a ciência, a cultura e a tecnologia;

e) estímulo à adoção da pesquisa como princípio pedagógico presente em um processo formativo voltado para um mundo permanentemente em transformação, integrando saberes cognitivos e socioemocionais, tanto para a produção do conhecimento, da cultura e da tecnologia, quanto para o desenvolvimento do trabalho e da intervenção que promova impacto social;

f) indissociabilidade entre educação e prática social, bem como entre saberes e fazeres no processo de ensino e aprendizagem, considerando-se a historicidade do conhecimento, valorizando os sujeitos do processo e as metodologias ativas e inovadoras de aprendizagem centradas nos estudantes;

g) utilização de estratégias educacionais que permitam a contextualização, a flexibilização e a interdisciplinaridade, favoráveis à compreensão de significados, garantindo a indissociabilidade entre a teoria e a prática profissional em todo o processo de ensino e aprendizagem;

h) articulação com o desenvolvimento socioeconômico e os arranjos produtivos locais;

i) reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas, populações do campo, imigrantes e itinerantes;

j) identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso, que contemplem as competências profissionais requeridas pela natureza do trabalho, pelo

desenvolvimento tecnológico e pelas demandas sociais, econômicas e ambientais;

2.4 OBJETIVOS DO CURSO

2.4.1 Objetivo Geral

Formar profissionais técnicos com reconhecida competência técnico-política e ética capacitados a exercer, com responsabilidade profissional, atividades de produção e de serviços em gastronomia considerando os aspectos higiênico sanitários, histórico, culturais e socioambientais integrando estes conhecimentos àqueles pertinentes ao nível médio da Educação Básica, com qualidade e excelência no âmbito social, das ciências e da cultura.

2.4.2 Objetivos Específicos

- Proporcionar aos discentes conhecimentos técnicos e científicos, tornando-os aptos para desempenhar suas funções na área de Gastronomia.
- Promover conhecimentos e saberes relacionados às técnicas e tecnologias empregadas na área da gastronomia.
- Preparar profissionais para atender a demanda do mercado de turismo, hospitalidade e lazer, especialmente, a do mercado local por ser constituído, em sua maioria, por micro e pequenos estabelecimentos oferecendo também as ferramentas para que sejam, por sua vez, empreendedores e geradores de emprego e renda na área.
- Promover a formação de um currículo integrado nas habilitações de produção e serviços de modo a formar um profissional com capacidade de compreender e atuar no contexto da Gastronomia.
- Viabilizar a formação crítica e integral do profissional cidadão comprometido com questões socioambientais, higiênico-sanitárias e histórico-culturais na área da Gastronomia.
- Capacitar os discentes quanto à gestão dos sistemas de controle e garantia da qualidade e da segurança de alimentos.
- Formar profissionais com capacidade empreendedora.
- Estimular os discentes quanto ao desenvolvimento do espírito crítico, do trabalho em equipe, da capacidade de liderança e da criatividade.
- Despertar nos estudantes o interesse para buscar soluções que atendam às necessidades do setor de Gastronomia.
- Proporcionar a prática profissional por meio de práticas de laboratório e

estágios supervisionados.

- Incentivar o desenvolvimento de pesquisas, despertando o senso investigativo e a aplicação dos conhecimentos teóricos na prática.
- Incentivar os discentes na organização e participação de eventos e projetos de extensão e cultura.
- Garantir o Ensino Médio Integrado à Qualificação Profissional em Gastronomia para jovens e adultos.
- Proporcionar ao estudante os conhecimentos básicos indispensáveis nas áreas de Códigos e Linguagens, Ciências Naturais, Ciências Sociais, Gestão Administrativa e Informática, indispensáveis para o exercício da profissão e da cidadania.
- Servir de campo à pesquisa educacional para levantar informações seguras sobre o processo de aprendizagem de jovens e adultos e de formação de seus professores.
- Contribuir para formação humana, ética, política e cultural do estudante.
- Disseminar a educação e a formação profissional gratuita e de qualidade, como instituição pública federal, no eixo profissional de turismo, hospitalidade e lazer.

2.5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Profissional com sólida formação humanística e tecnológica, capaz de analisar criticamente os fundamentos da formação social e de se reconhecer como agente de transformação do processo histórico, considerando o mundo do trabalho, a contextualização sócio-político-econômica e o desenvolvimento sustentável, agregando princípios éticos e valores artístico-culturais, para o pleno exercício da cidadania e com competência para atuar como Técnico em Gastronomia em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT (MEC, 2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020.

Sendo assim, o egresso do Curso Técnico em Gastronomia oferecido pelo *Campus Avançado Areia*, IFPB, deverá apresentar, após conclusão da sequência curricular, as seguintes competências profissionais:

- Coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha.
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque.

- Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos. - Preparar e finalizar produções gastronômicas.
- Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas.
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.
- Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.
- Desenvolver Projetos Inovadores Na Área De Gastronomia.
- Atuar na área de gastronomia com visão empreendedora.

Para atuação como Técnico em Gastronomia, são fundamentais:

- Conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos relacionados à gastronomia, bem como conhecimentos técnicos sobre utensílios, equipamentos e técnicas de preparo de alimentos.
- Conhecimentos sobre práticas sustentáveis e manejo de resíduos e sobre o cumprimento das legislações relacionadas à produção e à segurança dos alimentos.
- Trabalho colaborativo, comunicação clara, comprometimento com a sustentabilidade, atitude empreendedora, proatividade, criatividade e flexibilidade para a solução de problemas e situações imprevistas.

Somam-se a estas, considerando a perspectiva de uma educação integral articulada que contemple a dimensão omnilateral do educando, as competências específicas para a formação geral expressas na Matriz de Referência para o Exame Nacional do Ensino Médio-ENEM, a saber:

- I. **Dominar linguagens:** dominar a norma culta da Língua Portuguesa e fazer uso das linguagens matemática, artística e científica e das línguas espanhola e inglesa.
- II. **Compreender fenômenos:** construir e aplicar conceitos das várias áreas do conhecimento para a compreensão de fenômenos naturais, de processos geográficos, da produção tecnológica e das manifestações artísticas.
- III. **Enfrentar situações-problema:** selecionar, organizar, relacionar, interpretar dados e informações representados de diferentes formas, para tomar decisões e enfrentar situações-problema.
- IV. **Construir argumentação:** relacionar informações, representadas em diferentes formas, e conhecimentos disponíveis em situações concretas, para construir argumentação consistente.

V. **Elaborar propostas:** recorrer aos conhecimentos desenvolvidos na escola para elaboração de propostas de intervenção solidária na realidade, respeitando os valores humanos e considerando a diversidade sociocultural.

A educação empreendedora foi proposta pelo economista francês Jean Baptiste Say (1767 – 1832) que influenciado pelas ideias iluministas propôs que a educação deve ser capaz de interessar à vontade de empreender. Não se trata em ensinar alguém a empreender, mas sim despertar o potencial empreendedor e intraempreendedor de cada um independentemente da área de atuação e principalmente orientá-lo quanto a gestão das organizações, o que tem sido um dos pilares para o desenvolvimento das nações.

A economia global baseada no conhecimento, na celeridade das ações e principalmente na busca da qualidade abala as antigas realidades das instituições fazendo aparecer problemas antes não tão espantosos. Ao mesmo tempo, cria oportunidades para que elas se transformem de burocracias convencionais em órgãos flexíveis que respondem às demandas da sociedade.

Dentro do cenário da cultura empreendedora, os empreendedores individuais e as microempresas têm um papel fundamental para promover o crescimento econômico do país, ajudando na geração de empregos e renda para a população, sendo uma das principais causas da redução das desigualdades sociais.

A capacitação de pessoas destacando e estimulando o empreendedorismo é essencial, visto que em todas as áreas de atuação as empresas dependem de processos gerenciais e procedimentos diferenciados para se manterem vivas diante do cenário competitivo do mercado.

Assim, com um novo olhar sobre as pessoas e sobre empresas, os egressos deste curso terão um diferencial no seu desenvolvimento profissional, visto que receberão instruções acerca do empoderamento que se tem ao desenvolver ações empreendedoras em seu dia a dia o que conseqüentemente será refletido na sua empregabilidade.

Deverá, ainda, favorecer o desenvolvimento de habilidades e competências referentes à capacidade de liderança, comunicação e relacionamento, criatividade, comprometimento com a sustentabilidade do meio ambiente, com a qualidade dos produtos e serviços gerados, além de buscar constantemente a sua atualização, requisitos essenciais para o sucesso no mundo do trabalho.

Permeando as competências acima mencionadas, o profissional egresso do IFPB deverá demonstrar sólida formação humanística e tecnológica, capaz de analisar criticamente os fundamentos da formação social e de se reconhecer como agente de transformação do processo histórico, considerando o mundo do trabalho, a contextualização sócio-político-econômica e o desenvolvimento sustentável, agregando princípios éticos e valores artístico-culturais, para o pleno exercício da cidadania.

2.6 CAMPO DE ATUAÇÃO

Consoante o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT (2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020, os egressos do Curso Técnico em Gastronomia poderão atuar em locais e ambientes de trabalho tais como: restaurantes, lanchonetes, bares, eventos, catering, cozinha industrial, meios de hospedagem, cruzeiros marítimos, embarcações turísticas e demais estabelecimentos que ofereçam refeições.

3 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Segundo a Resolução CNE/CEB N°3 de 21 de novembro de 2018 que atualizou as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio:

Art. 7º O currículo é conceituado como a proposta de ação educativa constituída pela seleção de conhecimentos construídos pela sociedade, expressando-se por práticas escolares que se desdobram em torno de conhecimentos relevantes e pertinentes, permeadas pelas relações sociais, articulando vivências e saberes dos estudantes e contribuindo para o desenvolvimento de suas identidades e condições cognitivas e socioemocionais.

A matriz curricular do curso busca a interação pedagógica no sentido de compreender como o processo produtivo (prática) está intrinsecamente vinculado aos fundamentos científico-tecnológicos (teoria), propiciando ao educando uma formação plena, que possibilite o aprimoramento da sua leitura do mundo, fornecendo-lhes a ferramenta adequada para aperfeiçoar a sua atuação como

cidadão de direitos.

A organização curricular da Educação Profissional e Tecnológica, por eixo tecnológico, fundamenta-se na identificação das tecnologias que se encontram na base de uma dada formação profissional e dos arranjos lógicos por elas constituídos (Parecer CNE/CP N°17/2020).

O Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio – Modalidade PROEJA está estruturado em regime anual, com integralização em três anos, sem saídas intermediárias, sendo desenvolvido em aulas de 50 minutos, no turno noturno.

O curso possui carga horária total de 2.841 horas, sendo 1.338 horas destinadas à formação geral, 201 horas à preparação básica para o trabalho, 902 horas à formação profissional, acrescidos de 400 horas de estágio curricular obrigatório. Adicionalmente, a critério do discente, poderá ser acrescida 33,3 horas à disciplina de Gastronomia Alternativa (Resolução CNE/CEB 01/2021).

A Resolução CNE/CEB nº 03/2018 que atualizou as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio estabelece a organização curricular em áreas de conhecimento, a saber:

- I – Linguagens e suas tecnologias.
- II – Matemática e suas tecnologias.
- III – Ciências da Natureza e suas tecnologias.
- IV – Ciências Humanas e suas tecnologias.

Assim, o currículo do Curso Técnico em Gastronomia deve contemplar as quatro áreas do conhecimento, com tratamento metodológico que evidencie a contextualização e a interdisciplinaridade ou outras formas de interação e articulação propiciando a interlocução entre os saberes e os diferentes campos do conhecimento.

Em observância ao CNCT (2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020, a organização curricular dos cursos técnicos deve abordar estudos sobre ética, raciocínio lógico, empreendedorismo, normas técnicas e de segurança, redação de documentos técnicos, educação ambiental, formando profissionais que trabalhem em equipes com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

Considerando que a atualização do currículo consiste em elemento fundamental para a manutenção da oferta do curso ajustado às demandas do mundo do trabalho e da sociedade, os componentes curriculares, inclusive as

referências bibliográficas, deverão ser periodicamente revisados pelos docentes e assessorados pelas equipes pedagógicas, resguardado o perfil profissional de conclusão.

Desta forma, o currículo do Curso Técnico em Gastronomia passará por avaliação, pelo menos, a cada 02 (dois) anos, pautando-se na observação do contexto da sociedade e respeitando-se o princípio da educação para a cidadania.

A solicitação para alteração no currículo, decorrente da revisão curricular, será protocolada e devidamente instruída com os seguintes documentos:

1. portaria da comissão de reformulação do curso;
2. ata da reunião, realizada pela coordenação do Curso, com a assinatura dos docentes (das áreas de formação geral e técnica) e representante da equipe pedagógica (pedagogos ou TAE's) que compuserem a comissão de reformulação;
3. justificativa da necessidade de alteração;
4. cópia da matriz curricular vigente;
5. cópia da matriz curricular sugerida;
6. planos das disciplinas que foram alteradas;
7. parecer da equipe pedagógica do Campus;
8. resolução do Conselho Diretor do Campus, aprovando a reformulação.

Após análise conjunta da Diretoria de Articulação Pedagógica (DAPE) e da Diretoria de Educação Profissional (DEP), o processo será encaminhado para apreciação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE e posterior deliberação na instância superior do IFPB, contudo a nova matriz só será aplicada após a sua homologação.

4 METODOLOGIA E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS

Partindo do princípio de que a educação não é algo a ser transmitido, mas a ser construído, a metodologia de ensino adotada se apoiará em um processo crítico de construção do conhecimento, a partir de ações incentivadoras da relação ensino-aprendizagem.

Para viabilizar aos educandos o desenvolvimento de competências relacionadas às bases técnicas, científicas e instrumentais, serão adotadas, como prática metodológica, formas ativas de ensino-aprendizagem, baseadas em interação pessoal e do grupo, sendo função do professor criar condições para a integração dos alunos a fim de que se aperfeiçoe o processo de socialização na construção do saber.

Segundo Freire (1998):

Toda prática educativa demanda a existência de sujeitos, um, que ensinando, aprende, outro, que aprendendo, ensina (...); a existência de objetos, conteúdos a serem ensinados e aprendidos envolve o uso de métodos, de técnicas, de materiais, implica, em função de seu caráter diretivo/objetivo, sonhos, utopia, ideais. (FREIRE, 1998, p. 77)

A prática educativa também deve ser entendida como um exercício constante em favor da produção e do desenvolvimento da autonomia de educadores e educandos, contribuindo para que o aluno seja o artífice de sua formação com a ajuda necessária do professor.

A natureza da prática pedagógica é a indagação, a busca, a pesquisa, a reflexão, a ética, o respeito, a tomada consciente de decisões, o estar aberto às novidades, aos diferentes métodos de trabalho. A reflexão crítica sobre a prática se torna uma exigência da relação teoria-prática porque envolve o movimento dinâmico, dialético entre o fazer e o pensar sobre o fazer.

A partir da experiência e da reflexão desta prática, do ensino contextualizado, cria-se possibilidade para a produção e/ou construção do conhecimento, desenvolvem-se instrumentos, esquemas ou posturas mentais que podem facilitar a aquisição de competências. Isso significa que na prática educativa deve-se procurar, através dos conteúdos e dos métodos, o respeito aos interesses dos discentes e da comunidade onde vivem e constroem suas experiências.

As disciplinas ou os conteúdos devem ser planejados valorizando os referidos interesses, o aspecto cognitivo e o afetivo. Nessa prática, os conteúdos devem possibilitar aos alunos meios para uma aproximação de novos conhecimentos, experiências e vivências. Uma educação que seja o fio condutor, o problema, a ideia-chave que possibilite aos alunos estabelecer correspondência com outros conhecimentos e com sua própria vida, primando pela atenção aos objetivos do PRONAPA (Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem) detalhados na Resolução CS-IFPB N° 13/2023.

Os planos de ensino da formação geral e profissional incluem temas que abordam as relações étnico-raciais (com base na Lei 10.369/2003 estabelece a obrigatoriedade do ensino sobre História e Cultura Afro-Brasileira na Educação Básica), indígenas, ambientais, culturais e educação em direitos humanos.

Em relação à prática pedagógica, Pena (1999, p.80) considera que o mais

importante é que o professor, consciente de seus objetivos e dos fundamentos de sua prática [...] assuma os riscos – a dificuldade e a insegurança - de construir o seu objeto. Faz-se necessário aos professores reconhecer a pluralidade, a diversidade de abordagens, abrindo possibilidades de interação com os diversos contextos culturais. Assim, o corpo docente será constantemente incentivado a utilizar metodologias e instrumentos criativos e estimuladores para que a inter-relação entre teoria e prática ocorra de modo eficiente. Isto será orientado através da execução de ações que promovam desafios, problemas e projetos disciplinares e interdisciplinares orientados pelos professores. Para tanto, as estratégias de ensino propostas apresentam diferentes práticas:

- Utilização de aulas práticas, na qual os alunos poderão estabelecer relações entre os conhecimentos teóricos adquiridos e sua utilização prática;
- Utilização de aulas expositivas, dialogadas para a construção do conhecimento nas disciplinas;
- Pesquisas sobre os aspectos teóricos e práticos no seu futuro campo de atuação;
- Discussão de temas partindo-se de leituras orientadas, individuais e em grupos, de vídeos, pesquisas e aulas expositivas;
- Promoção de ações com foco no empoderamento feminino através do empreendedorismo, com vistas ao combate à violência contra a mulher (Lei N° 14.164/2021)
- Estudos de Caso por meio de simulações e casos reais nos espaços de futura atuação do Técnico em Gastronomia;
- Projetos integradores que demonstrem a relação que a gastronomia tem com os aspectos culturais do meio, com os povos originários, enfatizando também a importância do respeito ao alimento, aos produtores e ao meio ambiente;
- Debates provenientes de pesquisa prévia, de temas propostos para a realização de trabalhos individuais e/ou em grupos;
- Seminários apresentados pelos alunos, professores e também por profissionais de diversas áreas de atuação;
- Dinâmicas de grupo;
- Palestras com profissionais da área, tanto na instituição como também nos espaços de futura atuação do Técnico em Gastronomia;
- Projetos interdisciplinares;
- Visitas técnicas.

4.1 ATIVIDADES DIDÁTICO-PEDAGÓGICAS DE ARTICULAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO, CULTURA E INOVAÇÃO

O Campus Avançado Areia, em conjunto com diversos parceiros sociais, realiza anualmente o Festival Gastronômico Sabores da Serra, que promove a interação entre os discentes do curso, com estudantes de gastronomia de outras instituições e a vivência prática com importantes profissionais da área que atuam no Brasil e no Exterior, impulsionando o protagonismo dos estudantes do IFPB e dando visibilidade aos profissionais que estão sendo formados. O evento é a culminância de uma grande ação de extensão, que visa promover o desenvolvimento regional através da valorização dos insumos, produtores, cultura regional e a ancestralidade.

A Mostra Gastronômica Sabores Conectados também é promovida pelo Campus com fins a apresentação dos projetos de pesquisa e inovação na área de gastronomia, desenvolvidos ao longo do ano pelos estudantes, professores e parceiros.

4.2 ACESSIBILIDADE ATITUDINAL E PEDAGÓGICA

As ações de acessibilidade física, atitudinais e pedagógicas farão parte de um conjunto de estratégias integradas com profissionais específicos (intérpretes, cuidadores, transcritores, psicopedagogos, entre outros) que mediarão o processo acadêmico através da construção e implementação do Plano Educacional Individualizado - (PEI) que, quando identificado sua necessidade, será realizado envolvendo docentes, equipe multidisciplinar, técnicos, família e o(a) próprio(a) discente, proporcionando adaptação curricular que fará parte do conjunto de medidas individualizadas, específicas e singulares, importantes na construção de uma sociedade mais justa e inclusiva, transpondo barreiras arquitetônicas, atitudinais, pedagógicas e ambientais, garantindo ao nosso discente o efetivo usufruto de seu direito à educação, conforme preconiza a legislação vigente.

A coordenação das ações voltadas a estudantes com deficiência fica a cargo da Coordenação de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas do Campus Avançado Areia (COAPNE/NAPNE-AR), que, juntamente com os docentes e equipe multidisciplinar que atende aos Campi Avançados, definirão as melhores estratégias para a garantia de permanência e êxito destes estudantes.

5 PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA

As práticas profissionais integram o currículo do curso, contribuindo para que a relação teoria-prática e sua dimensão dialógica estejam presentes em todo o percurso formativo. São momentos estratégicos do curso em que o estudante constrói conhecimentos e experiências por meio do contato com a realidade cotidiana das decisões. É um momento ímpar de conhecer e praticar *in loco* o que está aprendendo no ambiente escolar. Caracteriza-se pelo efetivo envolvimento do sujeito com o dia a dia das decisões e tarefas que permeiam a atividade profissional.

O desenvolvimento da prática profissional ocorrerá de forma articulada, possibilitando a integração entre os diferentes componentes curriculares.

Por não estar desvinculada da teoria, a prática profissional constitui e organiza o currículo sendo desenvolvida ao longo do curso por meio de atividades tais como:

- I. Estudo de caso;
- II. Conhecimento do mercado e das empresas;
- III. Pesquisas individuais e em equipe;
- IV. Projetos;
- V. Exercícios profissionais efetivos.

Os discentes deverão participar das diversas atividades promovidas pelo Campus, a exemplo do Festival Gastronômico sabores da Serra e da Mostra Gastronômica Sabores Conectados, nos quais terá a oportunidade de liderar cozinhas e todos seus procedimentos práticos que vão desde a gestão de estoque, planejamento de cardápios, elaboração de fichas técnicas, preparação e apresentação de pratos, técnicas de comercialização, precificação, e demais ações inerentes aos chefes de cozinha.

As visitas técnicas também possibilitam o reconhecimento de sua área de atuação em cozinhas profissionais de grandes empresas, bem como toda a cadeia produtiva do alimento e a associação da gastronomia com o turismo para o desenvolvimento regional.

O exercício profissional efetivo se dá tanto através do Estágio Curricular, quanto em atividades de protagonizar oficinas, minicursos e palestras para a comunidade externa.

As práticas profissionais deverão contemplar também os estudantes com

necessidades especiais, em conformidade com o Plano de Educacional Individualizado, com o devido acompanhamento específico para cada caso (ledor, intérprete de libras, cuidador, etc).

6 MATRIZ CURRICULAR

O CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA integrado ao Ensino Médio na modalidade PROEJA está estruturado anualmente, constituído por três anos conforme a matriz curricular que se segue:

MATRIZ CURRICULAR – CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA – MODALIDADE PROEJA					
DISCIPLINAS	ANO			Carga Horária	
	1º	2º	3º	Total	
FORMAÇÃO GERAL	a/s	a/s	a/s	h.a.	h.r.
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira I	3			120	100
Matemática I	3			120	100
Biologia I	2			80	67
História I	2			80	67
Química I	2			80	67
Língua Estrangeira Moderna (Inglês) I	2			80	67
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira II		3		120	100
Matemática II		3		120	100
Biologia II		2		80	67
Química II		2		80	67
Língua Estrangeira Moderna (Inglês) II		2		80	67
História II		2		80	67
Física			2	80	67
Geografia			2	80	67
Sociologia			2	80	67
Filosofia			2	80	67
Arte			2	80	67
Educação Física			2	80	67
Subtotal - Carga Horária	14	14	12	1600	1338
PREPARAÇÃO BÁSICA PARA O TRABALHO	a/s	a/s	a/s	h.a.	h.r.
Informática Básica	2			80	67
Relações Humanas e Ética no		2		80	67

Trabalho					
Empreendedorismo			2	80	67
Subtotal - Carga Horária	2	2	2	240	201
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	a/s	a/s	a/s	h.a.	h.r.
Higiene e Manipulação de Alimentos e Sustentabilidade Ambiental	2			80	67
Segurança no Trabalho	1			40	33
Habilidades de Cozinha	4			160	133
Planejamento de Cardápio	2			80	67
Técnicas em Confeitaria e Panificação		3		120	100
Técnicas em Serviços de Bar e Restaurante		2		80	67
Cozinha Brasileira e Regional		2		80	67
Nutrição Básica e Restrições Alimentares		2		80	67
Cozinha Nordestina e Paraibana			2	80	67
Bebidas e Enogastronomia			2	80	67
Cozinha Internacional			2	80	67
Gastronomia Contemporânea			1	40	33
Projetos Integradores			2	80	67
Subtotal - Carga Horária	9	9	9	1080	902
Estágio Curricular Obrigatório				480	400
TOTAL - CARGA HORÁRIA	25	25	23	3400	2841
ATIVIDADES NÃO OBRIGATÓRIAS	a/s	a/s	a/s	h.a	h.r
Gastronomia Alternativa			2	40	33
Legenda:					
a/s - Número de aulas por semana					
h.a - hora aula					
h.r – hora relógio					
Equivalência h.a. / h.r.					
2 aulas semanais - 80 aulas anual - 67 horas					
3 aulas semanais - 120 aulas anual - 100 horas					
4 aulas semanais - 160 aulas anual - 133 horas					

7 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O ingresso aos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio modalidade PROEJA, *Campus Avançado Areia*, dar-se-á por meio de processo seletivo, destinado aos egressos do Ensino Fundamental, maiores de 18 anos, ou transferência escolar destinada aos discentes oriundos de Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio, modalidade EJA, de instituições similares.

