

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 15, DE 13 DE FEVEREIRO DE 2020.

Aprova a criação e oferta de vagas de Curso de Qualificação Profissional no IFSC.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, de acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, LEI 11.892/2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 9º do Regimento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina - RESOLUÇÃO Nº 18/2013/CONSUP, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da RESOLUÇÃO Nº 17/2012/CONSUP, e de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária dos dias 12 e 13 de fevereiro de 2020;

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do seguinte curso de Qualificação Profissional:

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Garopaba	PROEJA - Integrado ao Ensino Médio	Presencial	Criação	Qualificação Profissional em Atendimento em Restaurante Integrado ao Ensino Médio EJA-EPT (PROEJA)	1400 h	40	40	Noturno

Florianópolis, 13 de fevereiro de 2020.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.042705/2019-41)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – PPC

Qualificação Profissional em Atendimento em Restaurante Integrado ao Ensino Médio – EJA – EPT (PROEJA)

Parte 1 (Identificação do solicitante)

I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

Instituído pela Lei n 11.892 de 29 de dezembro de 2008.

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil – CEP
zz88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 – CNPJ: 11.402.887/0001-60

II – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Câmpus

Garopaba

2. Endereço/CNPJ/Telefone do câmpus

Rua Maria Aparecida Barbosa, 153 - Campo D'Una, Garopaba - CNPJ 11.402.887/0001-60 - (48)
3254 7372

2.1. Complemento

Loteamento Vila do Campo

3. Departamento

Departamento de Ensino Pesquisa e Extensão (DEPE)

4. Há parceria com outra Instituição? Não

4.1. Razão social

4.2. Esfera administrativa

4.3. Estado / Município

4.4. Endereço / Telefone / Site

4.5. Responsável (Pela Parceria)



III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PPC

5. Responsáveis pelo PPC

Chefe do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão:
André Luiz Silva de Moraes, andre.moraes@ifsc.edu.br, (48) 3254-7330

Professora Cristine Ferreira Costa, cristine.costa@ifsc.edu.br
Professor Ícaro Coriolano Honório, icaro.coriolano@ifsc.edu.br
Tec. em Assuntos Educacionais Jacqueline Narciso Bastos, jacqueline.bastos@ifsc.edu.br
Professora Micheline Sartori, micheline.sartori@ifsc.edu.br
Professor Sérgio Pereira Torlai, sergio.torlai@ifsc.edu.br
Professora Tatiane Melissa Scoz, tatiane.melissa@ifsc.edu.br
Professor Vitor Gomes da Silva, vitor.gomes@ifsc.edu.br
Contato (coordenadoria pedagógica): 3254-7329

6. Coordenador do Curso

André Luiz Silva de Moraes - Chefia do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

7. Articulador do Curso

André Luiz Silva de Moraes - Chefia do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

Parte 2 (PPC)

IV – DADOS DO CURSO

8. Nome do Curso

Qualificação Profissional em Atendimento em Restaurante Integrado ao Ensino Médio EJA – EPT (PROEJA)

09. Eixo tecnológico

Turismo, Hospitalidade e Lazer

10. Forma de Oferta

Integrado sem parceria

11. Modalidade

Presencial

12. Carga horária total do Curso

1.400 horas: 1.200 horas para a Formação Geral (762 horas de Tempo-Escola e 438 horas de Tempo Social) e 200 horas para a qualificação Profissional.



13. Vagas por Turma: 40 vagas

14. Vagas Totais Anuais: 40 vagas

15. Turno de Oferta: Noturno

Observação: eventualmente poderão ocorrer aulas e ou saídas técnicas aos sábados.

16. Início da Oferta: 2020/2

17. Local de Oferta do Curso

IFSC - Câmpus Garopaba

18. Integralização

Tempo Máximo: 8 semestres.

Tempo Mínimo: 04 semestres, para os candidatos que farão todas as disciplinas.

De acordo com a Resolução CEPE/186/2017 (Doc. Orientador), item 4.2.5, os candidatos aos cursos PROEJA que já possuírem os conhecimentos proporcionados pelo curso terão direito à validação de saberes, a qualquer tempo, não se limitando aos 60% previstos no art. 91 do RDP, com fundamento no art. 6 do Decreto 5840/2006.