No processo seletivo, o exame de seleção para ingresso nos cursos técnicos integrados na modalidade PROEJA será realizado a cada ano letivo, conforme Edital de Seleção, sob a responsabilidade da DDE (Diretoria de Desenvolvimento de Ensino) do *Campus Avançado Areia*.

Os(as) candidatos(as) serão classificados(as) observando-se rigorosamente os critérios constantes no Edital de Seleção.

O ingresso ocorrerá no curso para qual o(a) candidato(a) foi classificado(a), não sendo permitida a mudança de curso, exceto no caso de vagas remanescentes previstas no Edital de Seleção.

O Edital de Seleção que trata da ocupação das vagas remanescentes deverá especificar os critérios para preenchimento destas vagas.

O IFPB receberá pedidos de transferência de discentes procedentes da modalidade EJA, de escolas similares, cuja aceitação ficará condicionada:

I - À existência de vagas;

II - À correlação de estudos entre os componentes curriculares cursados e a matriz curricular dos Cursos do PROEJA no IFPB;

III - À complementação de estudos necessários.

No caso de servidor público federal civil ou militar estudante, ou seu dependente estudante, removido *ex officio*, a transferência será concedida independentemente de vaga e de prazos estabelecidos.

8 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Poderá ser concedido, ao discente, aproveitamento de conhecimentos adquiridos dentro ou fora do sistema regular de ensino. Para o aproveitamento dos conhecimentos adquiridos anteriormente, considerar-se-ão: as competências da área profissional e a correspondência com as competências da habilitação específica.

O aproveitamento de estudos deverá ser solicitado por meio de processo encaminhado ao Departamento de Educação Profissional (DEP), onde houver, ou à Coordenação do Curso em até 10 (dez) dias letivos, conforme as exigências abaixo relacionadas: para qualificação profissional, etapas de nível técnico, apresentar histórico e ementa; para curso de qualificação profissional de nível básico, apresentar certificado e ementa; para conhecimentos adquiridos por meio informal, apresentar documentos relativos à experiência profissional.

Os conhecimentos adquiridos em disciplinas em cursos de nível superior de tecnologia poderão ser aproveitados, sem necessidade de avaliação, passando pela apreciação do professor.

Os conhecimentos adquiridos em qualificação profissional, etapas, disciplinas de nível técnico cursados na habilitação profissional ou inter-relação, será feita uma análise de currículo para verificar a correspondência com o perfil de conclusão de curso, desde que esteja dentro do prazo limite de 05 (cinco) anos (Parecer CNE/CEB 16/99).

A análise da equivalência de estudos deverá recair sobre os conteúdos que integram os programas e não sobre a terminologia das disciplinas requeridas, e a correspondência mínima de 75% da carga horária.

O conhecimento adquirido em cursos realizados até 05 (cinco) anos, em cursos de nível básico e, ainda os adquiridos no trabalho poderão ser aproveitados mediante avaliação, considerando o perfil de conclusão do curso (Parecer CNE/CEB 16/99 – Lei 9394/96, art. 41). Na avaliação desses instrumentos poderão ser utilizados os seguintes instrumentos: atividades práticas; projetos; atividades propostas pelos docentes.

9 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Conhecer algo equivale a avaliá-lo, atribuir-lhe um valor, um significado, a explicá-lo, e isto tanto na experiência comum, quanto nos mais sistemáticos processos científicos (BARTOLOMEIS, 1981, p. 39)

A avaliação deve ser compreendida como uma prática processual, diagnóstica, contínua e cumulativa, indispensável ao processo de ensino e de aprendizagem por permitir as análises no que se refere ao desempenho dos sujeitos envolvidos, com vistas a redirecionar e fomentar ações pedagógicas, devendo os aspectos qualitativos preponderar sobre os quantitativos, ou seja, inserindo-se critérios de valorização do desempenho formativo, empregando uso de metodologias

conceituais, condutas e inter-relações humanas e sociais.

Conforme a LDB, deve ser desenvolvida refletindo a proposta expressa no Projeto Pedagógico. Importante observar que a avaliação da aprendizagem deve assumir caráter educativo, viabilizando ao estudante a condição de analisar seu percurso e, ao professor e à escola, identificar dificuldades e potencialidades individuais e coletivas.

9.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem ocorrerá por meio de instrumentos próprios, buscando identificar o grau de progresso do discente em processo de aquisição de conhecimento. Realizar-se-á por meio da promoção de situações de aprendizagem e da utilização dos diversos instrumentos que favoreçam a identificação dos níveis de domínio de conhecimento/competências e o desenvolvimento do discente nas dimensões cognitivas, psicomotoras, dialógicas, atitudinais e culturais.

O processo de avaliação de cada disciplina, assim como os instrumentos e procedimentos de verificação de aprendizagem, deverão ser planejados e informados, de forma expressa e clara, ao discente no início de cada período letivo, considerando possíveis ajustes ao longo do ano, caso necessário.

No processo de avaliação da aprendizagem deverão ser utilizados diversos instrumentos, tais como debates, visitas de campo, exercícios, provas, trabalhos teórico-práticos aplicados individualmente ou em grupos, presencial ou virtualmente, utilizando Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) disponíveis pelo IFPB (a exemplo da plataforma Moodle ou do Google Classroom), projetos, relatórios, seminários, que possibilitem a análise do desempenho do discente no processo de ensino-aprendizagem.

Também será considerado para fins de avaliação o “dossiê discente” registrado como resultado processual e final do Atendimento do Plano Individualizado a Estudantes com deficiência/necessidades específicas.

Os resultados das avaliações deverão ser expressos em notas, numa escala de 0 (zero) a 100 (cem), considerando-se os indicadores de conhecimento teórico e prático e de relacionamento interpessoal.

A avaliação do desempenho escolar definirá a progressão regular por ano letivo.

Serão considerados critérios de avaliação do desempenho escolar:

- I. Domínio de conhecimentos (utilização de conhecimentos na resolução de

problemas; transferência de conhecimentos; análise e interpretação de diferentes situações-problema);

II. Participação (interesse, comprometimento e atenção aos temas discutidos nas aulas presenciais ou virtuais; estudos de recuperação; formulação e/ou resposta a questionamentos orais; cumprimento das atividades individuais e em grupo, internas e externas à sala de aula);

III. Criatividade (indicador que poderá ser utilizado de acordo com a peculiaridade da atividade realizada);

IV. Autoavaliação (forma de expressão do autoconhecimento do discente acerca do processo de estudo, interação com o conhecimento, das atitudes e das facilidades e dificuldades enfrentadas, tendo por base os incisos I, II e III);

V. Avaliação por pares (estratégia de avaliação em que os pares promovem feedback sobre a produção de seus colegas, pode ser via estabelecimento de notas ou comentários que promovam a otimização da aprendizagem);

VI. Outras observações registradas pelo docente;

VII. Decisão do Conselho de Classe sobre o desenvolvimento integral do discente ao longo do ano letivo.

As avaliações de aprendizagem deverão ser entregues aos alunos e os resultados analisados em sala de aula no prazo de até 07 (sete) dias úteis após realização da avaliação, no sentido de informar ao discente do seu desempenho.

Os professores deverão realizar, no mínimo, 04 (quatro) avaliações de aprendizagem independente da carga horária da disciplina.

Os docentes deverão registrar as temáticas desenvolvidas nas aulas, a frequência dos discentes e os resultados de suas avaliações diretamente no Diário de Classe e no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP).

O controle da frequência contabilizará a presença do discente nas atividades programadas, das quais estará obrigado(a) a participar de pelo menos 75% da carga horária prevista em cada componente curricular.

A média anual será aritmética, devendo ser registrada nos Diários de Classe juntamente com a frequência escolar e lançadas no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), obrigatoriamente, após o fechamento do ano letivo, observando o Calendário Acadêmico.

Ao término de cada bimestre serão realizadas reuniões de Conselho de Classe, presididas pelo Coordenador do curso, assessorado pela Direção de Ensino e por representantes da Coordenação Pedagógica, com a participação efetiva dos

docentes das respectivas turmas, visando à avaliação do processo educativo e à identificação de problemas específicos de aprendizagem.

As informações obtidas nessas reuniões serão utilizadas para o redimensionamento das ações a serem implementadas no sentido de garantir a eficácia do ensino e conseqüente aprendizagem do aluno.

Com a finalidade de aprimorar o processo ensino/aprendizagem, os estudos de recuperação de conteúdos serão realizados continuamente ao longo do ano, sob a orientação de professores da disciplina, objetivando suprir as deficiências de aprendizagem.

Após a avaliação de recuperação, prevalecerá o melhor resultado entre as notas, que antecederam e precederam os estudos de recuperação, com comunicação imediata ao discente, conforme Parecer nº 12/97 - CNE/CEB.

Quando mais de 30% (trinta por cento) da turma não alcançar rendimento satisfatório nas avaliações bimestrais, as causas deverão ser diagnosticadas juntamente com os professores nas reuniões do Conselho de Classe para a busca de soluções imediatas, visando à melhoria do índice de aprendizagem.

A avaliação realizar-se-á através da promoção de situações de aprendizagem e utilização dos diversos instrumentos de verificação que favoreçam a identificação dos níveis de domínio de conhecimento/competências e o desenvolvimento do discente nas dimensões cognitivas, psicomotoras e atitudinais.

9.2 AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

A avaliação institucional interna é realizada a partir do plano pedagógico do curso que deve ser avaliado sistematicamente, de maneira que possam analisar seus avanços e localizar aspectos que mereçam reorientação.

9.3 APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO

Estará apto a cursar o ano seguinte sem necessidade de realização de avaliações finais o discente que obtiver Média Final igual ou superior a 70 (setenta) em todas as disciplinas cursadas, e ter, no mínimo, 75% de frequência da carga horária total do ano letivo.

O discente submetido à Avaliação Final será considerado aprovado se obtiver média final igual ou superior a 50 (cinquenta) na(s) disciplina(s) em que a realizou. A média final das disciplinas será obtida através da seguinte expressão:

$$MF = \frac{(6 \times MA) + (4 \times AF)}{10}$$

Onde:

MF = Média Final

MA = Média Anual

AF = Avaliação Final

Terá direito ao Conselho de Classe Final o discente que, após realizar as Avaliações Finais, permanecer com média final inferior a 50 (cinquenta) e igual ou superior a 40 (quarenta) em até 03 (três) componentes curriculares.

O Conselho de Classe Final será presidido pelo(a) chefe da DE, ou setor equivalente, assessorado pelo(a) Coordenador(a) do PROEJA e por representantes da Coordenação Pedagógica, com a participação efetiva dos docentes das respectivas turmas.

O (a) Coordenador (a) do PROEJA fará o levantamento dos discentes na condição de conselho de classe final e informará o resultado ao Controle Acadêmico.

Considerar-se-á retido na ano o discente que:

- I. Obter frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária prevista para o total do período;
- II. Obter Média Anual menor que 40 (quarenta) em qualquer disciplina;
- III. Obter, após se submeter às Avaliações Finais, Média Final inferior a 50 (cinquenta) em mais de três disciplinas;
- IV. Não for aprovado ou não obter Progressão Parcial por meio do Conselho de Classe Final.

10 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO E TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, educação profissional de ensino médio da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

No IFPB, o estágio supervisionado é uma atividade curricular dos cursos técnicos integrados e subsequentes que compreende o desenvolvimento de

atividades teórico-práticas, podendo ser realizado na própria instituição ou em empresas de caráter público ou privado conveniadas à mesma.

A matrícula do discente para o cumprimento do estágio curricular supervisionado deverá ser realizada junto à Coordenação de Estágios (CE) ou setor equivalente, durante o ano letivo.

A coordenação responsável pelos estágios deverá desenvolver ações voltadas para a articulação com empresas para a captação de estágios para alunos (as) dos cursos técnicos do PROEJA, além de, juntamente com a Coordenação de Curso e professores, acompanhar o(a) discente no campo de estágio.

Após a conclusão do estágio, o (a) aluno(a) terá um prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias para a entrega do relatório das atividades ao(à) professor(a) orientador(a). Uma roda de conversa poderá ser empregada para socialização das experiências vivenciadas pelo discente no estágio.

O estágio supervisionado, no Curso Técnico em Gastronomia na modalidade PROEJA, é uma atividade **obrigatória**, que poderá ser iniciado a partir do 2º ano e concluído em até um ano após o término das disciplinas eletivas. A carga horária mínima destinada ao estágio supervisionado é de 400 horas, e compõe a carga horária estabelecida na organização curricular do referido curso.

A atuação profissional também será abordada ao longo das disciplinas nas horas dedicadas às práticas profissionais, bem como será validada de modo interdisciplinar e integrada ao longo do componente curricular Projetos Integradores, que também terão por objetivo oportunizar a atuação do discente em atividades de projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos no Campus, além de eventos previstos no calendário escolar.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), é uma atividade obrigatória, sendo constituído pelo relatório do estágio supervisionado. A conclusão de estágio supervisionado e a apresentação do TCC são requisitos indispensáveis para a conclusão do curso, sendo submetido à avaliação do professor(a) orientador(a) constante na documentação do estágio.

11 CERTIFICADOS E DIPLOMA

O discente que concluir as disciplinas do curso e, quando optar, o estágio supervisionado, dentro do prazo de até 4,5 (quatro e meio) anos a partir do ingresso no curso, obterá o Diploma de Técnico de Nível Médio na habilitação profissional

cursada. Para tanto, o discente não deverá possuir pendências com os setores Financeiro, Biblioteca e Coordenação Pedagógica e de Apoio ao Estudante (COPAE), devendo abrir processo dirigido a Coordenação do Curso requerendo o Diploma de Conclusão de Curso Técnico e anexar as cópias dos documentos exigidos seguir:

- a) Certidão de Nascimento / Certidão de Casamento.
- b) Identidade com a data de emissão.
- c) CPF.
- d) Título de eleitor e documento de quitação com a Justiça Eleitoral.
- e) Carteira de Reservista ou CDI – Certificado de Dispensa de Incorporação (para concluintes do sexo masculino).
- f) Histórico Escolar do Ensino Fundamental.
- g) Certificado de Conclusão do Ensino Fundamental.

O processo poderá ser aberto por duas formas:

- *Processo Físico*: o discente deverá comparecer ao Protocolo do *Campus* com as cópias dos documentos exigidos e preencher formulário de requerimento de diplomação, ou;
- *Processo Eletrônico*: o discente deverá acessar o SUAP para abrir o processo na aba “Processos Eletrônicos”, adicionar o requerimento e os documentos exigidos digitalizados.

Todas as cópias dos documentos anexadas ao *Processo Físico* deverão ser autenticadas em cartório ou apresentadas juntamente com os originais na Coordenação de Controle Acadêmico (CCA) para comprovação da devida autenticidade.

O histórico escolar indicará os conhecimentos definidos no perfil de conclusão do curso, estabelecido neste plano pedagógico de curso, em conformidade com o CNCT (MEC, 2020).

12 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

12.1 PESSOAL DOCENTE

DOCENTE	FORMAÇÃO/TITULAÇÃO
Maria Claudia Rodrigues Brandão	Licenciatura em Química; Doutora em Química Orgânica.

Cícero Mauriberto de Meneses Freire Duarte	Graduação em Administração; Especialização em Marketing; Mestre em Administração e Desenvolvimento Rural.
Gesimiel Rodrigues Santos	Licenciatura Plena em Letras; Mestre em Linguagem e Ensino; Doutor em Literatura e Interculturalidade.
Julio Cesar Vilar	Graduação em Administração; Tecnólogo em Gastronomia; Mestre em Educação.
Gilvanete Dantas de Oliveira Pereira	Graduação em Administração, em Economia e em Ciências Contábeis; Especialização em Gestão Financeira; Mestra em Economia; Doutora em Administração.
Sibéria Maria Souto dos Santos Faria	Graduação em Letras com habilitação em Língua Inglesa; Mestre em linguagem e ensino.
Maria Gracilene Marques Pereira	Graduação em Ciências Econômicas; Mestre em Economia Rural.
Nadja Sales Costa de Lima	Graduação em Eng. Agrônoma; Especialização em Agroindústria; Mestra em Fitotecnia; Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Polyanna Torres Pinheiro	Graduação em Administração; Mestre em Administração.
Fabrcio da Costa Dias	Graduação em Ciências da Computação; Doutor em Administração de Empresas.
Yuri Rutchere Mineiro Soares	Graduação em Letras - Inglês.
Joserlan Nonato Moreira	Graduação em Agronomia e Matemática; Mestrado em Fitotecnia; Doutorado em Produção Vegetal.
Nilreide Rodrigues dos Santos	Graduação em Administração e Pedagogia; Especialização em Gestão Pública.

Kátia Daniella da Cruz Saraiva	Bacharel e licenciada em Ciências Biológicas. Mestre e doutora em Bioquímica.
Fernando Marcus Nascimento Vianini	Bacharel, Licenciado, Mestre e Doutor em História.
João Guilherme Carvalho de Freitas	Graduação em Gastronomia; Graduação em Nutrição; Mestre em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social.

12.2 EQUIPE DE APOIO TÉCNICO

FUNCIONÁRIO (A)	FUNÇÃO ATRIBUIÇÃO	FORMAÇÃO TITULAÇÃO
Diego Luís dos Santos Felix	Assistente de Alunos	Ensino Médio
Liliane Kerolayne Diniz Abreu de Sousa	Assistente de Administração	Graduação em Direito

13 BIBLIOTECA

A Biblioteca tem por objetivo apoiar o processo de ensino desenvolvido pelo IFPB *Campus* Avançado Areia, contribuindo, assim, na formação intelectual, social e cultural de seus usuários de forma individual e/ou coletiva.

A aquisição, expansão e atualização do acervo da Biblioteca são realizadas através de compra e doação. Todos os acervos adquiridos com recursos financeiros do IFPB são considerados compras. Todos os acervos não adquiridos com recursos financeiros do IFPB são considerados doações, incluídos livros e periódicos enviados pelo Programa Nacional Biblioteca da Escola (PNBE) e os depósitos obrigatórios. Os processos de compra, e os processos de doação entre instituições são regidos pela Lei 8.666/93. Compras e doações obedecem a critérios de relevância acadêmica, científica, social e cultural (Resolução “ad referendum” 03/2017).

Os livros devem suprir prioritariamente as necessidades de informação especializada nas áreas dos cursos. Assim, para formação do acervo especializado, a seleção deve obedecer à seguinte ordem: Títulos das bibliografias dos cursos; títulos indicados para projetos de pesquisa e extensão; títulos nas áreas dos cursos indicados por professores (Resolução “ad referendum” 03/2017).

Os livros devem ter a seguinte ordem de prioridade:

- I - Títulos das bibliografias dos cursos;
- II - Títulos nas áreas dos cursos indicados por professores;
- III - títulos indicados para projetos de pesquisa e extensão;
- IV - Solicitações dos setores dos Campi;
- V - Demandas da formação social e cultural dos usuários.

O espaço físico da biblioteca apresenta a seguinte composição:

INFRAESTRUTURA	AREA (m ²)	CAPACIDADE
Disponibilização do acervo	40	900 exemplares

Será disponibilizado acervo digital através das plataformas da Rede ETEC e Domínio Público, para fins de complementação do acervo físico e garantia de atendimento às exigências mínimas previstas no CNCT (2020).

14 INFRAESTRUTURA

O IFPB *Campus* Avançado Areia, realiza suas atividades em prédio próprio e disponibilizará para o Curso Técnico em Administração, as instalações elencadas logo abaixo.

14.1 AMBIENTES FÍSICOS DE ENSINO

Ambiente	Dimensão	Equipamentos
Sala de Aula 1, 2 e 3	33m ²	Quadro branco, data show, TV e computador.
Laboratório de Informática	24m ²	15 Computadores Completos.
Laboratório de Restaurante e Bar	26m ²	Fogão industrial, geladeira, freezer, mesas e bancada.
Biblioteca	14m ²	900 títulos 1975 exemplares

14.2 AMBIENTES ADMINISTRATIVOS

Ambiente	Dimensão
Secretaria/Coordenação de Curso	12m ²
Ambiente dos Docentes	12m ²
Direção	8,5m ²
Almoxarifado	8m ²
Coordenação de Curso	14m ²

14.3 INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA

- Serviço de Segurança Patrimonial
- Sistema de prevenção de incêndio (extintores, caixas (mangueira) de incêndio e sistema de alarme);
- EPI diversos;
- Segurança Armada.

Todos os equipamentos de segurança são disponibilizados pelo próprio *Campus*. Quanto à segurança armada, este serviço é prestado por empresa contratada pelo IFPB.

14.4 CONDIÇÕES DE ACESSO ÀS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA

A escola é reprodutora dos eventos da sociedade e cada um traz dela suas referências e representações. Acreditamos que a humanização do processo educativo e a possibilidade que cada um tem de reinventar-se são fatores primordiais para que os investimentos em recursos materiais e humanos, junto à formação continuada dos profissionais da educação, se potencializem em instrumentos úteis e eficazes na construção de uma sociedade e de uma educação, de fato, para todos.

O Decreto Nº 6.949 de 25 de agosto de 2009 estabeleceu que “Pessoas com deficiência são aquelas que têm impedimentos de longo prazo de natureza física, mental, intelectual ou sensorial, os quais, em interação com diversas barreiras, podem obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas.”

Essas barreiras que podem obstruir a plena participação das pessoas com deficiência são definidas pela Lei Nº 13.146, de 6 de julho de 2015, como qualquer

entreve, obstáculo, atitude ou comportamento que limite ou impeça a participação social da pessoa, bem como o gozo, a fruição e o exercício de seus direitos à acessibilidade, à liberdade de movimento e de expressão, à comunicação, ao acesso à informação, à compreensão, à circulação com segurança; não se limitam apenas ao campo arquitetônico, atingiram outras áreas de conhecimento, notadamente a área pedagógica.

Destarte, o IFPB, além de lidar com a eliminação das barreiras arquitetônicas, enfrenta, também, as de caráter pedagógico e atitudinal, conforme a concepção e implementação das ações previstas em seu Plano de Acessibilidade aprovado pela Resolução CS/IFPB N° 240 de 17 de dezembro de 2015, que em observância às orientações normativas, visam, dentre outras, em seu art. 2º:

I – Eliminar as barreiras arquitetônicas, urbanísticas, comunicacionais, pedagógicas e atitudinais ora existentes;

[...]

IV – Promover a educação inclusiva, coibindo quaisquer tipos de discriminação;

[...]

VIII – Assegurar a flexibilização e propostas pedagógicas diferenciadas, viabilizando a permanência na escola;

IX – Estimular a formação e capacitação de profissionais especializados no atendimento às pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e com transtorno do espectro autista. (IFPB, 2015).

O IFPB vem buscando lidar com a eliminação das barreiras que dificultam a inclusão de pessoas com deficiência através da implantação de Núcleos de atendimento as Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE), criação de uma Coordenação de Ações Inclusivas de atuação sistêmica na Pró-reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e das ações previstas em seu Plano de Acessibilidade, além da atenção as diretrizes expressas na Lei nº 12.764/2012.

Convém ressaltar que as ações desenvolvidas no sentido de sensibilizar e conscientizar, a fim de eliminar preconceitos, estigmas e estereótipos, serão extensivas aos servidores do quadro funcional do IFPB (docentes e técnicos administrativos) como também ao pessoal terceirizado.

A estrutura arquitetônica do Campus Avançado Areia garante a acessibilidade em todos os espaços acadêmicos, sem restrições para os grupos de

estudantes com necessidades especiais.

14.5 AMBIENTE DA COORDENAÇÃO DO CURSO

MATERIAL	QTD
Mesa em "L"	01
Cadeira giratória	01
Computador	01
Impressora Multifuncional	01
Mesas para impressora	01
Mesa para reunião	01
Cadeiras para reunião	10
Armário alto	01
Armário baixo	01
Ar condicionado	01
Bebedouro geláqua em coluna	02

14.6 LABORATÓRIOS

O Curso Técnico em Gastronomia contará com a infraestrutura de um Laboratório de Gastronomia bem como de um laboratório de Confeitaria e Panificação, nos quais serão desenvolvidas as atividades práticas do curso, além do Laboratório de Informática.

Desta forma, a infraestrutura dos laboratórios está assim delineada:

MATERIAIS	QTD
Mesa executiva para docente	1
Cadeira para docente	1
Cadeira para discente	20
Computador	20
Projetor (Datashow)	1
Lousa interativa	1
Quadro Branco	1
Bancadas em MDF com capacidade para 4 computadores	5
Estabilizadores	7
Switchs Gigabit 48 portas	1
Caixa de som amplificada	1
Ar condicionado	1

14.6.1 Laboratório De Gastronomia

MATERIAIS	QTD
Mesa executiva para docente	1

Cadeira para docente	1
Mesas	6
Fogão Industrial	1
Refrigerador	1
Quadro Branco	1
Geladeira FrostFree Duplex 450 litros	2
Fogão Industrial 4 Bocas	1
Bujões de gás com os conectores para fogão industrial	1
Forno de Convecção Digital 5 assadeiras com Vapor	2
Processador De Alimentos	2
Batedeira Planetária 750W	1
Liquidificador industrial alta rotação 4 litros	2
Mesa Auxiliar	2
Estante de aço inox 5 prateleiras	2
Masseira espiral 5kg	2
Armário de fermentação 10 esteiras	1
Cilindro elétrico	1
Balança 5kg	5
Cooktop	2
Balança 30Kg	2
Seladora a vácuo	1
Mixer de mão com processador	2
Batedeira profissional 5Kg	2

15 NECESSIDADE DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS

Para equipar o Laboratório de Gastronomia e montar o Laboratório de Confeitaria e Panificação serão necessários a aquisição dos materiais que se seguem.

15.1 LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA

MATERIAIS	QTD
Geladeira FrostFree Duplex 450 litros	1
Fogão Industrial 4 Bocas	1
Bujões de gás com os conectores para fogão industrial	1
Forno Combinado 5 assadeiras	1
Processador De Alimentos	2
Balcão refrigerada	2
Liquidificador industrial alta rotação 4 litros	2
Mesa Auxiliar	2
Estante de aço inox 5 prateleiras	2
Microondas	1
Armário de fermentação 10 esteiras	1
Cilindro elétrico	1
Air Fryer	1
Ultracongelador	1
Geladeira FrostFree Duplex 450 litros	1

Fogão Industrial 4 Bocas	1
--------------------------	---

15.2 LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

EQUIPAMENTOS E MATERIAIS	QTD
Geladeira FrostFree Duplex 450 litros	1
Fogão Industrial 4 Bocas	1
Bujões de gás com os conectores para fogão industrial	1
Forno Combinado 5 assadeiras	1
Processador De Alimentos	2
Balcão refrigerada	2
Liquidificador industrial alta rotação 4 litros	2
Mesa Auxiliar	2
Estante de aço inox 5 prateleiras	2
Microondas	1
Armário de fermentação 10 esteiras	1
Cilindro elétrico	1
Air Fryer	1
Ultracongelador	1

REFERÊNCIAS

BARCZSZ, Débora Silvestre; DO AMARAL, Franciely F. Azarias. Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª festa nacional do carneiro no buraco de Campo Mourão, estado do Paraná. **Revista Eletrônica Patrimônio: Lazer & Turismo**-ISSN, p. 700X, 2010.

BARTOLOMEIS, F. (1981). Por que avaliar? In Avaliação pedagógica: Antologia de textos. Setúbal. ESE de Setúbal, p.39.

BRASIL. Decreto-Lei nº 1.044/69, de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre tratamento excepcional para os alunos portadores das afecções que indica. Publicado no D.O.U. de 22.10.1969 e retificado no D.O.U. 11.11.1969.

_____. Lei n. 6.202/75, de 17 de abril de 1975. Atribui à estudante em estado de gestação o regime de exercícios domiciliares instituído pelo Decreto-Lei nº 1.044, de 1969, e dá outras providências. Publicado no D.O.U. de 17.04.1975.

_____. Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. In: MEC/SEMTEC. Educação Profissional: legislação básica. Brasília, 1998. p. 19-48.

_____. Lei n. 9.536/97, de 11 de dezembro de 1997. Regulamenta o parágrafo único do art. 49 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Publicado no D.O.U. de 12.12.1997.

_____. Decreto n. 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Publicado no D.O.U. de 26.07.2004.

_____. Lei n. 11.892/2009, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Publicado no D.O.U de 30.12.2008.

_____. Decreto Nº 6.949 de 25 de agosto de 2009. Publicado no Diário Oficial da União em 26 de ago. 2009.

CNE/CEB. Resolução Nº 02, de 15 de dezembro de 2020, que aprova o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília, 2020.

_____. Resolução n.º 3, de 26 de junho de 1998. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. In: MEC/SEMTEC. Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Médio: bases legais. V.1. Brasília, 1999. p. 175-184.

_____. Parecer n.º 15, de 2 de junho de 1998. Regulamenta a base curricular nacional e a organização do Ensino Médio. In: MEC/SEMTEC. Parâmetros curriculares nacionais para o Ensino Médio: bases legais. V.1. Brasília, 1999. p. 87-184.

_____. Resolução n.º 4, de 26 de novembro de 1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de nível técnico. In: MEC/SEMTEC. Diretrizes curriculares nacionais para a educação profissional de nível técnico. Brasília, 2000. p. 47-95.

_____. Parecer nº 39, de 8 de dezembro de 2004. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.

_____. Resolução nº 1, de 3 de fevereiro de 2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004

_____. Resolução nº 2, de 30 de janeiro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

_____. Resolução nº 4, de 16 de março de 2012. Altera a Resolução CD/FNDE nº 62, de 11 de novembro de 2011.

_____. Resolução nº 6, de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

_____. Resolução nº 2, de 15 de dezembro de 2020. Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

_____. Parecer nº 5, de 5 de maio de 2011. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

_____. Parecer nº 11, de 09 de maio de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

_____. Lei N° 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, 2015.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. Coleção Leitura. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

IFPB. Regimento Didático para os Cursos Técnicos Integrados, aprovado pela Resolução CNSUPER N° 227/2014.

_____. Plano de Desenvolvimento Institucional (2015 - 2019) 2015.

_____. Resolução CS/IFPB N° 240, de 17 de dezembro de 2015. Aprova o Plano de Acessibilidade do IFPB. 2015.

PENA, Geralda Aparecida de Carvalho. A Formação Continuada de Professores e suas relações com a prática docente. 1999. 201p. Dissertação (Mestrado em Educação) Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais.

ANEXO I - PLANOS DE DISCIPLINAS

1° ANO

COMPONENTE CURRICULAR OBRIGATÓRIO	
Nome: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira I	
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA	
Ano: 1º	
Carga Horária: 120 h.a. - 100 h.r.	
Docente Responsável: Gesimiel Rodrigues Santos	
EMENTA	
<p>Conceitos de língua, linguagem e fala. Linguagem verbal e não-verbal. Diferenças entre a Linguagem escrita e a oral. Níveis de linguagem e as funções da linguagem. Análise, leitura e produção de texto. Acentuação, ortografia, gêneros e tipos textuais. Figuras de Linguagem. Estrutura e Formação das palavras. Literatura de Informação até o Arcadismo. Estudo da cultura afrodescendente, conforme Lei 10.639/2003.</p>	
OBJETIVOS DE ENSINO	
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Refletir sobre o conceito de leitura sob diferentes perspectivas; ● Refletir sobre a noção de gênero e tipo textual associando aos fatores de textualidade; ● Contextualizar a literatura identificando categorias pertinentes para a análise e interpretação do texto literário e reconhecer os procedimentos de sua construção, situando-o nos aspectos do contexto histórico, social e político; ● Compreender os mecanismos de resistência da população negra ao longo da história, através da literatura, conhecendo textos de autores canônicos e não-canônicos que abordem a questão racial. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Analisar as intenções dos autores na escolha dos temas, das estruturas e dos estilos (recursos expressivos) como procedimentos argumentativos para atribuir significado à leitura de textos literários em diferentes contextos, despertando o pensamento crítico acerca destes; ● Realizar leitura de obras de forma prazerosa e crítica e reconhecer a presença de valores sociais e do respeito humano à diversidade; ● Identificar os aspectos de organização textual, as relações lógico-semânticas entre as ideias do texto, os recursos linguísticos usados em função dessas relações e a estrutura textual em conformidade com a característica peculiar de cada gênero textual; ● Produzir textos do domínio interpessoal e jornalístico 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Linguagem, Língua e fala; 	

- Variedades linguísticas, Níveis de linguagem;
- Funções da linguagem;
- Linguagem conotativa e denotativa;
- Conceito de texto: texto verbal e não verbal;
- As funções do texto literário e não literário;
- Gêneros literários: lírico, épico e dramático;
- Tipologia textual;
- Novo Acordo Ortográfico;
- Pontuação;
- Efeitos de sentido: duplo sentido, ambiguidade, ironia, humor;

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas;
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo);
- Oficina de leitura e produção textual;
- Atividades dramáticas, saraus literários;
- Atividades interdisciplinares;
- Uso de suportes impressos e online;
- Visitas técnicas;
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários;
- Fóruns;
- Análises críticas;
- Produções de texto;
- Participação em sala;
- Provas.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Notebook e data show;
- Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica);
- Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe;
- Exercícios impressos produzidos pela equipe;
- Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas;

- Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos;
- Equipamento de multimídia.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. ABAURRE, Maria Luíza M.; PONTARA, Marcela. **Literatura: tempos, leitores e leituras**. Volume único. São Paulo: Editora Moderna, 2015.
2. BECHARA, **Moderna gramática portuguesa**. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2019.
3. CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 1ª série. São Paulo: Atual, 2015.
4. CEREJA,, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 2ª série. São Paulo: Atual, 2015.
5. MOISÉS, Massaud. **A literatura Brasileira através dos textos**. 29 ed. São Paulo: Cultrix, 2013.

Complementar

1. DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). **Gêneros textuais e ensino**. São Paulo: Parábola, 2010.
2. MEC. **Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais**. Brasília: SECAD, 2006 .
3. TUFANO, D. **Guia prático da nova ortografia**. São Paulo: Melhoramentos, 2008.
4. TUFANO, D. **Estudos de literatura brasileira**. São Paulo: Moderna, 1995.
5. AZEREDO, C. J. de. **Gramática Houaiss da Língua Portuguesa**. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008
6. BAGNO, M. **Pesquisa na escola: o que é, como se faz**. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000.
7. BAGNO, M. **Preconceito lingüístico: o que é, como se faz**. São Paulo: Loyola, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR OBRIGATÓRIO	
Nome: Matemática I	
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA	
Ano: 1º	
Carga Horária: 120 h.a. - 100 h.r.	
Docente Responsável: Maria Gracilene Marques Pereira	
EMENTA	
Revisão de Álgebra Fundamental, Funções Elementares e Sequências Numéricas.	
OBJETIVOS DE ENSINO	
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar, analisar, traduzir, quantificar e modelar problemas do mundo real, em diferentes contextos do cotidiano e de outras áreas do conhecimento, fazendo uso do raciocínio lógico abstrato matemático abordado neste ciclo. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender temas básicos da Matemática; definir suas operações e esboçar suas propriedades, fazendo o uso delas na resolução de problemas; • Conceituar par ordenado, produto cartesiano e relação binária e descrever suas formas de representação; • Definir e compreender a noção dos diferentes tipos de funções básicas (Afim, Quadrática, Exponencial e Logarítmica), suas caracterizações; identificar formas de representá-las; apresentar e reconhecer as funções elementares por meio de gráficos e leis de associação; explorar e caracterizar suas propriedades por meio de estudo do sinal, equações e inequações; • Definir sequência e progressões aritmética e geométrica, avaliar somas de termos subjacentes, aplicando-os na resolução de problemas. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<p>1. Revisão de Álgebra Fundamental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expressão Algébrica e Operações com Frações; • Produtos Notáveis e Fatoração; • Proporcionalidade: regra de três simples diretamente e inversamente proporcional e regra de três composta; • Porcentagem; • Equações e Sistemas de Equações do 1º grau. <p>2. Funções</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noção intuitiva; • Definição. 	

3. Funções Elementares

- Função Afim;
- Função Quadrática;
- Função Exponencial;
- Função Logarítmica.

4. Sequências Numéricas

- Progressões Aritméticas;
- Progressões Geométricas.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da Matemática será feita.
- A integração do estudante com uma Matemática presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da Matemática no dia a dia de profissionais podendo servir de suporte ferramentas como reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.
- Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da Matemática para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.
- As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender os fundamentos da Matemática e a essência de cada assunto tratado.
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extraclasse e em atividades em grupo, sejam elas teóricas e/ou práticas. Tais atividades poderão ser, entre outras, provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.
- Ao longo de todo o período letivo, serão realizadas no mínimo, três verificações de aprendizagem.
- Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez faça necessário uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Quadro Branco, Pincel, TV, Vídeo Aulas, Microcomputador (NoteBooks, Tablets ou Computador Interativo), Softwares Específicos (Geogebra, Excel, Sketchup), Laboratório de Informática, Data Show.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. DANTE, L. R.. **Matemática: Contexto & Aplicações**. Editora Ática. 2015.
2. PAIVA, M. R: **Matemática**. Editora Moderna. 2014.
3. SMOLE, Kátia Stocco; DINIZ, Maria Ignez. **Matemática para compreender o mundo**. São Paulo: Saraiva, 2016.
4. SOUZA, J. **Multiversos Matemática. Coleção**. São Paulo: FTD, 2021.

Complementar

1. SOUZA, J. **Novo Olhar Matemática**. Editora FTD. 2013.
2. SMOLE, K. S. **Jogos de matemática: do 1º ao 3º ano**. Porto Alegre: Grupo A, 2008.
3. IEZZI, G.; MURAKAMI, C. **Fundamentos de matemática elementar, 1: conjunto, funções**. São Paulo: Atual, 2013.
4. IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R.; ALMEIDA, N. de. **Matemática: Ciência e Aplicações**. Editora Atual. 2012.
5. BONJORNO, J. ET AL. **Prisma Matemática**. São Paulo: FTD, 2021.

COMPONENTE CURRICULAR OBRIGATÓRIO

Nome: Biologia I

Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA

Ano: 1º

Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.

Docente Responsável: Kátia Daniella da Cruz Saraiva

EMENTA

Níveis de Organização Biológica. Características Gerais dos Seres Vivos. Teoria Celular. Origem da Vida. Química Celular. Reprodução: a perpetuação das espécies. Tecidos Animais e sistemas de órgãos. Diversidade de seres vivos. Os

vírus como causadores de doenças; Reinos: Bacteria, protista e Fungi e seus envolvimento com a biotecnologia; Microorganismos e sua atuação nos alimentos. Os Reinos Plantae e Animalia; Noções de anatomia e fisiologia humana. Fundamentos de ecologia.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender as relações entre os conhecimentos sobre bioquímica básica, citologia, biotecnologia, histologia animal e vegetal, os seres vivos e a ecologia, propiciando subsídios teóricos e práticos sobre conteúdos de Biologia que permitam aos alunos melhorar suas percepções e a conscientização sobre a importância da vida para o equilíbrio ambiental, sua preservação e utilização sustentável dos recursos naturais, estimulando a aplicação dos conhecimentos e hábitos adquiridos no estudo da Biologia em sua vida para a preservação, conservação e a consequente melhoria da qualidade de vida.

Específicos

- Apresentar os principais tipos de substâncias inorgânicas e orgânicas como componentes fundamentais para o desenvolvimento da vida.
- Reconhecer a organização e o funcionamento celular dos seres vivos, distinguindo sua estrutura, organelas e funções.
- Entender os processos reprodutivos dos seres vivos.
- Utilizar critérios científicos para realizar classificações dos seres vivos.
- Reconhecer as principais características dos representantes de cada um dos cinco reinos, identificando especificidades relacionadas às condições ambientais.
- Discutir o processo evolutivo dos seres vivos nos Reinos Animal e Vegetal.
- Verificar a importância e os modos de sobrevivência dos vírus.
- Entender a importância da diversidade dos seres vivos.
- Conceituar os fundamentos da ecologia e sua importância para a manutenção sadia dos seres vivos no planeta Terra.
- Desenvolver o pensamento do Homem como participante ativo no equilíbrio ecológico do ecossistema.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Níveis de Organização Biológica: padrão na organização da vida.
- Características Gerais dos Seres Vivos:
- Citologia: membrana plasmática e transporte; citoplasma e organelas e Ciclo celular; Núcleo Interfásico, Cromatina e Cromossomos; Gametas, zigoto e divisão celular nos seres vivos.
- Origem da Vida: teorias da evolução.
- Química Celular: água; sais minerais; carboidratos; lipídios; proteínas, vitaminas

e ácidos nucleicos.

- Reprodução: reprodução assexuada e sexuada; sexualidade e reprodução humana.
- Tecidos Animais e Sistemas de Órgãos: principais tecidos e sistemas de órgãos em vertebrados.
- Vírus: um estudo à parte.
- Diversidade de seres vivos: Archaea, Bactérias, Protista, Fungi, Animalia e Plantae.
- Microbiologia
- Fundamentos de ecologia.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas acompanhadas por estudo dirigido;
- Aulas práticas e visitas de campo;
- Apresentação de filmes documentários relacionados aos temas;
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Atividades realizadas em sala, individuais e em grupo. Leitura e discussão de textos relacionados.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Quadro branco e pincel atômico. TV e vídeo, Microcomputador. Laboratório equipado para aulas práticas, DVD's didáticos e artigos científicos adequados ao conteúdo e à turma, Data Show.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. AMABIS, A.; MARTHO, M. **Biologia**. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016.
2. LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016.
3. RIOS, E. P.; THOMPSON, M. **Conexões com a Biologia**. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016.

Complementar

1. LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F.; PACCA, H. **Biologia Hoje**. volumes. São Paulo: Ática, 2016.
2. CÉSAR E CEZAR. **Biologia**. São Paulo. Saraiva, 2004
3. SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N. **Biologia – Ensino médio**. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016.
4. GODOY, L. ET AL. **Multiversos Ciências da Natureza. Coleção**. São Paulo: FTD, 2021.
5. MARTHO, G. R. **Moderna Plus - Biologia I**. São Paulo: Moderna, 2015.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: História I
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 1º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Fernando Marcus Nascimento Vianini
EMENTA
<p>Estudo de experiências históricas voltado para a discussão do tema “O homem como intérprete de suas próprias experiências e produtor (reprodutor) de sua sobrevivência”. Abordagens de acontecimentos e experiências históricas que permitam pensar a construção do saber histórico e as transformações nas estruturas produtivas e no trabalho, promovidas pelo homem ao longo da história. Estudo de experiências históricas voltado para a discussão do tema “Cidadania e Conquista de Direitos”. Abordagens de acontecimentos e experiências históricas que permitam pensar as mudanças, rupturas e continuidades no conceito e no exercício da cidadania, promovidas ao longo da história.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a construção do conhecimento histórico e as mudanças nas estruturas produtivas (diferentes formas de organização da produção e do trabalho) como produto das ações humanas ao longo do tempo. Compreender, ainda, as ações humanas como relações de continuidade-permanência e mudança-transformação, refletindo, especialmente, sobre as mudanças e ressignificações históricas no conceito e no exercício da cidadania.

Específicos

- Compreender fundamentos conceituais da História como área do conhecimento (fontes históricas, tempo histórico, correntes historiográficas).
- Superar a tradicional concepção linear, progressiva e eurocêntrica da História.
- Articular problemas do presente com o passado (História Problema).
- Perceber as diferenças e as semelhanças entre os tempos estudados e nosso tempo.
- Analisar as diversas expressões culturais ao longo da história.
- Compreender o surgimento da cidadania, da democracia e da república a partir de contextos históricos específicos.
- Articular a exploração da terra e o mundo do trabalho no Brasil com as relações capitalistas de produção.
- Analisar as lutas pela liberdade e por direitos políticos e civis no contexto do Iluminismo, das revoluções liberais europeias e do Brasil Império.
- Relacionar a expansão imperialista no século XIX e a perda de direitos cidadãos nas regiões dominadas.
- Compreender as lutas sociais e culturais do Brasil na Primeira República.
- Analisar as características ideológicas do período marcado pelas duas grandes guerras.
- Identificar as lutas de classes e os conflitos culturais no Brasil populista.
- Analisar os conflitos ideológicos na América Latina do século XX.
- Compreender os grandes conflitos da contemporaneidade

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. **Ciência histórica e o início da História:**
 - 1.1 A História como a “ciência dos homens no tempo”;
 - 1.2 O início da história dos Homens na Terra;
 - 1.3 Sociedades prístinas no Brasil e na Paraíba.
2. **Colonização e o encontro com o outro:**
 - 2.1 As Grandes Navegações;
 - 2.2 A colonização brasileira: dominação indígena, exploração do Pau Brasil, empresa açucareira, trabalho escravo e a expansão da colonização portuguesa no Brasil (bandeirismo, pecuária e mineração).
3. **Revoluções e luta por participação política:**
 - 3.1 Renascimento, Reformas Religiosas e o Iluminismo;
 - 3.2 A Revolução Francesa e a Declaração Universal dos Direitos do Homem e do Cidadão;
 - 3.3 Movimentos emancipacionistas e processo de independência do Brasil.
4. **Ideias sociais e movimentos de resistência:**
 - 4.1 Revolução Industrial, socialismo e resistência operária;
 - 4.2 Lutas políticas e sociais no Brasil Império;
 - 4.3 As lutas abolicionistas.
5. **Era do capital e imperialismo:**
 - 5.1 Revolução Industrial e o surgimento do socialismo científico;

- 5.2 O imperialismo e a partilha da África e da Ásia;
- 5.3 A Primeira Guerra Mundial;
- 5.4 A República das Oligarquias.

6. Socialismo e Totalitarismo:

- 6.1 A Revolução Russa;
- 6.2 A crise de 1929 e o New Deal;
- 6.3 Os sistemas totalitários;
- 6.4 A Segunda Guerra Mundial;
- 6.5 A Europa após a guerra;
- 6.6 O Brasil no período entre guerras: a crise do café, a Revolução de 1930 e o Estado Novo.

7. Guerra fria e descolonização:

- 7.1 Guerra Fria, bipolaridade e disputas tecnológicas;
- 7.2 A descolonização da África e da Ásia.

8. Revolução, Populismo e Ditaduras:

- 8.1 Governos populistas no Brasil;
- 8.2 Ditaduras no Brasil e na América Latina;
- 8.3 O fim do socialismo real.

9. Globalização, conflitos e desafios sociais:

- 9.1. O Brasil: da redemocratização aos dias atuais;
- 9.2. Conflitos e tensões no mundo atual;
- 9.3. A globalização e a economia mundial.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aula problematizadora que busque compreender as múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a reconstrução do saber escolar.
- As Aulas serão ancoradas em diferentes tecnologias educacionais, atividades envolvendo interpretação e produção textual, seminários, projeção de documentários e filmes, projetos de história.
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Projetos;
- Produção textual;
- Desempenho em trabalhos individuais e coletivos;
- Relatórios de vídeos e documentários;
- Fichamentos de textos.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e acessórios;
- Mapas;
- Aparelho de DVD;
- Projetor de imagens;
- Livro didático;
- Textos de jornais e revistas.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. COTRIM, Gilberto Vieira. **Conecte Live: história**. Volume único. São Paulo: Saraiva, 2020.
2. FERREIRA, Marieta Moraes; GUGLIELMO, Mariana; FRANCO, Renato. **História em curso, volume único: Ensino Médio**. São Paulo: Editora do Brasil; Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2016.
3. VICENTINO, Cláudio. **Olhares da história: Brasil e Mundo**. Volume único. São Paulo: Scipione, 2019.
4. VICENTINO, Cláudio; DORIGO, Gianpaolo; VICENTINO, José. **Projeto múltiplo: história**. 3 volumes. São Paulo: Scipione Didáticos, 2019.

Complementar

1. ALVES, Alexandre; OLIVEIRA, Letícia Fagundes de. **Conexões com a história**. Volume único. São Paulo: Editora Moderna, 2015.
2. BITTENCOURT, C. M. Capitalismo e cidadania nas atuais propostas curriculares de História. In: (Org.). **O saber histórico na sala de aula**. São Paulo: Contexto, 2005, p.11-27.
3. BUENO, D. DE A.; URBAN, A. C. **Ensino de História: fundamentos e métodos**. São Paulo: Cortez, 2004.
4. BRASIL. **PCN+ Ensino Médio: orientações educacionais complementares aos Parâmetros Curriculares Nacionais**. Brasília: MEC, 2002.
5. FERREIRA, Jorge; DELGADO, Lucília de Almeida Neves (Org.). **O Brasil Republicano**. 5 Volumes. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2018.
6. FONSECA, S. G. **Os Caminhos da História Ensinada**. Campinas: Papyrus, 2005.
7. FONSECA, T. N. de L. **História e Ensino de História**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.
8. FRAGOSO, João Luis Ribeiro; GOUVÊA, Maria de Fátima (Org.). **O Brasil Colonial**. 4 Volumes. 1ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR OBRIGATÓRIO

Nome: Química I

Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 1º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Maria Cláudia Rodrigues Brandão
EMENTA
Sistemas Químicos. Estrutura Atômica da Matéria. Tabela Periódica. Ligações Químicas (Intra e intermoleculares). Funções Químicas Inorgânicas. Reações Químicas. Propriedades dos compostos inorgânicos e seus efeitos
OBJETIVOS DE ENSINO
Geral <ul style="list-style-type: none">• Conhecer os princípios básicos da Química, através da leitura de símbolos e fórmulas, características dos sistemas químicos, composição da matéria e sua influência nas propriedades dos compostos.
Específicos <ul style="list-style-type: none">• Solucionar problemas relacionados com situações do cotidiano do educando;• Utilizar a linguagem dos símbolos aplicados à Química;• Distinguir: átomos, elementos, substâncias, moléculas;• Identificar algumas das propriedades características de uma substância;• Prever as propriedades de um elemento químico através de sua localização na tabela periódica;• Escrever a fórmula de um composto a partir da localização na tabela periódica dos elementos químicos ou consulta na tabela de cátions e ânions;• Reconhecer e classificar ácidos, bases e sais, identificando suas principais propriedades;• Utilizar as regras de nomenclatura para ácidos, bases, sais e óxidos;• Compreender como se processam as reações químicas.• Associar as propriedades dos compostos químicos com as características dos alimentos.• Solucionar problemas da gastronomia aplicando os princípios químicos dos processos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none">• Sistemas Químicos<ul style="list-style-type: none">• Definição de química, conceitos de matéria, energia, sistemas, grandezas e

- unidades de medidas;
- Massa, volume, temperatura;
- Pressão, pressão atmosférica, densidade;
- Estados físicos da matéria, mudanças de estado físico.
- Estrutura Atômica da Matéria
 - Teoria atômica da matéria
 - Partículas atômicas fundamentais;
 - Elemento químico;
 - Íons (cátions e ânions);
- Tabela Periódica
 - Lei periódica;
 - Propriedades periódicas.
- Ligações atômicas e moleculares
 - Ligações químicas
 - Introdução. Teoria do octeto.
- Funções Químicas Inorgânicas
 - Ácidos
 - Bases
 - Sais
 - Óxidos
 - Principais compostos inorgânicos presentes nos alimentos
 - Propriedades dos principais compostos inorgânicos
- Reações Químicas
 - Fenômenos físico e químico;
 - Equações químicas e balanceamento;
 - Tipos de reações químicas;
 - Ocorrência das reações químicas.
 - Reações ácido-base.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas, com incentivo da participação do aluno.
- Aulas com metodologia centrada no aluno.
- Assuntos abordados em projetos integradores com outras disciplinas. Aulas práticas em laboratório.
- Realização de experimentos em sala de aula de fácil execução.
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Prova, listas de exercícios, relatório de aula prática, seminário, trabalhos, frequência e participação.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia e vídeos educativos, kits de modelos químicos e apostilas de curso.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. GODOY, L; DELL` AGNOLO, R. M.; MELO, W. C. **Multiversos Ciências da Natureza**. Coleção. Edições FTD: São Paulo, 2022.
2. LISBOA, jJ. C. F. ET AL. **Ser Protagonista**. Coleção (Volumes 1, 2 e 3). Edições SM; São Paulo, 2023.
3. USBERCO, J; SPITARELI, P. **Conect Live**. Volume único. Editora Saraiva: São Paulo, 2020.
4. Livro didático atual - PNLD

Complementar

1. FELTRE, R. **Química**. Vol.1. São Paulo: Moderna, 2000.
2. ANTUNES, M.T. Ser Protagonista- Química 1. Edições SM: São Paulo, 2015.
3. REIS, M. Química- meio ambiente- cidadania-Tecnologia. Vol.1. São Paulo: FTD, 2007.
4. PULIDO, M. D. **Moderna Plus - Química I**. São Paulo: Moderna, 2015
5. REIS, M. **Projeto Múltiplo - Química**. São Paulo,,: Ática, 2014

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome: Língua Estrangeira Moderna I (Inglês) I

Curso: Técnico em Gastronomia (PROEJA)

Ano: 1º

Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.

Docente Responsável: Sibéria Maria Souto dos Santos Farias

EMENTA

Uso do vocabulário em situações contextualizadas diversas com o objetivo de auxiliar a mobilização das habilidades de produção e compreensão oral e escrita. Estruturas básicas da língua inglesa para produção e compreensão de textos orais e escritos.

OBJETIVOS DE ENSINO

GERAL

- Ler, compreender e produzir textos básicos, em língua inglesa, utilizando vocabulário específico e estruturas básicas da língua.

ESPECÍFICOS

- Utilizar as estruturas básicas da língua inglesa nos mais diversos contextos;
- Fornecer e compreender informações pessoais básicas, tanto na forma oral quanto escrita;
- Produzir gêneros textuais escritos relativos à área de Gastronomia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1

- Como se apresentar em inglês;
- Realizar e responder perguntas sobre informações pessoais;
- Falar sobre terceiros;
- Vocabulário relacionado a números, profissões, países e nacionalidades.

UNIDADE 2

- Descrever sua própria rotina e a de terceiros;
- Vocabulário relacionado a atividades do cotidiano;
- Vocabulário relacionado a alimentos e refeições;
- Vocabulário relacionado a tempo (horas, dias da semana, meses e anos).

UNIDADE 3

- Expressar habilidades em inglês;
- Modais;
- Produção de texto oral e escrito expressando habilidades e aptidões do próprio sujeito e de terceiros, tanto no presente quanto no passado.

UNIDADE 4

- Planos futuros;
- Tempos verbais que expressam o futuro;
- Escrita de *New Year's Resolution* relacionando com a área de atuação do estudante e com sua vida particular.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, músicas, etc).

Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo onde os alunos irão compartilhar conhecimento (Discussão de textos);

Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório);

Apresentação pelos alunos das atividades realizadas (com entrega de produtos relacionados à área de atuação profissional dos alunos) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre alunos, professores e o curso.

Algumas atividades também poderão ser desenvolvidas via ensino remoto, utilizando os 20% previstos no PPC.

Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação contínua durante o ano, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina.
- Avaliação formal através de prova(s).
- Avaliação através de apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos).
- Avaliação através de listas de exercícios (individuais ou em grupos), pesquisas e outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Humanos:

Palestrantes eventuais

Materiais:

Quadro branco e caneta de quadro;

Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos;

Televisão;

DVD;

Aparelho de som;

Microcomputador/notebook;

Projetor de multimídia;

Internet;

Google Classroom;

Smartphone.

BIBLIOGRAFIA

Básica

FRANCO, Claudio de Paiva; TAVARES, Kátia. **Way to go!**: língua estrangeira moderna: inglês: ensino médio. São Paulo: Ática, 2016.

LATHAM-KOENIG, C. et.al. **American English File Starter**. 2nd ed. London: Oxford University Press.

VOLKMANN, P.R. **Conversação para profissionais de Hotelaria e Restaurantes**. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.

WEIGEL, Adriana; RESCHKE, Tatiana. **Open path**: inglês para o ensino médio. Volume único. São Paulo: Editora Moderna, 2015.

Complementar

Dicionário Oxford Escolar: para estudantes brasileiros de inglês. Com CD-Rom. Edição Atualizada.

LATHAM-KOENIG, C. et.al. **American English File Starter Workbook**. 2nd ed. London: Oxford University Press.

OXENDEN, C. et. al. **New English File Beginner**. London: Oxford University Press.

SOUZA, A. G. F. et al. **Leitura em língua inglesa**: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal. 2005.

SWAN, M. **Practical English Usage**. 3rd ed. Fully revised. Easier, faster reference. Oxford University Press: Oxford. 2005.

THORNBURY, S. **Natural Grammar**. The keywords of English and how they work. Oxford: NY. 2004.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Informática Básica
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 1º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Fabrício da Costa Dias
EMENTA
Introdução à Informática, Sistemas Operacionais, Editores de Texto, Softwares de Apresentação, Planilhas Eletrônicas e Internet.
OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Saber usar o computador como uma ferramenta de produtividade no seu dia a dia, sendo capaz de utilizar softwares específicos em determinadas situações específicas.

Específicos

- Compreender a importância da informática no mundo atual;
- Saber utilizar o computador com uma ferramenta de utilidade no dia a dia, ajudando assim nas mais diversas tarefas e no seu trabalho.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**1. Introdução à Informática:**

- 1.1. A Informática: história e evolução tecnológica;
- 1.2. Apresentação dos componentes do computador, internos e externos;
- 1.3. Como usar corretamente os periféricos teclado e mouse, significados das teclas e suas funcionalidades;
- 1.4. Acessórios úteis para o computador (periféricos).

2. Compreensão da evolução dos computadores e dos sistemas

- 2.1. Entendimento sobre as redes sociais;
- 2.2. Sistemas de recomendações.

3. Privacidade e Segurança

- 3.1. Como nossos dados transitam entre sistemas;
- 3.2. O valor que os dados possuem atualmente;
- 3.3. O poder dos dados;
- 3.4. A privacidade na atualidade.

4. Aplicações e o suporte que a informática proporciona aos negócios

- 4.1. Entendimento de como os sistemas podem ser aliados das atividades/negócios;
- 4.2. Aplicações que podem ser trazidas à partir dos sistemas para as atividades técnicas;
- 4.3. Acesso à informação.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas dialógicas em sala de aula e algumas laboratório de informática, orientadas por discussões e cases entre professor, alunos e conhecimentos dos alunos, enriquecidas com a utilização de recursos audiovisuais e complementadas com atividades de leitura individual, discussões em grupo, pesquisas, análise de situações problema (estudos de caso) e dinâmicas.

AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações serão contínuas, baseadas nas competências e habilidades de cada aluno, associadas a atividades avaliativas práticas, trabalhos em equipe e apresentação de projeto final.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Quadro branco, pincéis atômicos, computador com acesso a internet e TV/Projetor.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

1. CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução a Informática**. 8^o Edição. São Paulo: Prentice- Hall, 2004.
2. MANZANO, André Luiz N. G; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo Dirigido de Informática Básica**. 7 ed. São Paulo: Ed. Érica, 2007.
3. VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. 9^a Edição. Rio de Janeiro – Elsevier, 2014. NORTON, P.; RATTO, M. C. S. R. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson, 1997.

COMPLEMENTAR

1. MANZANO, A. L. N. G.; MANZANO, M. I. N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7 Ed. São Paulo: Érica, 2007.
2. NORTON, Peter. **Introdução à informática**. 8. ed. São Paulo: Makron Books, 2004.
3. CARVALHO, João Antônio. **Noções de informática para concursos: teoria e questões**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome: Higiene e Manipulação de Alimentos e Sustentabilidade Ambiental

Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA

Ano: 1º

Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.

Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima/ João Guilherme Carvalho de Freitas

EMENTA

O componente curricular de Saúde e Segurança do Trabalho, por meio de metodologia didática, oferece conhecimentos para a análise, identificação e prevenção de acidentes em ambientes de trabalhos gastronômicos, notadamente cozinhas, decorrentes da não observância de riscos físicos, químicos, biológicos e/ou ergonômicos, e que possam afetar a segurança e a saúde dos trabalhadores que, direta ou indiretamente, interagem e labutam naqueles ambientes.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender os princípios de higiene e manipulação de alimentos e a importância destes para evitar e/ou minimizar contaminações e para garantir a segurança higiênico-sanitária de alimentos e bebidas. Introduzir princípios sobre sustentabilidade aplicada à gastronomia.

Específicos

- Conhecer os principais microrganismos de importância em alimentos e os riscos biológicos ocasionados por eles, além dos perigos químicos e físicos;
- Identificar os fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos e adotar medidas adequadas para prevenção do crescimento microbiano;
- Compreender como a execução adequada das boas práticas de manipulação, incluindo o controle de vetores e de qualidade da água e os procedimentos de manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos manipuladores, podem influenciar na obtenção de alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitário;
- Exercitar a elaboração de POPs, Manual de BPF e programas de controle de qualidade de alimentos.
- Compreender a relação entre sustentabilidade, gastronomia e manejo de resíduos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- UNIDADES I (10 h.a.) – Perigos vinculados a alimentos e bebidas; Fontes de contaminação dos alimentos; Microrganismos de interesse em alimentos; Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento microbiano; Doenças transmitidas por alimentos.
- UNIDADES II (10 h.a.) - Legislação sanitária vigente; Boas Práticas de Fabricação (BPF): considerações sobre boas práticas de fabricação; controle de potabilidade da água; manejo e gerenciamento de resíduos; higiene dos

manipuladores; controle integrado de pragas urbanas; limpeza e higienização de instalações, equipamentos e utensílios; manutenção corretiva e preventiva; prevenção da contaminação cruzada.

- UNIDADES III (10 h.a.) - Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOs) Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC): origem, definição, abrangência, princípios e 12 43 objetivos do sistema APPCC.
- UNIDADES IV (10 h.a.) – Sustentabilidade e gastronomia, manejo de resíduos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Laboratório de Gastronomia
- Lousa e pincel atômico

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. RALMEIDA-MURADIAN, L. B. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
2. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.
3. BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Complementar

1. FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
2. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Barueri: Manole, 2011.
3. PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2.ed. v.1. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.
4. GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.
5. SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Segurança do Trabalho
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 1º
Carga Horária: 40h.a. - 33h.r.
Docente Responsável: Pedro Luis Araújo Silva
EMENTA
<p>O componente curricular de Saúde e Segurança do Trabalho, por meio de metodologia didática, oferece conhecimentos para a análise, identificação e prevenção de acidentes em ambientes de trabalhos gastronômicos, notadamente cozinhas, decorrentes da não observância de riscos físicos, químicos, biológicos e/ou ergonômicos, e que possam afetar a segurança e a saúde dos trabalhadores que, direta ou indiretamente, interagem e labutam naqueles ambientes.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentar os principais conceitos, técnicas, equipamentos e medidas preventivas no que se refere à proteção contra acidentes em uma cozinha, bem como, desenvolver competências que permitam ao aluno reconhecer, avaliar, prevenir e controlar os riscos profissionais decorrentes do trabalho na área gastronômica, como também combater princípios de incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidentes. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentar a importância do trabalho com segurança na área gastronômica;

- Reconhecer e prever os riscos em serviços de gastronomia, além dos métodos de mitigá-los;
- Descrever as condições e ações que podem desencadear acidentes em uma cozinha;
- Reconhecer e selecionar os EPI's e EPC's;
- Analisar e criar as rotinas de trabalho para serviços rotineiros;
- Conhecer as responsabilidades das pessoas envolvidas nas atividades;
- Distinguir e aplicar técnicas que permitam a prevenção de incêndios;
- Identificar as situações de emergência e as principais técnicas de socorro aos acidentados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Análise de riscos.
 - Riscos físicos;
 - Riscos químicos;
 - Riscos biológicos;
 - Riscos ergonômicos.
- Medidas de controle.
 - Proteção coletiva;
 - Proteção individual;
 - Equipamentos e ferramentas de trabalho.
- Planejamento de serviços:
 - Procedimentos de trabalho;
 - Condições impeditivas;
 - Comunicação e o trabalho em equipe.
- Legislação e responsabilidades:
 - Norma Regulamentadora nº 5 - CIPA;
 - Norma Regulamentadora nº 7 - PCMSO;
 - Decreto-Lei 5.452 - CLT.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas dialógicas, orientadas pela interação entre professor, alunos e conhecimentos, enriquecidas com a utilização de recursos audiovisuais e complementadas com atividades de leitura individual, discussões em grupo, pesquisas, análise de situações problema (estudos de caso) e dinâmicas.

AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações serão contínuas, baseadas nas competências e habilidades de cada aluno, associadas a provas escritas, trabalhos de pesquisa, seminários e interpelações orais.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
Quadro branco, pincéis atômicos, computador e projetor multimídia.
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. SALIBA, Tuffi Messias. Curso básico de segurança e higiene ocupacional. 7 ed. São Paulo: LTR, 2016. 2. Segurança e Medicina do Trabalho. 70 ed. São Paulo: Atlas, 2012. 3. SCALDELA, Aparecida Valdinéia <i>et. al.</i> Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho. 2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.
Complementar
<ol style="list-style-type: none"> 1. BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. SEGURANÇA DO TRABALHO - Guia Prático e Didático. São Paulo: Érica, 2018. 2. CARDELLA, Benedito. Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016. 3. COSTA, Marco Antonio F. da; COSTA, Maria de Fátima Barrozo da. Segurança e Saúde no Trabalho: Cidadania, Competitividade e Produtividade. São Paulo: Qualitymark, 2005. 4. GONÇALVES, Isabelle Carvalho; GONÇALVES, Danielle Carvalho; GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. 7 ed. São Paulo: LTR, 2018. 5. MIGUEL, Alberto Sérgio S. R. Manual de Higiene e Segurança do Trabalho. 13 ed. Porto: Porto Editora, 2014.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Habilidades de Cozinha
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 1º
Carga Horária: 160 h.a. - 133 h.r.
Docente Responsável: Julio Cesar Vilar / João Guilherme Carvalho de Freitas
EMENTA
Princípios básicos do processamento de cozinha. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas; métodos de cocção; montagem, apresentação e

decoreção de pratos). Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos. Armazenamento. Indicadores culinários. Cortes de vegetais. Bases culinárias (molhos, fundos, espessantes e aromáticos). Gastrotécnicas de farináceos, ovos, leite e produtos cárneos (carnes vermelhas, de aves, de peixes e frutos do mar). Padrões de qualidade. Técnicas de pré-preparo e preparo ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas. Métodos de cocção. Montagem, apresentação e decoreção.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Executar técnicas básicas de cozinha para a elaboração de preparações em serviços de alimentação.

Específicos

- Conhecer o fluxo da cozinha. Cargos, funções e atribuições da brigada de cozinha.
- Identificar os diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com eles.
- Conhecer as técnicas básicas da gastronomia e do preparo de alimentos.
- Conhecer os diversos tipos de alimentos como: frutas, hortaliças, condimentos, especiarias e ervas aromáticas.
- Identificar as principais nomenclaturas de técnicas culinárias básicas.
- Aplicar os indicadores culinários nos processos da cozinha.
- Conhecer e aplicar os métodos de cocção.
- Executar habilidades na elaboração de pratos clássicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. UNIDADE I

1.1 Introdução a habilidades básicas

1.2 Brigadas da cozinha

1.3 Utensílios e equipamentos

1.4 Nomenclatura e execução de cortes de vegetais

1.5 Preparo das bases culinárias (molhos, fundos, espessantes e aromáticos)

UNIDADE II

2.1 Classificação de frutas, hortaliças, cereais e leguminosas

2.2 Indicadores culinários (Fator de correção, cocção, índice de absorção, ficha técnica)

2.3 Pré-preparo e preparo

2.4 métodos de cocção

2.5 Elaboração de preparações clássicas com técnicas básicas de cozinha

- **UNIDADE III** - Características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de farináceos, ovos e lácteos.
- **UNIDADE IV** - Características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de carnes, aves, peixes e frutos do mar.

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas. • Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais. • Apresentação de seminários. • Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas). • Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<p>As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.</p>
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Equipamento multimídia • Laboratório de Gastronomia • Lousa e pincel atômico
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 2. SEBESS, M. G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2007. 3. WRIGHT, J., TREUILLE, E. Le CordonBleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: MARCO ZERO, 1998.
Complementar
<ol style="list-style-type: none"> 1. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. Cardápio: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998. 2. KÖVESI, B., SIFFERT, C., CREMA, C., MARTINOLI, G. Técnicas de Cozinha. São Paulo: Nacional, 2007. 3. MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. 4. SILVA, S. C.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3.ed. São Paulo: Roca, 2014. 5. TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

--

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Planejamento de Cardápio
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 1º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: João Guilherme Carvalho de Freitas/ Julio Cesar Vilar
EMENTA
Planejamento e elaboração de cardápio. Conceito de restaurante. Bases do planejamento de cardápio: engenharia de cardápio, distribuição proporcional das refeições, o produto cardápio, conceito, layout, design. Elaboração de fichas técnicas.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar ao discente o domínio do planejamento de cardápios e suas implicações no âmbito da Gastronomia. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender as etapas de elaboração de cardápios. • Estudar os fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios. • Planejar, organizar, executar e avaliar cardápios. • Estudar técnicas de elaboração de cardápios. • Conhecer plataformas que auxiliam na elaboração e design de um cardápio. • Entender as noções de per capita, Indicadores culinários e produção de fichas técnicas.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>UNIDADES I (10 h.a) – Introdução à cardápio, etapas de elaboração e fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios.</p> <p>UNIDADES II (10 h.a) - Técnicas de elaboração de cardápios: planejamento, organização, execução e avaliação cardápios, engenharia de cardápio.</p> <p>UNIDADES III (10 h.a) - Plataforma para elaboração de cardápio (canva).</p> <p>UNIDADES IV (10 h.a) – Per capita, Indicadores culinários e produção de fichas técnicas.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010.
2. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. **Cardápio: planejamento, elaboração e etiqueta**. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.
3. SILVA, Sandra Chemin da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3.ed. São Paulo: Roca, 2014.

Complementar

1. ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003.
2. MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração**. 5. ed., São Paulo: Manole, 2002.
3. FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.
4. TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Porto Alegre: EDUCS, 2000.
5. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 3ªreimp. São Paulo: Atheneu, 2004.

2º ANO

COMPONENTE CURRICULAR OBRIGATÓRIO
Nome: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira II
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 2º
Carga Horária: 120 h.a. - 100 h.r.
Docente Responsável: Gesimiel Rodrigues Santos
EMENTA
<p>Leitura e análise de textos literários (poemas, crônicas, contos e romances). A estética romântica; O Romantismo no Brasil: poesia e prosa; Relações morfosintáticas; Competências da redação do Enem: o texto dissertativo-argumentativo; Realismo; As tendências do Realismo no Brasil: o Naturalismo e o Parnasianismo; O Simbolismo. Gramática: Períodos simples e compostos. Estudo da cultura afrodescendente, conforme Lei 10.639/2003.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Perceber a leitura como instrumento de prazer, como ferramenta de exploração, apropriação e interação na sociedade; ● Reconhecer a literatura como forma de expressão estética de sentimentos humanos e valores sociais, produto de um trabalho do homem historicamente situado; ● Reconhecer a importância da gramática na instrumentalização para práticas discursivas seja na condição de enunciador ou enunciatário; ● Compreender a produção textual como instrumento comunicativo de relações específicas entre si; ● Contextualizar a literatura identificando categorias pertinentes para a análise e interpretação do texto literário e reconhecer os procedimentos de sua construção, situando-o nos aspectos do contexto histórico, social e político; ● Compreender os mecanismos de resistência da população negra ao longo da história, através da literatura, conhecendo textos de autores canônicos e não-canônicos que abordem a questão racial. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a literatura produzida no Brasil nos séculos XIX como um reflexo do contexto social da época; ● Produzir textos eficientes conforme a tipologia textual; ● Trabalhar a reflexão gramatical integrada à leitura;

- Relacionar o estudo da sintaxe do período composto a situações de uso da língua, principalmente no que diz respeito à produção de efeitos de sentido específicos, em textos variados;
- Discutir a questão da identidade nacional e a valorização da cultura popular e da linguagem coloquial brasileira a partir da ruptura com os padrões estéticos da arte clássica e mimética.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Figuras de linguagem;
- A gramática e suas partes: processo de estrutura e formação das palavras;
- Literatura como expressão de uma época;
- Primeiras visões do Brasil;
- Barroco: contexto histórico, características e produção de textos;
- Arcadismo: contexto histórico, características e produção de textos.
- Períodos simples e composto;
- Sintaxe do período simples: termos essenciais, integrantes e acessórios da oração;
- O texto dissertativo: proposta temática, argumentação, proposta de intervenção;
- A estética romântica: considerações gerais;
- O Romantismo no Brasil: poesia e prosa;

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas;
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo);
- Oficina de leitura e produção textual;
- Atividades dramáticas, saraus literários;
- Atividades interdisciplinares;
- Uso de suportes impressos e online;
- Visitas técnicas;
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários;
- Fóruns;
- Análises críticas;
- Produções de texto;
- Participação em sala;
- Provas.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;

- Notebook e data show;
- Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica);
- Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe;
- Exercícios impressos produzidos pela equipe;
- Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas;
- Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos;
- Equipamento de multimídia.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. ABAURRE, Maria Luíza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela. **Gramática**: texto: análise e construção de sentido. Volume único. São Paulo: Editora Moderna, 2015.
2. ABAURRE, Maria Luíza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M. **Produção de texto**: interlocução e gêneros. Volume único. São Paulo: Editora Moderna, 2015.
3. AZEREDO, C. J. de. **Gramática Houaiss da Língua Portuguesa**. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008.
4. BAGNO, M. **Pesquisa na escola: o que é, como se faz**. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000. BAGNO, M. **Preconceito lingüístico: o que é, como se faz**. São Paulo: Loyola, 2000. BECHARA, **Moderna gramática portuguesa**. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.
5. CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 1ª série. São Paulo: Atual, 2005.
6. CEREJA,, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto– Gramática**. 2ª série. São Paulo: Atual, 2005.
7. DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). **Gêneros textuais e ensino**. São Paulo: Parábola, 2010.
8. GARCIA, Othon Moacir. **Comunicação em prosa moderna**. 2 ed. Rio de Janeiro: FGV, 2012.
9. MOISÉS, Massaud. **A literatura Brasileira através dos textos**. 29 ed. São Paulo: Cultrix, 2013.

Complementar

1. MEC. **Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais.** Brasília: SECAD, 2006.
2. TUFANO, D. **Guia prático da nova ortografia.** São Paulo: Melhoramentos, 2008.
3. TUFANO, D. **Estudos de literatura brasileira.** São Paulo: Moderna, 1995.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Matemática II
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 2º
Carga Horária: 120 h.a. - 100 h.r.
Docente Responsável: Joserlan Nonato Moreira/ Maria Gracilene Marques Pereira
EMENTA
Geometria na visão Plana e Espacial. Noções de: Trigonometria, Matrizes e Sistemas Lineares. Análise Combinatória. Noções de Estatística.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar, analisar, traduzir, quantizar e modelar problemas do mundo real usando o raciocínio lógico abstrato matemático. <p>Específicos</p> <p>Ao final de cada etapa pretende-se que o aluno seja capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar, resolver um Sistema Linear com duas ou três Incógnitas; Aplicar os Sistemas Lineares na Resolução de Problemas; • Conceituar, Classificar e Construir Matrizes; Operar e Aplicá-los na Resolução de Problemas do Cotidiano; • Calcular Determinantes de 1ª, 2ª e 3ª Ordens; Aplicá-los na resolução de Sistemas Lineares e no Cálculo de Áreas de Triângulos no Plano Cartesiano; • Compreender os conceitos de Ponto, Reta, Plano, Segmento de Reta, Paralelismo e Perpendicularismo, Triângulos, Polígono, Círculo e Circunferência, Áreas de Figuras Planas, Paralelepípedo, Cubo, Cilindro, Cone e Esfera, bem

como suas Relações Analíticas: Congruência, Semelhança e Relações Métricas e Trigonométricas (Seno, Cosseno e Tangente);

- Calcular grandezas como comprimento (arestas e diagonal), superfície (área) e capacidade (volume) de Paralelepípedo, Cubo, Cilindro, Cone e Esfera e aplicá-las em problemas contextualizados;
- Conhecer e compreender as técnicas básicas de contagem (como o Princípio Fundamental da Contagem) de elementos de um conjunto agrupados sob determinadas condições aplicando-as na resolução de problemas;
- Conceituar e definir probabilidade de um evento, descrever suas propriedades e aplicá-los na resolução de problemas;
- Conceituar população, amostra, frequência e frequência relativa;
- Separar uma amostra de números em classes;
- Construir tabelas de distribuição de frequência;
- Representar uma distribuição de frequência em gráfico de linha, gráfico de barras (horizontais e verticais) e gráfico de setores;
- Construir e interpretar histogramas de uma distribuição de frequência de classes não unitárias;
- Conceituar média aritmética mediana e moda, e aplicar esses conceitos na resolução de problemas;
- Conceituar desvio absoluto médio, variância e desvio padrão, e aplicar esses conceitos na resolução de problemas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Sistemas Lineares:
 - Equação Linear de uma ou mais variáveis;
 - Resolução de Sistemas Lineares de duas e três incógnitas.
- Matrizes:
 - Definição e Classificação;
 - Operações de Adição e Multiplicação;
- Determinante:
 - Cálculo de Determinantes de 1^a, 2^a e 3^a Ordens;
 - Aplicações na resolução de Sistemas Lineares e no Cálculo de Áreas de Triângulos;
- Geometria Plana:
 - Noções Primitivas de Ponto, Reta e Plano;
 - Noções de Ângulos e Classificações;
 - Paralelismo e Perpendicularismo de Retas;
 - Polígonos: Elementos e Nomenclatura;
 - Triângulos: Definição, Classificação e Elementos;
 - Quadriláteros Convexos, Côncavos e Notáveis;
 - Circunferência e Círculo: Definição, Classificação e Elementos;
 - Áreas de figuras geométricas básicas.

- Geometria Espacial:
- Paralelepípedo,
- Cubo,
- Cilindro,
- Cone
- Esfera;

- Trigonometria:
- Triângulo Retângulo;
- Triângulo Qualquer;
- Ciclo Trigonométrico;
- Funções Trigonométricas.

- Análise Combinatória:
- Princípio Fundamental da Contagem;
- Permutações;
- Arranjos;
- Combinação.

- Probabilidade:
- Espaço amostral;
- Eventos e combinações de eventos;
- Probabilidade condicional;
- Independência de dois eventos.

- Noções de Estatística Descritiva:
- O que é estatística;
- Conceitos preliminares;
- Distribuição de frequência;
- Medidas estatísticas.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da Matemática será feita.
- A integração do estudante com uma Matemática presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da Matemática no dia a dia de profissionais podendo servir de suporte ferramentas como reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.
- Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da Matemática para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.
- As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender os fundamentos da Matemática e a essência de cada assunto tratado.
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extraclasse e em atividades em grupo, sejam elas teóricas e/ou práticas. Tais atividades poderão ser, entre outras, provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.
- Ao longo de todo o período letivo, serão realizadas no mínimo, quatro verificações de aprendizagem.
- Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez se faça necessária uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Serão utilizados nas aulas quadro branco e respectivas canetas, aparelhos de projeção e, de acordo com a disponibilidade do recurso, possivelmente, programas computacionais onde o aluno interaja com as aplicações tecnológicas da Matemática.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. DANTE, L. R. **Matemática: Contexto & Aplicações**. Editora Ática. 2015.
2. IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R.; ALMEIDA, N. de. **Matemática: Ciência e Aplicações**. Editora Atual. 2012.
3. PAIVA, M. R. **Matemática**. Editora Moderna. 2014.
4. SOUZA, J. **Novo Olhar Matemática**. Editora FTD. 2013.

Complementar

1. IEZZI, G. **Fundamentos de matemática elementar, 3: trigonometria**. 9.ed. São Paulo: Atual; Saraiva, 2013.
2. CRESPO, A. A. **Estatística Fácil**. 19.ed. São Paulo: Saraiva, 2009.
3. TOLEDO, G. L. **Estatística Básica**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2015.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome: **Biologia II**

Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 2º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Kátia Daniella da Cruz Saraiva
EMENTA
Relações ecológicas e o fluxo de energia e de matéria nos ecossistemas; Sustentabilidade para a sobrevivência da vida no planeta. Genética; Biotecnologia; Evolução e Especiação dos seres vivos.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os mecanismos de surgimento, evolução e diversidade dos seres vivos e as relações entre os seres vivos e com seu meio ambiente na perspectiva de conservação com base nas relações ecológicas, sustentabilidade, genética e biotecnologia. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender as relações ecológicas e o fluxo de energia e matéria nos ecossistemas; • Perceber a necessidade da sustentabilidade para a manutenção da vida; • Entender as Leis de Mendel e as probabilidades na genética; • Identificar a natureza bioquímica do DNA, e relacionar manipulação genética à bioética (riscos e benefícios); • Distinguir as características hereditárias das congênitas e adquiridas, identificando suas relações de causas, efeitos e consequências biológicas; • Analisar aspectos genéticos do funcionamento do corpo humano: Incompatibilidade dos grupos sanguíneos, transplantes, doenças autoimunes, metabólicas e hereditárias; • Reconhecer a importância dos testes de DNA nos casos de determinação da paternidade, e identificação de espécies; • Avaliar a importância dos aspectos econômicos e sociais envolvidos no uso da Biotecnologia: clonagem, transgênicos, o problema das patentes biológicas, alimentação e a exploração comercial das descobertas das tecnologias de DNA; • Entender as principais evidências da evolução das espécies (os fósseis, a anatomia e a embriologia comparada, os órgãos vestigiais e órgãos/estruturas homólogas e análogas); • Diferenciar as Teorias da evolução: Lamarckista, Darwinista e Neodarwinista; • Compreender a especiação e sua importância.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • Fluxo de energia e ciclo da matéria. • Relações entre os seres vivos. • Sucessão ecológica e biomas.

- Quebra do equilíbrio ambiental e Sustentabilidade.
- Leis de Mendel e as probabilidades na genética.
- Natureza bioquímica do DNA e manipulação genética (riscos e benefícios).
- Características hereditárias das congênitas e adquiridas (relações de causas, efeitos e consequências biológicas).
- Aspectos genéticos do funcionamento do corpo humano: Incompatibilidade dos grupos sanguíneos, transplantes, doenças autoimunes, metabólicas e hereditárias.
- Importância dos testes de DNA nos casos de determinação da paternidade, e identificação de espécies.
- Aspectos econômicos e sociais envolvidos no uso da Biotecnologia: clonagem, transgênicos, o problema das patentes biológicas, alimentação e a exploração comercial das descobertas das tecnologias de DNA.
- Evidências da evolução das espécies (os fósseis, a anatomia e a embriologia comparada, os órgãos vestigiais e órgãos/estruturas homólogas e análogas).
- Teorias da evolução: Lamarckista, Darwinista e Neodarwinista.
- Especiação e sua importância.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas acompanhadas por estudo dirigido; aulas práticas e visitas de campo; apresentação de filmes documentários relacionados aos temas. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Atividades realizadas em sala, individuais e em grupo. Leitura e discussão de textos relacionados.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Quadro branco e pincel atômico. TV e vídeo, Microcomputador. Laboratório equipado para aulas práticas, DVD's didáticos e artigos científicos adequados ao conteúdo e à turma, Data Show.

BIBLIOGRAFIA

Básica

AMABIS, A.; MARTHO, M. **Biologia**. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016.

LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016.

PAULINO, W. R. **Biologia Atual**. 3 volumes São Paulo: Ática, 2003.

Complementar

LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F.; PACCA, H. **Biologia Hoje**. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2016.

RIOS, E. P.; THOMPSON, M. **Conexões com a Biologia**. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016.

SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N. **Biologia – Ensino médio**. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Química II
Curso: Técnico em Gastronomia (PROEJA)
Ano: 2º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Maria Cláudia Rodrigues Brandão
EMENTA
Soluções. Equilíbrio Químico. Introdução à Química Orgânica. Classificação das Cadeias Carbônicas. Funções Orgânicas.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aprender a realizar o preparo de soluções e compreender o equilíbrio químico em meio aquoso e abordar os conceitos e propriedades dos compostos orgânicos e sua relação com o cotidiano e o meio ambiente. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Definir e classificar os tipos de solução; ● Aprender a efetuar os cálculos para obtenção das soluções nas diversas expressões físicas de concentração; ● Aprender o procedimento de preparação, diluição e padronização de soluções. ● Entender o conceito de equilíbrio químico e principalmente o equilíbrio em meio aquoso; ● Entender que as reações químicas em um determinado momento atingem um equilíbrio químico e que este é dinâmico; ● Classificar os diversos tipos de equilíbrio existentes, realizando cálculos das constantes de equilíbrio, de pH, pOH, dentre outros; ● Identificar os métodos de verificação de pH;

- Aprender a identificar as diversas funções orgânicas, aprendendo como se dá a nomenclatura de cada composto;
- Aprender as propriedades principais de cada função orgânica e sua relação com o cotidiano.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **Soluções**
 - Definição. Classificação das soluções quanto à fase de agregação e condutibilidade elétrica;
 - Coeficiente de solubilidade;
 - Classificação das soluções pela relação soluto/solvente;
 - Soluções diluídas e concentradas;
 - Expressões químicas de concentração das soluções.
- **Equilíbrio Químico**
 - Definição, classificação dos equilíbrios;
 - Equilíbrios moleculares homogêneos e heterogêneos
 - Expressão da constante de equilíbrio em termos de concentração molar (K_c) e em termos de pressão parcial (K_p);
 - Relação entre K_p e K_c ;
 - Grau de equilíbrio (α);
 - Fatores que deslocam o equilíbrio químico: concentração, pressão total e temperatura;
 - Equilíbrio iônico;
 - Grau de ionização ou grau de dissociação iônica (α);
 - Constante de ionização ou constante de dissociação iônica;
 - Lei da diluição de Ostwald;
 - Equilíbrio iônico da água: pH e pOH.
- **Introdução à Química Orgânica**
 - O carbono;
 - Hibridação;
 - Classificação das cadeias carbônicas.
- **Funções Orgânicas**
 - Hidrocarbonetos (alifáticos e aromáticos);
 - Funções orgânicas oxigenadas;
 - Funções orgânicas nitrogenadas;
 - Outras funções orgânicas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, com observação da participação do aluno. Aulas com metodologia centrada no aluno. Assuntos abordados em projetos integradores com outras disciplinas; Aulas práticas em laboratório. Realização de experimentos em sala de aula de fácil execução. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Prova, listas de exercícios, relatório de aula prática, seminário, trabalhos, frequência e participação.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia e vídeos educativos. kits de modelos químicos. Laboratório de química. Apostilas de curso.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. GODOY, L; DELL` AGNOLO, R. M.; MELO, W. C. **Multiversos Ciências da Natureza**. Coleção. Edições FTD: São Paulo, 2022.
2. LISBOA, j. C. F. ET AL. **Ser Protagonista**. Coleção (Volumes 1, 2 e 3). Edições SM; São Paulo, 2023.
3. Livro didático atual - PNLD

Complementar

1. ANTUNES, M.T. **Ser Protagonista- Química 2**. Edições SM: São Paulo, 2015.
2. ANTUNES, M.T. **Ser Protagonista- Química 3**. Edições SM: São Paulo, 2015
3. USBERCO & SALVADOR. **Química: Físico-química**, Vol 2. São Paulo: Saraiva, 2009.
4. REIS, M. **Química- meio ambiente- cidadania-Tecnologia**. Vol.3. São Paulo: FTD, 2007.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome: Língua Estrangeira Moderna (Inglês) II

Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA

Ano: 2º

Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.

Docente Responsável: Sibéria Maria Souto dos Santos Farias

EMENTA

Gêneros textuais. Utilização da Inferência e Dicas Tipográficas. Inferência Contextual. Estratégias de Leitura. Formação de palavras. Tempos Verbais. Utilização do dicionário.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Ler e compreender textos, em língua inglesa, na área de Gastronomia, utilizando estratégias/técnicas de leitura e desenvolver as habilidades de leitura, a fim de que o(a) discente possa fazer uma leitura crítica de publicações, manuais técnicos, receitas, e bibliografia especializada pertinentes à área e ao mundo de trabalho relacionado ao curso de Gastronomia.

Específicos

- Fazer uso das dicas tipográficas (títulos, subtítulos, figuras, tabelas, legendas etc.) para auxiliar a compreensão inicial (prediction);
- Ler para obter informações gerais (skimming) e específicas (scanning);
- Inferir significados de palavras desconhecidas a partir do contexto multimodal;
- Compreender a formação de palavras (compostas e derivadas);
- Utilizar o dicionário como fonte de auxílio na aprendizagem;
- Reconhecer termos de referência em um texto;
- Reconhecer os tempos verbais– passado, presente e futuro.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1

- Conceitos de leitura
- Níveis de Conhecimento
- Conhecimento prévio
- Conhecimento textual
- Conhecimento linguístico

UNIDADE 2

- Introdução aos diferentes gêneros textuais
- Estratégias de leitura
- Dicas tipográficas
- Palavras cognatas
- Palavras repetidas
- *Prediction*

UNIDADE 3

- Objetivos da leitura e níveis de compreensão
- Compreensão geral
- Compreensão dos pontos principais
- *Skimming*
- *Scanning*
- Inferência

UNIDADE IV

- Termos de Referência
- Formação de palavras (derivadas e compostas)
- Uso do dicionário
- Tempos Verbais
- AspectosLinguísticos
- Artigos
- Pronomes (pessoais, demonstrativos, possessivos, adjetivos, indefinidos, reflexivos e relativos)
- Numerais
- Caso genitivo / possessivo
- Adjetivos
- Substantivos
- Formação de palavras (prefixação, sufixação, composição)
- Tempos verbais (passado, presente e futuro).

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, músicas etc.).
- Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo onde os alunos irão compartilhar conhecimento (Discussão de textos);
- Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório);
- Apresentação pelos alunos das atividades realizadas (com entrega de produtos relacionados à área de atuação profissional dos alunos) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre alunos, professores e o curso.
- Algumas atividades também poderão ser desenvolvidas via ensino remoto, utilizando os 20% previstos no PPC.
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina. Poderão ser utilizados Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20%da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação contínua durante o ano, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina.
- Avaliação formal através de prova(s).
- Avaliação através de apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos).
- Avaliação através de listas de exercícios (individuais ou em grupos), pesquisas e outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Humanos:

Palestrantes eventuais

Materiais:

Quadro branco e caneta de quadro;

Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos;

Televisão;

DVD;

Aparelho de som;

Microcomputador/notebook;

Projektor de multimídia;

Internet;

Google Classroom;

Smartphone.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. ALEXANDER, L.G. **Longman English Grammar Practice for Intermediate Students**. Longman: Essex.2003.
2. CRUZ, D.T. **Inglês para turismo e hotelaria**. São Paulo: Disal, 2005.
3. LATHAM-KOENIG, C. et.al. **American English File Starter**. 2nd ed. London: Oxford University Press.
4. VOLKMANN, P.R. **Conversação para profissionais de Hotelaria e Restaurantes**. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.

Complementar

1. *Dicionário Oxford Escolar*: para estudantes brasileiros de inglês. Com CD-Rom. Edição Atualizada.
2. LATHAM-KOENIG, C. et.al. **American English File Starter Workbook**. 2nd ed. London: Oxford University Press.
3. OXENDEN, C. et. al. **New English File Beginner**. London: Oxford University Press.
4. SOUZA, A.G.F.etal. **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. São Paulo: Disal. 2005.
5. SWAN, M. **Practical English Usage**. 3rd ed. Fully revised. Easier, faster reference. Oxford University Press: Oxford.2005.

6. THORNBURY, S. **Natural Grammar**. The keywords of English and how they work. Oxford: NY.2004.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: História II
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 2º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Fernando Marcus Nascimento Vianini
EMENTA
<p>Estudo de experiências históricas voltado para a discussão do tema “O homem como intérprete de suas próprias experiências e produtor (reprodutor) de sua sobrevivência”. Abordagens de acontecimentos e experiências históricas que permitam pensar a construção do saber histórico e as transformações nas estruturas produtivas e no trabalho, promovidas pelo homem ao longo da história. Estudo de experiências históricas voltado para a discussão do tema “Cidadania e Conquista de Direitos”. Abordagens de acontecimentos e experiências históricas que permitam pensar as mudanças, rupturas e continuidades no conceito e no exercício da cidadania, promovidas ao longo da história.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a construção do conhecimento histórico e as mudanças nas estruturas produtivas (diferentes formas de organização da produção e do trabalho) como produto das ações humanas ao longo do tempo. Compreender, ainda, as ações humanas como relações de continuidade-permanência e mudança-transformação, refletindo, especialmente, sobre as mudanças e ressignificações históricas no conceito e no exercício da cidadania. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender fundamentos conceituais da História como área do conhecimento (fontes históricas, tempo histórico, correntes historiográficas). ● Superar a tradicional concepção linear, progressiva e eurocêntrica da História. ● Articular problemas do presente com o passado (História Problema). ● Perceber as diferenças e as semelhanças entre os tempos estudados e nosso tempo. ● Analisar as diversas expressões culturais ao longo da história. ● Compreender o surgimento da cidadania, da democracia e da república a partir de contextos históricos específicos.

- Articular a exploração da terra e o mundo do trabalho no Brasil com as relações capitalistas de produção.
- Analisar as lutas pela liberdade e por direitos políticos e civis no contexto do Iluminismo, das revoluções liberais europeias e do Brasil Império.
- Relacionar a expansão imperialista no século XIX e a perda de direitos cidadãos nas regiões dominadas.
- Compreender as lutas sociais e culturais do Brasil na Primeira República.
- Analisar as características ideológicas do período marcado pelas duas grandes guerras.
- Identificar as lutas de classes e os conflitos culturais no Brasil populista.
- Analisar os conflitos ideológicos na América Latina do século XX.
- Compreender os grandes conflitos da contemporaneidade

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Ciência histórica e o início da História:

- 1.1 A História como a “ciência dos homens no tempo”;
- 1.2 O início da história dos Homens na Terra;
- 1.3 Sociedades prístinas no Brasil e na Paraíba.

2. Colonização e o encontro com o outro:

- 2.1 As Grandes Navegações;
- 2.2 A colonização brasileira: dominação indígena, exploração do Pau Brasil, empresa açucareira, trabalho escravo e a expansão da colonização portuguesa no Brasil (bandeirismo, pecuária e mineração).

3. Revoluções e luta por participação política:

- 3.1 Renascimento, Reformas Religiosas e o Iluminismo;
- 3.2 A Revolução Francesa e a Declaração Universal dos Direitos do Homem e do Cidadão;
- 3.3 Movimentos emancipacionistas e processo de independência do Brasil.

4. Ideias sociais e movimentos de resistência:

- 4.1 Revolução Industrial, socialismo e resistência operária;
- 4.2 Lutas políticas e sociais no Brasil Império;
- 4.3 As lutas abolicionistas.

5. Era do capital e imperialismo:

- 5.1 Revolução Industrial e o surgimento do socialismo científico;
- 5.2 O imperialismo e a partilha da África e da Ásia;
- 5.3 A Primeira Guerra Mundial;
- 5.4 A República das Oligarquias.

6. Socialismo e Totalitarismo:

- 6.1 A Revolução Russa;
- 6.2 A crise de 1929 e o New Deal;
- 6.3 Os sistemas totalitários;
- 6.4 A Segunda Guerra Mundial;
- 6.5 A Europa após a guerra;
- 6.6 O Brasil no período entre guerras: a crise do café, a Revolução

de 1930 e o Estado Novo.

7. Guerra fria e descolonização:

- 7.1 Guerra Fria, bipolaridade e disputas tecnológicas;
- 7.2 A descolonização da África e da Ásia.

8. Revolução, Populismo e Ditaduras:

- 8.1 Governos populistas no Brasil;
- 8.2 Ditaduras no Brasil e na América Latina;
- 8.3 O fim do socialismo real.

9. Globalização, conflitos e desafios sociais:

- 9.1. O Brasil: da redemocratização aos dias atuais;
- 9.2. Conflitos e tensões no mundo atual;
- 9.3. A globalização e a economia mundial.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aula problematizadora que busque compreender as múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a reconstrução do saber escolar.
- As Aulas serão ancoradas em diferentes tecnologias educacionais, atividades envolvendo interpretação e produção textual, seminários, projeção de documentários e filmes, projetos de história.
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Projetos;
- Produção textual;
- Desempenho em trabalhos individuais e coletivos;
- Relatórios de vídeos e documentários;
- Fichamentos de textos.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e acessórios;
- Mapas;
- Aparelho de DVD;
- Projetor de imagens;
- Livro didático;
- Textos de jornais e revistas.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. FERREIRA, Marieta Moraes; GUGLIELMO, Mariana; FRANCO, Renato. **História em curso, volume único**: Ensino Médio. São Paulo: Editora do Brasil; Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2016.
2. MOCELLIN, R.; CAMARGO, de R. **História em debate**. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.
3. MOTA, M. B.; BRAICK, P. R. História: das cavernas ao terceiro milênio. São Paulo: Moderna, 2005. SERIACOPI, G. C. A.; SERIACOPI, R. **História em movimento**. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2014.
4. VICENTINO, C.; DORIGO, G. **História para o ensino médio: História Geral e do Brasil**. São Paulo: Scipione, 2001.

Complementar

1. BITTENCOURT, C. M. Capitalismo e cidadania nas atuais propostas curriculares de História. In: (Org.). **O saber histórico na sala de aula**. São Paulo: Contexto, 2005, p.11-27.
2. BUENO, D. DE A.; URBAN, A. C. **Ensino de História**: fundamentos e métodos. São Paulo: Cortez, 2004. BRASIL. **PCN+ Ensino Médio**: orientações educacionais complementares aos Parâmetros Curriculares Nacionais. Brasília: MEC, 2002.
3. FONSECA, S. G. **Os Caminhos da História Ensinada**. Campinas: Papyrus, 2005.
4. FONSECA, T. N. de L. **História e Ensino de História**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome: Relações Humanas e Ética no Trabalho

Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA

Ano: 2º

Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.

Docente Responsável: Gilvanete Dantas de Oliveira Pereira

EMENTA

Estudo do comportamento das relações humanas e seus agentes motivadores no ambiente de trabalho. O comportamento humano e organizacional. Desenvolvimento das relações interpessoais. Responsabilidade e Ética. Comportamento moral do profissional de Gastronomia. Motivação, trabalho em equipe, liderança e administração de conflitos. Ética nas organizações.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender o comportamento organizacional a partir da sua dimensão humana, através da compreensão dos fatores determinantes do comportamento individual, características, significado do trabalho e políticas e práticas das relações humanas.

Específicos

- Desenvolver procedimentos de facilitação da comunicação e interação entre indivíduos e grupos.
- Fomentar bons relacionamentos interpessoais e intrapessoal.
- Analisar e refletir situações de conflito ou harmonia nas relações humanas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. COMPORTAMENTO HUMANO

- 1.1 O que é comportamento organizacional?
- 1.2 Desafios e oportunidades no campo do comportamento organizacional

2. O INDIVÍDUO

- 2.1 Relacionamento interpessoal e intrapessoal no ambiente de trabalho
- 2.2 Competência interpessoal

3. TRABALHO EM EQUIPE

- 3.1 Desenvolvimento de equipes
- 3.2 Trabalho em equipe e motivação

4. ÉTICA E O MUNDO DO TRABALHO

- 4.1 Ética profissional, etiqueta e regras de comportamento
- 4.2 O comportamento ético do profissional de gastronomia

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos supracitados serão abordados das seguintes formas:

- Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, *slides*, músicas etc).
- Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo onde os alunos irão compartilhar conhecimento (Discussão de textos).
- Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da internet (laboratório ou biblioteca).
- Apresentação pelos alunos das atividades realizadas (seminários) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre aluno, professores e o curso.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação contínua durante o ano, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina.
- Avaliação formal através de prova(s).
- Avaliação através de apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos).
- Avaliação através de listas de exercícios (individuais ou em grupos), pesquisas e outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e caneta de quadro. • Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos. • Televisão e DVD. • Aparelho de som. • Microcomputador/notebook. • Data show.
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. ROBBINS, S. Comportamento Organizacional. 14. ed. Pearson, 2010. 2. DAVIS, K.; NEWSTRON, J. W. Comportamento Humano no Trabalho. v. 1, São Paulo: Pioneira, 2005. 3. SOTOPINEDA, Eduardo; CÁRDENAS, José Antônio. Ética nas Empresas. São Paulo: McGraw-Hill, 2009.
Complementar
<ol style="list-style-type: none"> 1. MINICUCCI, A. Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2001. 2. PENTEADO, J. R. A Técnica da Comunicação Humana. 14^a ed., São Paulo: Ed. Cengage Learning, 1997. 3. GOLEMAN, D. Inteligência Emocional. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000. 4. MOSCOVICI, F. Desenvolvimento Interpessoal. Rio de Janeiro: LTC Editora, 2000. 5. FREITAS, Lílian Brúmmel das Chagas. Comportamento Organizacional. Mato Grosso: Centro de Educação Profissional de Anápolis (CEPA), 2015.

COMPONENTE CURRICULAR OBRIGATÓRIO
Nome: Técnicas em Confeitaria e Panificação
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 2º
Carga Horária: 120 h.a. - 100 h.r.
Docente Responsável: João Guilherme Carvalho de Freitas
EMENTA

Equipamentos e utensílios de panificação. Massas básicas de panificação. Balanceamento de formulações e etapas de produção. Produção de pães . **Executar a produção de massas básicas da panificação (pães rústicos, doces, integrais e enriquecidos). Viennoiseries, pastelaria básica e pães internacionais.** Equipamentos e utensílios de confeitaria. Massas, cremes e coberturas básicas de confeitaria. Sobremesas com frutas, chocolateria, sobremesas geladas, suflês, musses e merengues. Técnicas de confeitaria e decoração de tortas e docinhos finos. Noções de alta confeitaria. Confeitaria internacional.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Executar técnicas básicas de confeitaria e panificação para elaboração de preparações doces e produtos de panificação em geral.

Específicos

- Conhecer os equipamentos e utensílios de panificação.
- Entender o processo de fermentação e todas as etapas de produção dos de pães. Entender como funciona o balanceamento de formulações.
- Executar a produção de massas básicas da panificação (pães rústicos, doces, integrais e enriquecidos)
- Viennoiseries, pastelaria básica e pães internacionais.
- Conhecer os equipamentos e utensílios de confeitaria.
- Conhecer as massas, cremes e coberturas básicas da confeitaria.
- Executar preparação de sobremesas com frutas, chocolateria, sobremesas geladas, suflês, musses e merengues.
- Conhecer as técnicas de confeitaria e decoração de tortas e docinhos finos.
- Noções de alta confeitaria e empratamento de sobremesas.
- Confeitaria internacional

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- UNIDADES I - Conhecer os equipamentos e utensílios de panificação. Entender o processo de fermentação e todas as etapas de produção dos pães. Entender como funciona o balanceamento de formulações.
- UNIDADES II - Executar a produção de massas básicas da panificação (pães rústicos, doces, integrais e enriquecidos). Executar a produção de massas básicas da panificação (pães rústicos, doces, integrais e enriquecidos) Viennoiseries, pastelaria básica e pães internacionais.
- UNIDADES III - Introdução à confeitaria. Equipamentos e utensílios de confeitaria. Função dos Ingredientes. Massas bases, cremes e coberturas da confeitaria.
- UNIDADES IV - Sobremesas com frutas, arte com chocolate, sobremesas geladas, suflês, musses e merengues. Alta confeitaria, empratamento de sobremesas e confeitaria internacional.

METODOLOGIA DE ENSINO

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas
- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Equipamentos e utensílios: maseira, batedeira, cilindro, armário de fermentação, assadeiras, espátulas.
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. GISSLEN, W. **Le CordonBleu**: panificação e confeitaria profissional. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.
2. SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie**: abordagem profissional. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
3. RIBEIRO, C. M. A. **Confeitaria**. São Paulo: HOTECH, 2006.
4. SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.

Complementar

1. ATKINSON, C. **Manual Prático de Pastelaria**. Editora: Estampa, 2004.
2. LODY, R. **O Pão da Mesa Brasileira**. Rio de Janeiro: Senac, 1998. 144p.
3. ALMEIDA, A. C. **Pães do Brasil**: fotos e verbetes. São Paulo: Maná, 1999.
4. CANELLA-RAWLS, S. **Pão, Arte e Ciência**. São Paulo: SENAC, 2005.
5. STANLEY, P.; CAUVAIN, LINDA S. YOUNG, **Tecnologia da Panificação**. 2.ed. Barueri: Manole, 2009.

6. GALVES, Mariana de CastroPareja, ELEUTÉRIO, Helio. **Técnicas de confeitaria**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Técnicas em Serviço de Bar e Restaurante
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 2º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: João Guilherme Carvalho de Freitas/ Julio Cesar Vilar
EMENTA
Origens históricas dos eventos; tendências dos eventos; conceitos básicos. Contextos históricos, tipologia, características e sistemas de serviços de bares e restaurantes. Cargos e funções. Regras de etiqueta.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os contextos históricos dos eventos, além das tipologias de bares e restaurantes e sistemas de serviços. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os contextos históricos dos eventos • Conhecer as tipologias de bares e restaurantes. • Entender os sistemas de serviço relacionados a bares e restaurantes • Conhecer os cargos e funções relacionados aos serviços de bar e restaurante. • Entender as regras de etiqueta relacionados aos serviços de bar e restaurante.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • UNIDADES I (10h.a.) - Contextos históricos dos eventos e tipologias de bares e restaurantes. • UNIDADES II (10h.a.) - Sistemas de serviço relacionados a bares e restaurantes e seu impacto no planejamento do menu. • UNIDADES III (10h.a.) - Cargos e funções relacionados aos serviços de bar e restaurante. • UNIDADES IV (10h.a.) - Regras de etiqueta relacionados aos serviços de bar e restaurante.
METODOLOGIA DE ENSINO

- Aula expositiva dialogada.
- Atividades individuais e em grupo (pesquisas, questionários, resumos etc.).
- Atividades práticas monitoradas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação formal por meio de prova(s).
- Apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos).
- Trabalhos de pesquisa, questionários e resumos (individuais ou em grupos).
- Relatório de visitas técnicas e de aulas práticas.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e pincel atômico
- Equipamento Multimídia
- Apostilas e atividades impressas
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.
2. QUINTAS, M. I. **Organização e Gestão Hoteleira**. Lisboa: Edições CETOP, 2006.
3. PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Organização de Banquetes**. 2. ed., São Paulo: SENAC, 2000.

Complementar

1. CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G. **Serviço de Restaurante: manual prático e profissional**. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.
2. CÂNDIDO, Índio. **Controle em hotelaria**. 4. ed. ver. ampl., Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
3. DAYAN, Elie I. **Restaurante: técnicas de serviço**. 2. ed., Caxias do Sul: EDUCS, 1990.
4. TEICHMANN, Ione Teresinha Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, 1987.
5. WALKER, John R.; LUND.DBERG, Donald E. **O Restaurante: conceito e operação**. 3. ed., Porto Alegre: Bookman, 2003.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Cozinha Brasileira e Regional
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 2º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Julio Cesar Vilar / João Guilherme Carvalho de Freitas
EMENTA
A cozinha brasileira: Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste, Sul e Norte. A influência das suas características históricas, políticas, culturais e geográficas na culinária local. Conhecimento de técnicas, preparações e ingredientes.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o processo histórico-cultural da formação da culinária brasileira identificando os ingredientes regionais e execução das técnicas de preparo culinário dos pratos tradicionais das regiões Nordeste, Sul, Sudeste, Centro-Oeste, e Norte do Brasil. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Sul seus principais ingredientes e pratos típicos. • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Norte seus principais ingredientes e pratos típicos. • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Centro-Oeste seus principais ingredientes e pratos típicos. • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Sudeste seus principais ingredientes e pratos típicos. • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Nordeste seus principais ingredientes e pratos típicos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • UNIDADE I (15 h.a.) - Região Norte: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos. • UNIDADE II (15 h.a.) - Região Centro-Oeste: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos. • UNIDADE III (15 h.a.) - Região Sudeste: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.

- **UNIDADE IV (15 h.a.)** - Região Sul: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.
- **UNIDADE V (20 h.a.)** - Região Nordeste: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.
- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
2. FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
3. KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C. **400 G**: técnicas de cozinha. São Paulo: IBEP Nacional, 2007.
4. LEAL, W. **Fragmentos Étílicos e Gastronômicos**: a história do comer e do beber na Paraíba. 1. ed. João Pessoa: Textoarte, 2002.

Complementar

1. ATALA, A. **Por uma gastronomia brasileira**: para ler. São Paulo: Bei, 2005.
2. CAVALCANTI, P. **A Pátria nas Panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.

3. CHAVES, G.; FREIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira**: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse, 2007.
4. FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2003.
5. ZARVOS, N. **Multissabores**: a formação da gastronomia brasileira. São Paulo: SENAC, 2000.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Nutrição Básica e Restrições Alimentares
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 2º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima

EMENTA
Os fundamentos que regem a ciência da nutrição, incluindo os tipos, funções e necessidades nutricionais e o processo da nutrição humana. As principais restrições alimentares da atualidade, envolvendo as intolerâncias e alergias alimentares e suas dietas restritivas. Reflexões sobre a interação entre alimentação, saúde e consciência sociopolítica e ambiental.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender e empregar os princípios básicos que regem a alimentação e nutrição humanas, incluindo as restrições alimentares, e sua interação com a saúde, qualidade de vida e sustentabilidade ambiental. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e compreender os princípios que regem a ciência da nutrição humana. • Conhecer e relacionar os grupos de alimentos, a pirâmide alimentar e as necessidades nutricionais humanas. • Analisar os diferentes guias alimentares existentes. • Conhecer os tipos de restrições alimentares da atualidade e as estratégias de adequação de dietas. • Refletir e discutir sobre as diferentes práticas alimentares e suas implicações na saúde, qualidade de vida e sustentabilidade ambiental.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>UNIDADE I - Fundamentos da ciência da nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos e funções dos nutrientes - Fisiologia da nutrição - Grupos de alimentos - Necessidades nutricionais - Pirâmide Alimentar - Guias Alimentares <p>UNIDADE II - Restrições alimentares</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intolerância alimentar - Alergias alimentares - Patologias - Dietas restritivas <p>UNIDADE III - Alimentação, saúde e consciência socioambiental</p> <ul style="list-style-type: none"> - Segurança Alimentar e Segurança de Alimentos - Aproveitamento Integral dos Alimentos - Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) - Práticas Alimentares Contemporâneas - Gastronomia Funcional
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada. • Atividades individuais e em grupo (pesquisas, questionários, resumos etc.). • Atividades práticas monitoradas de preparação e análise de alimentos. • Visita técnica à Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação formal por meio de prova(s). • Apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos). • Trabalhos de pesquisa, questionários e resumos (individuais ou em grupos). • Relatório de visitas técnicas e de aulas práticas.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel atômico • Equipamento Multimídia • Materiais para preparação e análise de alimentos • Apostilas e atividades impressas • Laboratório de Gastronomia
BIBLIOGRAFIA
Básica

1. FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato; GOLDEMBERG, José. **Segurança e alimento**. São Paulo: Blucher, 2010. 110 p.
2. MARTINS, Beatriz Tenuta; BASÍLIO, Márcia Cristina; SILVA, Marco Aurélio. **Nutrição aplicada à alimentação saudável**. São Paulo: Senac, 3. ed., 2018. 360 p.
3. SÁNCHEZ-OCANÃ, Ramón. **Nutrição de A a Z: tudo o que você precisa saber para entender a alimentação**. Trad. Sandra Martha Dolinsky. São Paulo: Senac, 2019. 461p.

Complementar

1. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 400 p.
2. WARDLAW, Gordon M. & SMITH, Anne M. **Nutrição contemporânea**. Tradução: Laís Andrade e Maria Inês Corrêa Nascimento. 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. 768 p.
3. PHILIPPI, Sonia Tucunduva; Colucci, Ana Carolina Almada. **Nutrição e gastronomia**. 1. ed. Barueri: Manole, 2018. 512p.
4. ALVARENGA, Marle *ET al.* **Nutrição comportamental**. 1. ed. Barueri: Manole, 2018. 624 p.
5. MEDEIROS, Fernanda Jurema; DIESEL, Cristina Fajardo. **Nutrição: questões, respostas comentadas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 284p.

3º ANO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Física
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 3º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Uelpis Luiz Tenório da Silva
EMENTA
<p>A disciplina de física no terceiro ano do ensino médio baseia-se no estudo da Mecânica Newtoniana, do calor e dos fluidos. Assim será feito o estudo da cinemática escalar e vetorial em seus tipos básicos de movimentos: uniforme e uniformemente variado, das Leis de Newton com suas respectivas aplicações e dos</p>

princípios físicos de conservação. Por fim, estudaremos temperaturas e calor, juntamente com as leis básicas da termodinâmica, e posterior estudo dos fluidos.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender cientificamente os fenômenos naturais referentes aos movimentos dos corpos, fenômenos térmicos e em fluidos, observando como os princípios físicos podem ser aplicáveis no nosso cotidiano e em tecnologias inerentes a eles.

Específicos

- Decodificar a linguagem matemática presente na cinemática e use corretamente o SI de unidades com seus prefixos;
- Identificar os conceitos físicos teóricos nas atividades experimentais realizadas, de ler e interpretar gráficos;
- Perceber como se dá a relação entre grandezas físicas nos movimentos dos corpos;
- Identificar os tipos de forças presentes nos movimentos retilíneos e circulares, e relacione estas forças entre si com base nos princípios Newtonianos;
- Aplicar os conhecimentos de estática em atividades rotineiras, observando como a pressão está relacionada à força e como as forças em equilíbrio também são abundantes na natureza;
- Relacionar entre si, os mais diversos tipos de energia;
- Relacionar matematicamente os princípios da conservação às leis newtonianas e os aplique nos mais diversos fenômenos da mecânica;
- Perceber a diferença conceitual entre calor e temperatura e identificar os efeitos de uma troca de calor;
- Relacionar as variáveis termodinâmicas em transformações gasosas;
- Aplicar os conhecimentos de hidrostática em atividades rotineiras, observando como a pressão está relacionada à força e como as forças em equilíbrio também são abundantes na natureza.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I TEMPERATURA – DILATAÇÃO – GASES

- Temperatura e escalas termométricas
- Dilatação dos sólidos e líquidos
- Comportamento dos gases e transformações gasosas
- Primeira e segunda lei da Termodinâmica
- Capacidade térmica e calor específico

- Trabalho em uma variação de volume
- Máquinas térmicas

UNIDADE II REFLEXÃO DA LUZ

- Espelhos planos e esféricos
- Imagem de um objeto extenso e equação dos espelhos esféricos
- Velocidade da luz

UNIDADE III REFRAÇÃO DA LUZ

- Alguns fenômenos relacionados com a refração
- Dispersão da luz
- Lentes esféricas e formação de imagens nessas lentes
- Instrumentos ópticos
- As ideias de Newton sobre a natureza da luz e as cores dos corpos

UNIDADE IV MOVIMENTO ONDULATÓRIO

- Ondas em uma corda e na superfície de um líquido
- Difração e interferência de ondas
- Ondas sonoras e efeito Doppler.

UNIDADE V ELETROSTÁTICA

- Carga Elétrica
- Processos de Eletrização
- Força Elétrica
- Campo Elétrico
- Potencial Elétrico
- Eletrodinâmica
- Corrente Elétrica e Resistores
- Associação de Resistores

UNIDADE VI ELETRODINÂMICA

- Circuitos Elétricos
- Capacitores

UNIDADE VII ELETROMAGNETISMO

- Ímãs
- Campo Magnético
- Força Magnética sobre Cargas Elétricas em movimento
- Forças Magnéticas sobre Correntes Elétricas
- Indução Eletromagnética: Lei de Lenz e Lei de Faraday

METODOLOGIA DE ENSINO

- Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da física será feita, e experiências científicas serão realizadas, logo as aulas experimentais, de leitura, e com seminários serão utilizadas.
- A integração do estudante com uma física presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da física no dia a dia de profissionais via reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.
- Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da física para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.
- As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o educando possa entender o saber matemático fundamental no entendimento dos fenômenos físicos.
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Consideração do desempenho do estudante nas atividades individuais de classe e extraclasse e em atividades em grupo, sejam elas teóricas ou práticas. Tais atividades poderão ser entre outras: provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do estudante serão levados em consideração durante a avaliação.
- Ao longo de todo o ano letivo, serão realizadas no mínimo, oito verificações de aprendizagem, sendo no mínimo, duas a cada unidade.
- Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez se faça necessária uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Quadro. Pincel. Datashow. Xérox. Material para a montagem dos experimentos.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BOAS, N. V. **Tópicos de Física 1**. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2001.
2. DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BOAS, N. V. **Tópicos de Física 2**. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

3. JÚNIOR, F. R.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. **Os Fundamentos da Física 1**. 9 Ed. São Paulo: Moderna, 2007.
5. JÚNIOR, F. R.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. **Os Fundamentos da Física 2**. 9 Ed. São Paulo: Moderna, 2007.
6. YAMAMOTO, K.; FUKE, L. F.; SHIGEKIYO, C. T. **Os Alicerces da Física 1**. 12 ed. São Paulo: Saraiva, 1998.
7. YAMAMOTO, K.; FUKE, L. F.; SHIGEKIYO, C. T. **Os Alicerces da Física 2**. 12 ed. São Paulo: Saraiva, 1998.

Complementar

1. DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 1: Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2005. DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 2: Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2005. GASPAS, A. **Física 1: Mecânica**. São Paulo: Ática, 2002.
2. GASPAS, A. **Física 2: Mecânica**. São Paulo: Ática, 2002.
3. PENTEADO, P. C. M.; TORRES, C. M. **Física: Ciência e Tecnologia**. São Paulo, 2005.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Geografia
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 3º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: José do Nascimento Júnior
EMENTA
Aspectos conceituais do espaço geográfico; Cartografia e representações do espaço; Aspectos naturais da paisagem e os sistemas naturais; Processo de humanização e produção do espaço geográfico; Indústria e o espaço geográfico; O processo de industrialização mundial e seus principais impactos socioambientais; A Globalização e Regionalização do Espaço Geográfico. Os blocos de poder no Mundo. População mundial: distribuição, crescimento e migrações. A geografia das lutas sociais e as questões ambientais. Os espaços urbano e rural no mundo globalizado; Fontes de energia; Conflitos mundiais e disputas territoriais. O espaço geográfico brasileiro: aspectos físicos, econômicos, políticos e regionais; A industrialização brasileira; A cidade e o urbano no Brasil; Estrutura agrária e produção agrícola no Brasil; Espaço nacional e neoliberalismo no Brasil; A

regionalização brasileira: Nordeste, Amazônica e Centro-Sul; recursos naturais e os impactos socioambientais no território.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender o espaço geográfico, evidenciando os processos de transformação, humanização e representação do espaço, bem como refletir sobre mundialização da economia e o processo de globalização do espaço geográfico mundial, considerando as características regionais peculiares, como a cultura, mudanças econômicas, a dinâmica política dos territórios, os impactos ambientais locais e globais, o processo de produção do espaço geográfico brasileiro nas escalas global e local, considerando a dinâmica dos elementos naturais, econômicos e sociais do seu território.

Específicos

- Introduzir os conhecimentos específicos das linguagens geográfica, cartográfica e outras formas de representação do espaço e na interpretação de gráficos, mapas, tabelas e imagens que permitam a compreensão de fatos econômicos e (geo)políticos, bem como saber se orientar e localizar-se no espaço geográfico;
- Compreender a formação do universo, da Terra e de seus sistemas naturais;
- Identificar a Terra como um sistema e reconhecer a importância de cada “esfera” para a preservação da vida;
- Identificar o Espaço Geográfico considerando a complexidade das transformações do mesmo, através das marcas deixadas pelas atividades humanas;
- Analisar o processo de industrialização e urbanização do espaço geográfico.
- Relacionar os problemas ambientais com o uso dos recursos naturais. Analisar os processos de globalização e regionalização do espaço geográfico mundial;
- Compreender os processos mais recentes de mudanças na economia mundial;
- Identificar os principais blocos de poder no mundo e os diferentes critérios de regionalização dos países;
- Compreender as principais diferenças e relações existentes entre os países desenvolvidos e os subdesenvolvidos;
- Estudar as principais formas de impacto ambiental do/no espaço mundial e local.
- Entender que o atual território brasileiro - com suas fronteiras -, o atual povoamento e a estrutura político-espacial são realidades interligadas e derivadas de um processo histórico que remonta à colonização;
- Conhecer as fases e as características do processo de industrialização no Brasil;
- Analisar a urbanização brasileira como um produto de uma forma específica do desenvolvimento capitalista;
- Analisar o espaço geográfico atual das regiões Nordeste, Centro-Sul e Amazônia;
- Entender o processo de organização dos espaços rural e urbano.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º BIMESTRE

UNIDADE 1- Espaço Geográfico: aspectos conceituais, sistemas de representação e controle do espaço e características e estrutura da terra.

- O objeto de estudo da Geografia e suas categorias;
- Coordenadas Geográficas e Fusos Horários;
- Eras Geológicas e teoria da deriva e tectônica de placas;
- Formação do relevo: agentes endógenos, exógenos e tipos de rochas;
- O clima e a vegetação: as grandes paisagens naturais da terra;
- Os fenômenos climáticos e a interferência humana.

2º BIMESTRE

UNIDADE 2- Indústria e Espaço Geográfico, Fases da Industrialização e Capitalismo Global.

- Revolução industrial e Classificação das Indústrias;
- Fases da industrialização;
- A expansão geográfica das Empresas Multinacionais e a nova DIT;
- População e Transição Demográfica.

UNIDADE 3 – Globalização e Fronteiras Econômicas.

- Globalização e regionalização do espaço geográfico;
- Os blocos econômicos: ordem multipolar;
- Nacionalismo, separatismo e minorias étnicas.

3º BIMESTRE

UNIDADE 4 - A Geografia das Lutas Sociais e a Questão Ambiental

- Sociedade de consumo e problemas ambientais;
- A exclusão social: os sem-terra, sem teto, sem emprego;
- Os movimentos ecológicos e as conferências em defesa do meio ambiente.

UNIDADE 5 - Industrialização Brasileira e Transição Rural-Urbana.

- Fases da industrialização brasileira;
- População e transição rural-urbana;
- Tipos de migração no território;
- Xenofobia.

4º BIMESTRE

UNIDADE 6 - Cidade e Campo no Brasil Contemporâneo

- Rede urbana, problemas sociais e ambientais urbanos.
- O uso da terra e modelo agrícola no meio rural brasileiro.
- O rural e o urbano no Brasil contemporâneo.
- A concentração de terras e os conflitos no campo.
- A exploração dos recursos naturais e o dilema do desenvolvimento sustentável.

UNIDADE 7- Brasil no Contexto da Globalização

- O Brasil e a Nova Divisão Internacional do Trabalho;
- Brasil: os desafios da política energética e o meio ambiente;
- MERCOSUL: Desafios para o crescimento e desenvolvimento regional.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula expositiva, pesquisas individuais e em equipes, seminários e elaboração de

questionamentos críticos, a partir do estímulo sensorial dos estudantes nas aulas. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Serão considerados e analisados nas avaliações, o desempenho coletivo; o desempenho individual; a verificação dos exercícios quanto à correção, ordem e clareza e a assiduidade, além da avaliação subjetiva que compreende as atitudes, procedimentos e competências. Havendo, portanto: Avaliação continuada; Elaboração de comentários e questionamentos críticos; Realização de seminários; Execução de exercícios de verificação da aprendizagem.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Microcomputador; google meet; Quadro branco e pincel atômico; slides e textos; TV e vídeos; Data Show, projetor de imagens.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. MAGNOLI, D.; ARAUJO, R. **Geografia: a construção do mundo. Geografia Geral e do Brasil**. São Paulo: Ed. Moderna, 2005.
2. MARTINEZ, Rogério; VIDAL, Wanessa Pires Garcia. **Contato geografia**. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016.
3. MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. **Geografia – ensino médio**. 1 ed. Vol. único. São Paulo: Scipione, 2009.
4. TERRA, Lygia; ARAUJO, Regina; GUIMARÃES, Raul Borges. **Geografia: conexões estudos de geografia geral e do Brasil**. Volume único. São Paulo: Editora Moderna, 2015.
5. VESENTINI, J. W. **Brasil: Sociedade e Espaço: Geografia do Brasil**. São Paulo: Ática, 2004.

Complementar

1. DANTAS, E. W. C. **Maritimidade nos trópicos: por uma geografia do litoral**. Fortaleza/CE: Edições UFC, 2009.
2. HAESBAERT, R. (org). **Globalização e fragmentação no mundo globalizado**. Niterói-RJ: EDUFF, 2001.

3. MARTINELLI, M. **Mapas da Geografia e Cartografia Temática**. São Paulo: Contexto, 2003.
4. MENDONÇA, F. de A. **Geografia e meio ambiente**. São Paulo: Contexto, 2005.
5. OLIC, N. B. **Conflitos do mundo: questões e visões geopolíticas**. São Paulo: Moderna, 1999.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Sociologia
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 3º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Paula Renata Cairo do Rego
EMENTA
<p>Conceitos e discussões acerca da realidade social. Sociologia e os aspectos relacionados à temática do curso e formação cidadã, para autonomia e criticidade. Perspectiva crítica do cotidiano, dos fenômenos sociais e a organização da vida coletiva.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Desenvolver uma visão crítica e a autonomia dos sujeitos. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Desenvolver a capacidade de identificar conceitos sociológicos nos processos e experiências sociais por ele vivenciados ao longo de sua formação, questionando as evidências, as aparências e os lugares comuns; podendo assim entender e estimular sua capacidade de ação do indivíduo sobre o mundo; ● Aprimoramento a capacidade interpretativa e argumentativa da realidade social, refletindo a postura do indivíduo na sociedade moderna enquanto sujeito de direitos e deveres numa lógica plural e coletiva; ● Compreender a sociedade, sua formação, suas transformações como um processo contínuo, de acordo com a historicidade dos sujeitos e relacionado aos múltiplos fatores aos quais estão envolvidos o indivíduo e a coletividade de acordo com a ação humana e a produção, o progresso e a sustentabilidade.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

- O que é sociologia e como está presente no dia-a-dia;
- Conhecimento científico e senso comum;
- O surgimento da sociologia e a mudança do comportamento social e a Sociologia Clássica;
- Objeto de estudo da sociologia – Sociologia como ciência – Sociedade;
- O processo de socialização (primário e secundário);
- Escola e seu papel social e a importância da educação – Educação formal e informal;
- Cultura, Etnocentrismo e relativismo cultural;
- Diversidade Cultural

UNIDADE 2

- Discriminação e violência (Étnico-racial / Religiosa / Gênero / Econômica / bullying);
- Desigualdade social e Intolerância;
- Família: conceitos, tipos, função, mudanças, planejamento familiar;
- Cidadania, Movimentos Sociais, Direitos e Deveres na sociedade democrática;
- Lei, Regras e Normas sociais. Impostos e redistribuição de renda. Problemas sociais e Direitos;
- Básicos: Saúde pública, Educação pública e Segurança Pública.

UNIDADE III

- Política e Cidadania: conceito ontem e hoje;
- Surgimento do Estado e a Prática Política;
- Formas de Governo / Sistemas de governo;
- Diferença do público e do privado;
- Direitos Cívicos, Políticos e Sociais;
- Partidos Políticos: O que é, para que serve, Ideologia Partidária, representação no congresso;
- Formas de participação do cidadão na sociedade democrática: ONG's, OCIP's, MS, Sindicatos, Associações, Conselhos Gestores, Orçamento Democrático (Participativo), Voto, Plebiscito, Referendo, Ações Populares, Iniciativa Popular, Audiências Públicas;
- Consciência e participação.

UNIDADE IV

- A Produção coletiva e o Trabalho nos diversos momentos da vida humana;
- Trabalho na sociedade moderna;
- Tecnologia e flexibilização do trabalho;
- Relações de trabalho, Desemprego e precarização do trabalho;
- Modos de Produção, Relação de Produção e Meios de Produção (Taylorismo, Fordismo e Toyotismo);
- Exploração trabalhista, Trabalho infantil, Trabalho informal, a mulher no mundo do trabalho, tráfico de seres humanos;
- Consequências da globalização no mundo do trabalho;
- Tecnologia, Informação e Indústria Cultural;
- Relações de Poder: Tecnologia, Mídia e Meios de Comunicação de Massa;
- Indústria Cultural e cultura de massa;
- Mídia e controle num mundo virtual;
- Meio ambiente e Desenvolvimento Sustentável: Produção, Progresso, cuidado

ambiental e a globalização.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Serão utilizados: aulas expositivas, exibição de vídeos, análise de músicas, jornais, revistas e internet para execução de pesquisas e análises dos temas das aulas. Debates, estudos dirigidos e seminários para organização do pensamento dos estudantes. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.</p>
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<p>Avaliação será contínua com aplicação de trabalhos em sala e/ou em grupo ao final de cada item abordado. Haverá estudo dirigido para fixação de conteúdo. Será solicitada pesquisa para exercício da prática metodológica e desenvolvimento da curiosidade. Serão aplicadas provas formais bimestrais conforme exigência da instituição e calendário oficial, seja em forma de simulado ou avaliação individual. Cada bimestre constará de uma análise de um fato cotidiano atual recorrente de acordo com o programa oferecido (Jornais – escritos, virtuais ou televisivos e revistas). Como trabalhos extras poderão ser feitos clips, análise de músicas, análise de matéria em jornal ou produção textual de análise de filmes indicados.</p>
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<p>Data show, apostila, apresentação de slides, livro didático, filmes, textos impressos, quadro e pincel. Quadro Branco e Lápis para quadro; Internet e salas virtuais Aparelhos de Celular Móvel (smartphones) somente para uso didático, como utilização de agenda de tarefas e arquivos de aulas.</p>
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. ARAÚJO, Silvia Maria de. Sociologia. São Paulo: Scipione, 2016. 2. COSTA, Cristina. Uma Introdução à Ciência da Sociedade. Ed. Moderna, SP, 2005. 3. SILVA, Afrânio et al. Sociologia em movimento. Volume único. São Paulo: Editora Moderna, 2015. 4. TOMAZI, Nelson Dacio (coord.). Iniciação à sociologia. São Paulo: Atual, 2000.
Complementar

1. BOMENY, Helena. **Tempos Modernos, Tempos de Sociologia**. São Paulo: Editora do Brasil, 2016 MACHADO, Igor José de Renó. **Sociologia Hoje**. São Paulo: Ática, 2017.
2. OLIVEIRA, Luiz Fernandes de. COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. **Sociologia para Jovens do Século XXI**. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2007.
3. SILVA, Afrânio *et al.* **Sociologia em Movimento**. São Paulo: Moderna, 2016.
4. TOMAZZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o Ensino Médio**. 2ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Filosofia
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 3º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Marcos Moreira de Lucena
EMENTA
Autoconhecimento. O que é a filosofia? Surgimento e desenvolvimento da filosofia. A consciência mítica. Pensamento e linguagem, o mundo do trabalho, do consumo e os riscos da alienação, a busca da felicidade. O que é o conhecimento, os modos de conhecer; ideologia? A questão da conceituação da moral e da ética, da construção do sujeito moral e da liberdade. Introdução ao conceito de política. Filosofia das ciências. Estética: Introdução Conceitual.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Provocar a reflexão filosófica, inerente a todo ser humano, na medida em que estamos sempre dando sentido às coisas, para, deste modo, contribuir na formação de um cidadão crítico e construtivo, consciente de si e de seu papel na sociedade, permitindo ao educando o conhecimento básico do estabelecimento de condutas consideradas justas socialmente, bem como articular tais saberes com sua vivência. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Despertar para o desenvolvimento da autonomia e do autoconhecimento. ● Apresentar a questão quanto à própria definição da filosofia.

- Estabelecer a íntima ligação entre o refletir e a atitude do filosofar, abrindo espaço a para a autonomia do pensar.
- Mostrar a importância da reflexão filosófica.
- Analisar o que é o mito, como funciona entre os “primitivos” e como ainda permanece subjacente no pensamento e nos atos dos contemporâneos, como uma das formas fundamentais de todo viver humano.
- Apresentar o contexto histórico do surgimento e desenvolvimento da filosofia.
- Mostrar a importância das linguagens na formação do mundo humano e sua íntima ligação com o nosso modo de pensar o mundo, tanto o subjetivo quanto o objetivo e exterior a nós.
- Refletir sobre a relação trabalho, alienação e consumo buscando apropriar-se da realidade para evitar o processo de alienação.
- Discutir a questão da felicidade como uma criação humana nos embates da vida e no encontro com os outros, sempre imprevistos e desafiadores.
- Apresentar os principais temas sobre o conceito de conhecimento.
- Analisar o conceito de ideologia e como está se processa em nossa sociedade.
- Sistematizar as discussões sobre a questão do conhecimento humano.
- Apropriar-se da diferença conceitual entre ética e moral, o que são valores e perceber a dialética entre o pessoal e o social na moral.
- Refletir sobre a questão da liberdade.
- Discutir o que é política e para que a política analisando as forças que se manifestam dentro de uma sociedade
- Compreender o que vem a ser direitos humanos e cidadania.
- Compreender o que é ciência explicitando os tipos de valores pressupostos nos fins a que se destina.
- Compreender a estética, do bom/belo/feio, demonstrar sensibilidade no fruir da relação entre a arte e a vida.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Em busca do autoconhecimento e de nós mesmos;
- A experiência filosófica;
- A consciência mítica;
- O nascimento da filosofia;
- Linguagem e pensamento;
- Trabalho, alienação e consumo;
- Em busca da felicidade;
- Ideologia;
- O que podemos conhecer;
- A busca da verdade;
- Entre o bem e o mal / ÉTICA E MORAL;
- Ninguém nasce moral;
- Podemos ser livres?;
- Política: para quê?;
- A autonomia política;
- Direitos humanos;
- Ciência, tecnologia e valores;
- Estética: introdução conceitual.

METODOLOGIA DE ENSINO

- As estratégias metodológicas compreendem preleções, com auxílio de recursos audiovisuais, estudos dirigidos e realização de trabalhos de pesquisa.
- Aulas expositivas fundamentadas no livro didático.
- A classe poderá ser dividida em grupos de estudo, que trabalhando em conjunto ou não e, conforme a oportunidade, deverão apresentar os estudos realizados, discutindo e expondo os assuntos na forma de seminários, preleções ou outras técnicas de ensino adequadas.
- Debates em grande grupo com temas selecionados na disciplina.
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- A avaliação será feita mediante acompanhamento contínuo, por meio de exercícios, arguições, seminários, pesquisas bibliográficas, entrevistas e prova escrita.
- No decorrer do desenvolvimento da disciplina serão realizados três conjuntos de avaliações.
- Serão considerados para efeito de uma avaliação a qualidade da participação e comportamento em sala de aula, exercícios, assiduidade e a pontualidade.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Disposição de livros que constam na bibliografia para pesquisa. Quadro branco e pincel atômico. Microcomputador e Data show.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. ARAÚJO, ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando: Introdução à Filosofia**. São Paulo: Editora Moderna. 2015.
2. BOFF, L. **Ética e Moral**. Rio de Janeiro: Ed. Vozes, 2003.
3. NOGUEIRA, R. N.; GADELHA, P. J. de P. **Filosofia: Investigando o pensar**. Fortaleza: Editora Edjovem. 2009.

Complementar

1. ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. Coleção Os Pensadores. São Paulo: Abril Cultural, 1979. CHAUI, M. **Convite à filosofia**. São Paulo: Ática, 2001.
2. GAARDER, J. **O Mundo de Sofia**. São Paulo: Editora Schwarcz Ltda, 1997.
3. TOMAZZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o Ensino Médio**. 2ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

--

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Arte
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 3º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Emanuel Guedes Soares da Costa
EMENTA
<p>Conceitos de arte; Modalidades artísticas; Apreciação artística; A arte enquanto linguagem e criatividade humana; Cultura brasileira e popular; Cultura Afro-brasileira; História da arte; Atividades respectivas à linguagem específica trabalhada; Produções Artísticas.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Reconhecer a arte como área de conhecimento autêntico e autônomo, respeitando o contexto sociocultural em que está inserida. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Possibilitar vivências que propiciem aos estudantes conhecer, relacionar, apreciar objetos, imagens, concepções artísticas e estéticas na sua dimensão material e de significação criados por produtores de distintos grupos étnicos em diferentes tempos e espaços físicos e virtuais, observando a conexão entre essas produções e a experiência artística pessoal e cultural do aluno relacionando-as com temas observados no cotidiano dos estudantes. ● Desenvolver a expressão e representação de ideias, emoções, sensações por meio da articulação de poéticas pessoais, desenvolvendo trabalhos individuais e coletivos; ● Explorar o universo das culturas populares brasileiras; ● Compreender e contextualizar as manifestações populares do nordeste do Brasil; ● Identificar os significativos contos, causos e canções do Nordeste; ● Discutir e conceituar as perspectivas da arte na Paraíba; ● Analisar a produção artística da Paraíba no contexto atual; ● Propiciar a audição ativa de diferentes gêneros musicais, de diferentes épocas e estilos, valorizando as criações musicais tradicionais e atuais (locais, regionais, nacionais e internacionais), ampliando o conhecimento musical dos estudantes,

para que possam apropriar-se da música como bem cultural significativo para sua formação e fruição, atentando para uma reflexão crítica das obras musicais do passado e do presente (local e global).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 – A Arte e Suas Linguagens

- Conceitos de artes;
- Conceito de feio/belo
- Linguagens Artísticas;
- Elementos que compõem as linguagens artísticas (Música, Teatro, Dança, Visuais e Audiovisuais).

2 – Breve História da Arte

- Arte primitiva;
- Arte Antiga (Arte Egípcia, Grega e Romana);
- Arte Renascentista;
- Arte barroca;
- Arte Moderna;
- Contemporânea.

3 – A Arte como Manifestação Cultural e Folclórica

- Conceitos;
- Folclore – Mitos, Lendas, Crenças;
- Cultura – Cultura Popular, cultura de Massa;
- Ciclo Junino – Santos, Lendas e Danças;
- Ciclo Natalino – Símbolos, autos e Danças;
- Ciclo Carnavalesco – Entrudo e Danças típicas.

4 - A Arte Enquanto Produção Artística

- Elaboração de um projeto artístico performático envolvendo uma ou mais linguagens artísticas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas:

- Análise e discussão de textos em sala;
- Audições de CD's;
- Exibição de filmes;
- Apreciação musical e/ou teatral e/ou visual-audiovisual;
- Rodas de conversas para estimular a reflexão e a criticidade individual e/ou coletiva;
- Estímulo à criatividade a partir de Composições artísticas;
- Verificação de aprendizagem através de exercícios teórico-práticos;
- Contextualização e apresentação do conteúdo e sua relação com a vida dos estudantes;
- Apreciação, reflexão crítica e exposição de imagens e objetos artísticos.

Aulas de campo:

- Palestras, visitas e workshops com artistas;
- Exploração visual de locais externos em atividades fotográficas, plásticas e

- audiovisuais;
- Visitação a espaços expositivos.

Aulas práticas:

- Criação e execução de obras artísticas com o uso de diferentes materiais.
- Atividades complementares: Compartilhamento da produção artística dos estudantes através de eventos, apresentações, exposições etc.

Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A Avaliação se dará de maneira continuada mediante os seguintes critérios:

- Participação nas atividades propostas (em grupos e/ou individual);
- Assiduidade;
- Diário de Bordo (registro em caderno, gravador ou câmara);
- Avaliação prática (produções artísticas);
- Avaliação escrita.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Materiais plásticos para produções e exposições artísticas (tradicionais, contemporâneos e recicláveis); Transporte escolar (aulas de campo); Quadro branco; Pincel para quadro branco (várias cores); Apagador para quadro branco; Aparelhos de som, DVD, TV; Computador com kit multimídias; Data Show; Tela para projeção de imagens; Caixa de áudio amplificada; Cabos de áudio tipo p-10; Cabos de áudio tipo p-2; Adaptadores para cabos de áudio (p-10 / p2; p-2 / p-10); Cabos de dados USB; Filtros de linha (5m); Mídias (arquivos de áudio, arquivos de vídeos (filmes); arquivos de imagens); Câmera de vídeo; Máquina fotográfica; Suporte para filmadora; Instrumentos musicais convencionais e não-convencionais (diversos); Cartolina (diversas cores); Lápis grafite; Borracha; Cola branca; Lápis de cor; Giz de cera; Pincel atômico (diversas cores); Kit de maquiagem artística; Textos/Apostilas.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. AOKI, Virgínia. **Arte: conexões com a arte**. Volume único. São Paulo: Editora Moderna, 2015.
2. GOMBRICH, E. H. **A História da Arte**. 16ª ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.
3. SANTOS, J. L. de. **O que é cultura?** 12ª edição, coleção. Primeiros passos. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1993.

4. VASCONCELOS, A. **Raízes da música popular brasileira**. Rio de Janeiro: Ed. Rio fundo editora LTDA, 1991.

5. ZAN, J. R. **Música popular brasileira, indústria cultural e identidade**. Eccos revista científica, uni9. São Paulo: 2001.

Complementar

1. CASCUDO, L. da C. **Dicionário do folclore brasileiro**. 10ª edição. São Paulo: Ediouro, 1998; COELHO, T. **O que é indústria cultural**. 16ª edição. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1996; COPLAND, A. **Como ouvir e entender música**. Col. Educação Clássica, 1ª ed.- São Paulo: É Realizações, 2013.

2. D'AMORIM, E. **Do lundu ao samba: pelos caminhos do coco** - João Pessoa: Ideia/ Arpoador, 2003.

3. ECO, H. **A definição da Arte**. São Paulo: Martins Fontes, 1972.

4. FISCHER, E. **A Necessidade da Arte**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987 MED, B. **Teoria da Música**. 4ª ed.- Brasília: Musimed, 2012.

5. NAPOLITANO, M. **Cultura brasileira: utopia e massificação (1950 – 1980)**; 3ª edição São Paulo: contexto, 2006.

6. NEGREIROS, F. **Abrindo caminhos: iniciação à história da música e sua relação com outras artes**. Ed. Gryphus: Brasil, 2001.

7. PALISCA, C. V.; GROUT, D. **História da Música**. Ocidental. 5ª ed. – Portugal: Gradiva, 2011.

8. PINTO, I. C. **Folclore: Aspectos gerais** – Curitiba: IBPEX, 2005.

9. SOUZA, T.; VASCONCELOS, A.; M. R. et al. **Brasil musical: viagem pelos sons e ritmos populares**. Rio de Janeiro: Art bureal representações e edições de arte, 1988;

10. VASCONCELOS, A. **Raízes da música popular brasileira**. Rio de Janeiro: Ed. Rio fundo editora LTDA, 1991.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome: Educação Física

Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA

Ano: 3º

Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.

Docente Responsável: Richardson Correia Marinheiro

EMENTA

Introdução à Educação Física; Atividade Física, Aptidão Física e Saúde; Aptidão Cardiorrespiratória Musculoesquelética, Composição corporal e saúde; Educação para um estilo de vida saudável; Fator nutrição e o fator de estresse e psicossomáticos.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender os componentes de estilo de vida ativo e fatores associados para a promoção da saúde.

Específicos

- Compreender os conceitos de atividade física e saúde;
- Identificar os componentes da Educação Física relacionada à saúde;
- Estratégias para um estilo de vida saudável;
- Saúde postural e ergonomia relacionada ao trabalho;
- Avaliar os elementos da composição Corporal. Compreender e contextualizar as manifestações populares do nordeste do Brasil;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

- Introdução à Educação Física –utilizar os conhecimentos de Educação Física para a promoção de saúde e qualidade de vida dos estudantes.
- Pentáculo do Bem-estar – identificando o perfil de bem-estar individual;
- Atividade Física – como Componente de um estilo de vida saudável;
- Aptidão Física e Saúde - a era do estilo de vida saudável.

UNIDADE II

- Aptidão Cardiorrespiratória – Energia para as práticas físicas e exercícios aeróbios;
- Músculo esquelética- força muscular e saúde;
- Dimensões das atividades físicas –deslocamento, lazer, trabalho e as AVD's, AIVD's as ABVD's.

UNIDADE III

- Composição corporal e saúde – elementos básicos do organismo humano, medidas da gordura corporal e controle do peso;
- Fator nutrição – fundamentos da nutrição e saúde, alimentação, dieta e recursos ergogênicos.

UNIDADE IV

- Fator de estresse e psicossomáticos – fatores associados ao controle do estresse;
- O papel da Educação Física no controle e no acompanhamento de ações preventivas.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas; análise crítica de textos; trabalhos escritos; seminários; debates; aulas externas;
- Pesquisa Bibliográfica, aulas práticas e pesquisa de campo;
- Provas; trabalho em grupo e individual; participação nas discussões e nas aulas práticas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será contínua, efetivada através da observação do desempenho dos alunos nas aulas, bem como, na fase da execução da biomecânica do movimento (técnica do esporte), participação nas aulas, provas objetivas e subjetivas, apresentação de seminários por eles realizados, levando-se em conta os objetivos propostos.

No final do processo serão atribuídas 02 notas, a saber:

- 1ª Relativa à construção de um trabalho/seminário em slides;
- 2ª Relativa ao desempenho do aluno nas Atividades de Habilidade Físicas, de acordo com os indicadores da ficha de observação/avaliação do professor e o empenho do aluno, como sua participação efetiva nas aulas práticas e teóricas, baseada no Registro de Frequência.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Livros das principais modalidades esportivas, textos, fichas para observação e avaliação, quadro branco, canetas coloridas para quadro branco, material específico de Educação Física (sala de aulas, bolas, bastões, cordas, cones, redes, traves, colchonetes, halteres, caneleiras, steps, jumps), DATASHOW, computador, internet, sala de vídeo, microssistem, folhas de papel A4, cronômetro, apito, relógio, material de avaliação (adipômetro, fita métrica, balança antropométrica, estetoscópio, tensiômetro, estetoscópio, aparelho de flexibilidade ou goniômetro).

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. OLIVEIRA, V. M. de. **O que é educação física**. São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 79, 2011. 144 p.
2. COSTA, Roberto F. da. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação**. 1 ed. São Paulo: Editora Manole Ltda, 2014.

3. LEITE, Paulo Fernando. **Fisiologia do exercício: ergometria e condicionamento físico cardiologia desportiva**. São Paulo: Robe, 4 ed., 2000;

Complementar

1. BARBOSA, Rita Maria dos Santos Puga. **Resenha do livro "Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo"**, de Markus Vinicius Nahas. Revista Brasileira de Ciências do Esporte, v. 34, n. 2, p. 513-518, 2012.
2. BARBANTI, Valdir José. **Aptidão física: um convite à saúde**. São Paulo: Manole Dois, 2015.
3. FERNANDES F., José. **A prática da avaliação física: testes medidas e avaliação física em escolares, atletas, e academias de ginástica**. Rio de Janeiro: Shape, 2 ed., 2003.
4. FREIRE, João B.; SCAGLIA, Alcides José. **Educação como prática corporal**. SP: Scipione, 2003.
5. FREIRE, João Batista. **Educação de corpo inteiro: teoria e prática da educação física**. SP: Scipione, 1989.
6. NIEMAN, David C. e PH, Dr. **Exercício e saúde: como se prevenir de doenças usando o exercício como o seu medicamento**. São Paulo: Manole, 1ª Ed., 2001.
7. SILVA, K. S. D., Nahas, M. V., Peres, K. G., & Lopes, A. D. S. **Fatores associados à atividade física, comportamento sedentário e participação na Educação Física em estudantes do Ensino Médio em Santa Catarina, Brasil**. Cadernos de Saúde Pública, 25, 2187-220. 2009.
8. PALISCA, C. V.; GROUT, D. **História da Música**. Ocidental. 5ª ed. – Portugal: Gradiva, 2011.
9. PINTO, I. C. **Folclore: Aspectos gerais** – Curitiba: IBPEX, 2005.
10. SOUZA, T.; VASCONCELOS, A.; M. R. et al. **Brasil musical: viagem pelos sons e ritmos populares**. Rio de Janeiro: Art bureal representações e edições de arte, 1988
11. VASCONCELOS, A. **Raízes da música popular brasileira**. Rio de Janeiro: Ed. Rio fundo editora LTDA, 1991.

Nome: Empreendedorismo
Curso: Técnico em Gastronomia (PROEJA)
Ano: 3º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Cícero Mauriberto de Meneses Freire Duarte
EMENTA
Empreendedorismo: conceitos, evolução e características. Tipos de Empreendedores. Oportunidade de negócios. Comportamento e Habilidades do Empreendedor. O Empreendimento: principais concepções, mercados e estruturas. O plano de negócios.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contribuir com conhecimentos e reflexão sobre o Empreendedorismo fomentando a capacidade empreendedora. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar o perfil e características empreendedoras. ● Desenvolver o potencial empreendedor. ● Identificar e selecionar oportunidades de negócios. ● Elaborar o Plano de Negócios.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. UNIDADE I - EMPREENDEDORISMO: CONCEITOS E DEFINIÇÕES</p> <p>1.1 O perfil e as características empreendedoras</p> <p>1.2 As habilidades e competências necessárias aos empreendedores</p> <p>1.3 A importância do Empreendedorismo para a sociedade e o processo empreendedor</p> <p>2 UNIDADE II - IDENTIFICAÇÃO DAS OPORTUNIDADES DE NEGÓCIOS</p> <p>2.1 Conceitos e definições sobre Crise e oportunidade</p> <p>2.2 Oportunidades e tendências</p> <p>3 UNIDADE III- CRIATIVIDADE E AS NOVAS IDEIAS</p> <p>3.1 Desenvolvimento e validação de novas ideias</p> <p>3.2 Elaboração do modelo de negócio</p> <p>4 UNIDADE IV - PLANO DE NEGÓCIOS</p> <p>4.1 Conceitos e definições</p> <p>4.2 A importância do plano de negócios</p> <p>4.3 A Estrutura do plano de negócios</p> <p>4.4 Construção do plano de negócios</p>

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais. • Aulas práticas. • Visitas técnicas. • Apresentação de seminários. • Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e de visitas técnicas).
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • Provas individuais. • Pesquisas de aprofundamento. • Atividades (trabalhos individuais e grupais). • Seminários em grupos.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel atômico • Equipamentos multimídia
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. São Paulo: Manole, 2012. 2. DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor. 1. ed. São Paulo: Sextante, 2008. 3. DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 7. ed. Rio de Janeiro: Empreende, 2018.
Complementar
<ol style="list-style-type: none"> 1. DORNELAS, José Carlos Assis. Plano de Negócios: seu guia definitivo. 2. ed. Rio de Janeiro: Empreende, 2018. 2. HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo. 9. ed. Porto Alegre: Bookman, 2014. 3. HUND.TER, James C. O monge e o Executivo. Rio de Janeiro: Sextante, 2004. 4. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à Administração. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Cozinha Nordestina e Paraibana
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 3º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: Julio Cesar Vilar/ João Guilherme Carvalho de Freitas
EMENTA
<p>A cozinha nordestina: A influência das suas características históricas, políticas, culturais e geográficas na culinária local. Conhecimento de técnicas, preparações e ingredientes.</p> <p>Estudo de cada estado da região nordeste.</p> <p>A cozinha paraibana e suas peculiaridades, técnicas, ingredientes e tradições.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o processo histórico-cultural da formação da culinária nordestina e paraibana identificando os ingredientes regionais e execução das técnicas de preparo culinário dos pratos tradicionais da região Nordeste e estado da Paraíba. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Nordeste seus principais ingredientes e pratos típicos. • Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia do estado da Paraíba e seus principais ingredientes e pratos típicos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • UNIDADE I (15 h.a.) - Ceará e Rio Grande no Norte: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos. • UNIDADE II (15 h.a.) - Piauí, Maranhão: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos. • UNIDADE III (15 h.a.) - Sergipe e Alagoas influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos. • UNIDADE IV (15 h.a.) - Pernambuco e Bahia: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.

- **UNIDADE V (20 h.a)** - Paraíba: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.
- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
2. FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
3. KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C. **400 G: técnicas de cozinha**. São Paulo: IBEP Nacional, 2007.
4. LEAL, W. **Fragmentos Étílicos e Gastronômicos: a história do comer e do beber na Paraíba**. 1. ed. João Pessoa: Textoarte, 2002.

Complementar

1. ATALA, A. **Por uma gastronomia brasileira: para ler**. São Paulo: Bei, 2005.
2. CAVALCANTI, P. **A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: SENAC, 2007.
3. CHAVES, G.; FREIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira: raízes culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse, 2007.
4. FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2003.

5. ZARVOS, N. **Multissabores**: a formação da gastronomia brasileira. São Paulo: SENAC, 2000.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Bebidas e Enogastronomia
Curso: Técnico em Gastronomia (PROEJA)
Ano: 3º
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.
Docente Responsável: João Guilherme Carvalho de Freitas
EMENTA
Coquetelaria. Harmonização de bebidas e alimentos. Características básicas das variedades de uvas viníferas. Método de fabricação de vinhos. Principais regiões vinícolas do mundo. Avaliação das características organolépticas do vinho. Princípios básicos de enogastronomia.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as principais características das bebidas destiladas e fermentadas, sua importância sociocultural, técnicas de coquetelaria e harmonização. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o surgimento das bebidas e sua importância sociocultural. • Identificar bebidas fermentadas e destiladas. • Conhecer os procedimentos de fabricação geral das bebidas. • Conhecer e elaborar as misturas para coquetéis padronizados. • Conhecer o histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas. • Conhecer e identificar o processo de fermentação e as castas de uvas. • Conhecer os procedimentos de fabricação do vinho. • Conhecer o processo de armazenamento, harmonização e serviço de vinhos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • UNIDADES I– Bebidas destiladas e fermentadas: fatores históricos e importância sociocultural. • UNIDADES II - Processo de fabricação e principais características das principais bebidas destiladas e fermentadas. • UNIDADES III - Princípios da coquetelaria e preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados)

- **UNIDADES IV** – Enologia: as principais castas de uva e principais países produtores. Produção (plantio, colheita, fermentação, armazenamento, consumo). Estocagem. Harmonização de vinhos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.
- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Aulas práticas no Laboratório de Cozinha.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. CALO, A. *et al.* **Vinho, Escolha, Compra, Serviço e Degustação**: manual do sommelier. São Paulo: Globo, 2004.
2. PACHECO, A. O. **Iniciação à Enologia**. São Paulo: Senac, 2008.
3. VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas Alcoólicas**: ciência e tecnologia. Ano Bebidas. v. 1., 2. ed. São Paulo: Blucher. 2016.

Complementar

1. DINHAM, R.; ADAMES, C. **O Essencial em Cervejas e Destilados**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.
2. DARDEAU, R. **Vinhos**: uma festa dos sentidos. 3. ed. Rio de Janeiro: Mauad X, 2004.
3. MACNEIL, K. **A bíblia do vinho**. 5.ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.
4. PACHECO, A. **Manual do Bar**. São Paulo: SENAC, 1996.

5. SANTOS, José Ivan. **VINHOS, O ESSENCIAL**. 8. ed. São Paulo: Senac, 2004.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
Nome: Cozinha Internacional	
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA	
Ano: 3º	
Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.	
Docente Responsável: João Guilherme Carvalho de Freitas/ Julio Cesar Vilar	
EMENTA	
<p>Cozinha internacional: a cozinha das américas, a cozinha oriental, a cozinha europeia e mediterrânea e a cozinha africana: a influência das suas características históricas, políticas, culturais e geográficas na culinária local. Conhecimento de técnicas, preparações e ingredientes.</p>	
OBJETIVOS DE ENSINO	
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer o processo histórico-cultural da formação da culinária das américas, oriental, europeia e mediterrânea e a africana, identificando os ingredientes locais e a execução das técnicas de preparo culinário dos pratos tradicionais desses povos. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia das américas seus principais ingredientes e pratos típicos. ● Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia oriental e seus principais ingredientes e pratos típicos. ● Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia europeia e mediterrânea e seus principais ingredientes e pratos típicos. ● Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia africana e seus principais ingredientes e pratos típicos. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none"> ● UNIDADE I (20 h.a.) - Cozinha das Américas: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos. ● UNIDADE II (20 h.a.) - Cozinha oriental: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos. 	

- **UNIDADE III (20 h.a.)** - Cozinha europeia e mediterrânea: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.
- **UNIDADE IV (20 h.a.)** - Cozinha africana: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas,
- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. ANDERSEN, Maria Cristina. **Cozinha árabe**. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2005.
2. BARGHINI, L. **O Grande livro da cozinha italiana**. São Paulo: Melhoramentos, 2005.
3. BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**. 1ª edição Editora: Senac São Paulo, 2004.
4. CONTRERAS, JESÚS; GRACIA, MABEL. **Alimentação, sociedade e cultura**. Ed. Fiocruz. Rio de Janeiro.2011.496p.
5. FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
6. HICKS, ROGER. **Cozinha mexicana**. [S.I.]: Editora LISMA, 2005.

7. KIPLE, Kenneth F. **Uma história Saborosa do Mundo. Dez Milênios de Globalização Alimentar**. Tradução: Margarida Vale de Gato. 1 Ed. Cruz Quebrada/Portugal: Casa das Letras, 2008.
8. LEW, J. **Culinária chinesa**. São Paulo: Editora JTB, 1996.
9. MACHIA, Valeria. **Cocina Argentina clásica y moderna**. Argentina: Emece Editores, 2003.
10. MONTANARI, **Massimo**. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
11. MORIYAMA, Y. **Culinária japonesa**. São Paulo: Editora JBC, 1995.

Complementar

1. ALEXANDRE, P.; L'AULNOIT, B. de. Tradutor: SELVATICI, C. **Breve história da gastronomia francesa**. Ed. Tinta Negra, 1ª ed., 2012.
2. DASI, S. D. **Culinária vegetariana com sabor da Índia**. 5 ed. São Paulo: Editora Sandra Lage, 2010.
3. FISHER, Carol. **The American cookbook: a history**. Jefferson, North Carolina: McFarland & Co Inc Pub, 2005.
4. KELLY, I. **Carême: cozinheiro dos reis**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.
5. TORRES, Dagoberto; MOLL, Patrícia. **Ceviche - do pacífico para o mundo**. 1ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2013.
6. LANCELOTTI, S. **O Livro da cozinha clássica**. Porto Alegre: L&PM Pocket, 10, 1999.
7. LEW, Judy. **Culinária chinesa para brasileiros**. 2. ed. São Paulo: Editora JBC, [s.d.].
8. SHIMIZU, S. **Melhores Receitas da Culinária Japonesa**. São Paulo: Editora JTB, 2002.
9. WERNER, C. **Larousse da cozinha do mundo - Mediterrâneo e Europa Ocidental**. Brasil: Ed. Larousse Brasil, 2005.
10. WILSON, Anne. **Cozinha japonesa e coreana**. [S.l.]: Ed. Konemann do Brasil., 2006.
11. YAZBEK, M. H. **Receitas árabes tradicionais**. São Paulo: Editora Revan, 2001.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Gastronomia contemporânea
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 3º
Carga Horária: 40 h.a. - 33 h.r.
Docente Responsável: Áquila Matheus de Souza Oliveira
EMENTA
Introdução a cozinha contemporânea, principais técnicas de cozinha contemporânea, equipamentos e utensílios de gastronomia contemporânea, chefs e restaurantes de cozinha contemporânea, tendências em gastronomia.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e praticar as principais técnicas de cozinha contemporânea. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer sobre a cozinha contemporânea. • Praticar o uso de técnicas e equipamentos contemporâneos. • Refletir sobre as novas tendências em gastronomia. • Praticar técnicas de preparo de cardápios contemporâneos. • Conhecer personalidades e espaços da gastronomia moderna
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • UNIDADES I (10h.a.) - Introdução a cozinha contemporânea. • UNIDADES II (10h.a.) - Principais técnicas de cozinha contemporânea, equipamentos e utensílios de gastronomia contemporânea. • UNIDADES III (10h.a.) - Chefs e restaurantes de cozinha contemporânea. • UNIDADES IV (10h.a.) - Tendências em gastronomia.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas. • Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais. • Apresentação de seminários. • Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. Ferreira, A. B. (2018). **Cozinha contemporânea: Tendências e técnicas**. São Paulo: Editora Cultrix.
2. Escoffier, A. (2002). **Le Guide Culinaire: The Complete Guide to Culinary Techniques**. New York: Wiley.
3. Redzepi, R. (2010). **Noma: Time and Place in Nordic Cuisine**. London: Phaidon Press.

Complementar

1. Silva, J. R. (2020). **Chef Profissional: Formação e Carreira na Gastronomia**. São Paulo: Editora Senac
2. Cordon Bleu. (2018). **Todas as Técnicas - Cordon Bleu**. São Paulo: Editora Larousse.
3. Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). **Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking**. Bellevue, WA: The Cooking Lab.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome: Projetos Integradores

Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA

Ano: 3º

Carga Horária: 80 h.a. - 67 h.r.

Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima

EMENTA

Apresentação de projeto que integre os conteúdos das componentes curriculares do curso. Elaboração e apresentação do projeto final. Execução do projeto técnico integrador. Elaboração e apresentação dos relatórios parcial e final do projeto.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Promover o aprendizado teórico e prático dos conteúdos das componentes curriculares por meio da elaboração, apresentação e execução de projeto integrador.

Específicos

- Integrar o conteúdo das componentes curriculares do curso.
- Capacitar o aluno a desenvolver projetos e soluções para problemas.
- Aperfeiçoar a capacidade do aluno de executar projetos.
- Incentivar o trabalho em grupo.
- Desenvolver habilidades de comunicação e apresentação em público.
- Incentivar a busca por inovações tecnológicas para o desenvolvimento do projeto.
- Promover a vivência prática dos conteúdos das componentes curriculares do curso.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. UNIDADE I - ELABORAÇÃO DO PROJETO INTEGRADOR

- Dinâmica de acolhida da turma e apresentação do plano de ensino da disciplina.
- Discussão e escolha do tema para elaboração do projeto: brainstorming de ideias.
- Formação de equipe(s) de trabalho.
- Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do pré-projeto técnico.
- Apresentação do pré-projeto.
- Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do projeto final.
- Apresentação e aprovação do projeto final.

2. UNIDADE II - GESTÃO E EXECUÇÃO DO PROJETO

- Elaboração de protocolos e levantamento de materiais para execução do projeto.
- Execução monitorada das atividades, de acordo com o cronograma do projeto, e registro das atividades realizadas.
- Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do relatório parcial das atividades e autoavaliação do grupo.
- Apresentação do Relatório Parcial de atividades.

3. UNIDADE III - FINALIZAÇÃO DO PROJETO E RELATÓRIO FINAL

- Execução monitorada das atividades de finalização do projeto e registro das atividades.
- Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do Relatório Final do projeto e do material de apresentação.
- Apresentação do Relatório Final do projeto.
- Autoavaliação e avaliação da disciplina (professores e alunos).
- Dinâmica de encerramento da disciplina (Celebração).

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aula expositiva dialogada.
- Reunião para discussão e escolha do tema de trabalho (Projeto).
- Reuniões monitoradas para elaboração do projeto.
- Atividades práticas monitoradas de planejamento para execução/gestão do projeto e formação de equipes de trabalho.
- Reuniões monitoradas das equipes de trabalho para elaboração dos relatórios parcial e final das atividades do projeto e autoavaliação do desempenho individual e do grupo.
- Apresentação dos relatórios parcial e final do projeto.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Participação nas reuniões e discussões em grupo.
- Participação nas atividades de elaboração/execução/gestão do projeto.
- Elaboração e apresentação dos relatórios parcial e final do projeto executado.
- Autoavaliações parcial e final com base nos objetivos da disciplina.
- Avaliações parcial e final da disciplina quanto aos objetivos atingidos (alunos e professores).

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e pincel atômico
- Equipamentos multimídia
- Materiais de papelaria
- Materiais reutilizáveis
- Materiais e equipamento para impressão
- Laboratório de Informática e Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. GUIA PRÁTICO DRAGON DREAMING: desenho de projetos. Versão 2.09, Janeiro de 2014. Disponível em: <[dragon_dreaming_eBook_guiá_prático.pdf \(dragondreamingbr.org\)](http://dragondreamingbr.org)>
2. ROSEMBERG, M. B. **Comunicação Não-Violenta**: técnicas para aprimorar relacionamentos pessoais e profissionais. 1. Ed. Editora Ágora, 2006. 288 p.
3. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração de projetos**: como transformar ideias em resultados. [S.l: s.n.], 2014.
4. PRODANOV, Cleber C.; FREITAS, Ernani C. **Metodologia do Trabalho Científico**: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2. ed., Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Disponível em: <[E-book Metodologia do Trabalho Científico.pdf \(feevale.br\)](http://www.feevale.br)>

Complementar

1. ROSEMBERG, M. B. **Vivendo a comunicação não violenta**: como estabelecer conexões sinceras e resolver conflitos de forma pacífica e eficaz. 1. ed. Editora Sextante, 2019. 192 p.
2. ROSEMBERG, M. B. **A linguagem da paz em um mundo de conflitos**: sua próxima fala mudará seu mundo. 1. ed. Editora: Palas Athena, 2019. 208 p.
3. MENEZES, Luis César de Moura. **Gestão de Projetos**. São Paulo: Atlas, 2009.
4. KEELING, Ralph. **Gestão de Projetos**: uma abordagem global. São Paulo: Saraiva, 2009.
5. FICHAS TÉCNICAS DRAGON DREAMING. Disponível em: <[Materiais - Fichas Técnicas - Dragon Dreaming Brasil](#)>

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Gastronomia Alternativa
Curso: Técnico em Gastronomia - PROEJA
Ano: 3º
Carga Horária: 40 h.a. - 33 h.r.
Docente Responsável: Nadja Sales
EMENTA
Princípios básicos da nutrição, alimentação saudável e funcional, intolerâncias, alergias e restrições alimentares. Aplicação das técnicas gastronômicas no desenvolvimento de preparações saudáveis, e com potencial funcional. Princípios e aplicações das Plantas medicinais, ervas, especiarias e PANCs. Desenvolvimento e elaboração de preparações e menus com restrições alimentares.
OBJETIVOS DE ENSINO
Geral Desenvolver o entendimento sobre os princípios básicos da nutrição, alimentação saudável e funcional, intolerâncias, alergias e restrições alimentares.

Específicos

Definir conceitos de gastronomia sustentável.

Identificar a importância da regionalização nas cozinhas sustentáveis Identificar as plantas alimentícias não convencionais (PANCs).

Explicar o mercado da gastronomia sustentável Nomear conceitos de gastronomia saudável

Utilizar fundamentos de gastronomia alternativa na alimentação contemporânea.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. **UNIDADES I (10h.a.)** - Introdução a cozinha sustentável, saudável e funcional.
2. **UNIDADES II (10h.a.)** - Movimentos da cozinha alternativa.
3. **UNIDADES III (10h.a.)** - Cozinha vegana e suas ramificações
4. **UNIDADES IV (10h.a.)** - Tendências em gastronomia funcional.

METODOLOGIA DE ENSINO

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.
- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

- 1 PETRINI, C. Slow Food: - princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac,

2009.

- 2 COSTA, M. N. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos Funcionais – Componentes Bioativos e efeitos fisiológicos. 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p.
- 3 PINNOCL, D. Chef Medicinal: caminho para uma alimentação saudável. São Paulo: Senac, 2014. 191p.
- 4 AZEVEDO, E. Alimentos orgânicos: ampliando conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo: Senac, 2012. 386p.

Complementar

Garcia, Solimar. A propaganda e sua relação com. 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Blucher, 2019. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788580393774 Disponível em: . Acesso em: 05 de Agosto de 2020.

Amato Neto, João. A era do ecobusiness - criando negócios sustentáveis. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520448953 Disponível em: . Acesso em: 05 de Agosto de 2020. ,.

A ALIMENTAÇÃO NO CONTEXTO CONTEMPORÂNEO - consumo, ação política e sustentabilidade. [SI:. ed. s.n.]: ., .. NUNES, Radilene. Gastronomia Sustentável. - Interação. 1. ed. São Paulo: Revista Científica da Faculdade das Amér, 2012.

ACRE, D M; CASTILHO, F R. Gestão ambiental aplicada ao setor gastronômico - proposta para Dourados. 2. ed. Caxias do Sul: Rosa dos Ventos, 2013.

BRANDÃO, C.T.T. Alimentação alternativa. 1 ed. Brasília: Ministério da Saúde do Brasil. 1989. p. 18-32. CASTRO, R. Guia de alimentação e culinária vegetariana: Alimentação light. 4. ed. São Paulo: Ícone, 2001.

FREITAS, S.M.L. Alimentos com alegação Diet ou Light: definições, legislação e implicações no consumo. São Paulo: Atheneu, 2005. [http: www.anvisa.gov](http://www.anvisa.gov) Acesso em 25.01.2008.

KUSH, M. A cura natural pela macrobiótica. 2 ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Ground. 1987.

NYOITI, S. Macrobiótica Zen: A arte da longevidade e do rejuvenescimento. Associação Macrobiótica de Porto Alegre, Porto Alegre,RS. TARABOULSI, F.A. Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2006.

ANEXO II - LEGISLAÇÃO BÁSICA

Decreto nº 5.154/2004 - Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

Decreto nº 9.057/2017 - Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, LDB 9394/1996.

Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

Resolução nº 3, de 21 de novembro de 2018. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

Resolução Nº 4, de 17 de dezembro de 2018. Institui a Base Nacional Comum Curricular na Etapa do Ensino Médio.

Resolução Nº 2, de 15 de dezembro de 2020. Aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

Regimento Didático dos Cursos Técnicos Integrados. Resolução IFPB/CS nº 227, de 10 de outubro de 2014.

Regulamento Didático dos Cursos Técnicos Subsequentes. Resolução IFPB/CS nº 83, de 21 de outubro de 2011.

Regulamento Didático do PROEJA - Resolução IFPB/CS nº 63, de 19 de julho de 2010.

Resolução CS nº 138, de 02 de outubro de 2015, que dispõe sobre a aprovação da Política de Educação das Relações Étnico-raciais do IFPB.

Resolução CS nº 146, de 02 de outubro de 2015, que dispõe sobre a aprovação das Diretrizes Nacionais da Educação em Direitos Humanos nos cursos de educação superior e educação profissional técnica de nível médio oferecidos no âmbito do IFPB.

Resolução CS nº 132, de 02 de outubro de 2015 – Dispõe sobre a aprovação de Política Ambiental do IFPB.

Resolução CS Nº 133, de 02 de outubro de 2015, que dispõe sobre a aprovação do Regulamento da Política Geral de Aquisição, Expansão e Atualização dos Acervos das Bibliotecas do IFPB.

Resolução-CS Nº 59-2019-Diretrizes Indutoras para a educação profissional integrada ao ensino médio.

Resolução nº 55/2017-CS/IFPB - Regulamento para criação, alteração e extinção de

cursos Técnicos de Nível Médio e de Graduação.

RESOLUÇÃO-CS N° 61, DE 01 DE OUTUBRO DE 2019 - Dispõe sobre a reformulação das Normas de Estágio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

LEI N° 14.164, DE 10 DE JUNHO DE 2021. Altera a Lei nº [9.394](#), de 20 de dezembro de 1996 ([Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional](#)), para incluir conteúdo sobre a prevenção da violência contra a mulher nos currículos da educação básica, e institui a Semana Escolar de Combate à Violência contra a Mulher.