19. Regime de Matrícula: Matrícula seriada

20. Periodicidade da Oferta: Conforme demanda

21. Forma de Ingresso: Sorteio

22. Requisitos de acesso

Idade mínima de 18 anos, na data da matrícula, conforme legislação da EJA e de acordo com os termos da Resolução CEPE/IFSC 186/2017.

23. Objetivos do Curso

23.1 Objetivo Geral

Promover a formação de jovens e adultos do Ensino Médio de forma integrada à qualificação profissional em Atendimento em Restaurante, qualificando-os para atuação no mundo do trabalho, elevando o nível de escolaridade, valorizando os conhecimentos adquiridos ao longo da vida, visando ao exercício da cidadania e da consciência crítica e à promoção da autonomia na construção de uma sociedade mais ética, justa e igualitária.

23.2 Objetivos Específicos

- Integrar as áreas do conhecimento, por meio da interdisciplinaridade, contribuindo para o



processo de desenvolvimento dos educandos e da sociedade.

- Possibilitar a compreensão do mundo e suas transformações históricas, geográficas, sociais, culturais, políticas e econômicas, e o estabelecimento de relações com conhecimentos do cotidiano dos educandos.
- Incentivar a busca de soluções aos desafios e aos problemas da prática profissional, com cidadania e respeito aos princípios éticos.
- Integrar o conhecimento das Linguagens e Códigos, Ciências humanas, Ciências da Natureza e da Matemática com a Educação Profissional e Tecnológica, trabalhando a interdisciplinaridade entre os conhecimentos contribuindo no processo de desenvolvimento dos educandos e da sociedade.
- Promover e valorizar a articulação das experiências da vida e conhecimentos adquiridos, construídos pelos jovens e adultos fora do meio escolar, trabalhadores estudantes, com os saberes escolares;

24. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao PPC

Legislação profissional

Os profissionais que atuam no atendimento de restaurantes como garçons, garçonetes, maître, possuem sua atividade reconhecida no setor do turismo nos segmentos de alimentação, eventos, hospedagem, atividades recreativas conforme as características apresentadas pela Classificação Brasileira de Ocupações (CBO). Ainda conforme a CBO essa ocupação demanda formação profissional e integra o cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT.

Em 2017 foi publicada a Lei 13.419 de 2017, que “Altera a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, para disciplinar o rateio, entre empregados, da cobrança adicional sobre as despesas em bares, restaurantes, hotéis, motéis e estabelecimentos similares”. A partir dessa, o empregador deve anotar na carteira de trabalho e no contracheque do empregado o valor do salário contratual fixo, além do percentual recebido em gorjeta, calculado com base no valor médio registrado nos últimos 12 meses.

Dentre os requisitos para a atuação apresentados pelo Guia Pronatec de Cursos FIC (2016) estão o Ensino Fundamental II (6º a 9º) Completo e a idade mínima de 16 anos.

Guia PRONATEC de Cursos FIC 4ª Edição. 2016 MEC (265 Garçom)

Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):

5134-05 - Garçom

Atendente de buffet, Atendente de mesa, Auxiliar de maître, Garçom de bar, Garçom, Passador de guarnição.

5134-15 - Cumim

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



5134-35 - Atendente de lanchonete, Ajudante, Auxiliar de bar, Ajudante, auxiliar de lanchonete, Atendente de balcão de café, Balconista de lanchonete, Cafeteiro, Cantineiro (escola), Chapista de lanchonete, Servente de lanche.

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

24.5.3 ABNT NBR 150018 Turismo – Garçom em função polivalente.

24.5.5 ABNT NBR 150020 Turismo – Maître.

24.5.7 ABNT NBR 150025 Turismo – Commis.

Legislação educacional

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (e suas alterações).

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que altera as diretrizes e bases da educação nacional para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro Brasileira", e dá outras providências.

BRASIL. **Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003.** Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.

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

BRASIL. **Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014.** Aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências.

BRASIL. **Lei nº 12.764, de 27 de Dezembro de 2012.** Estabelece a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

BRASIL. **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de educação Ambiental e dá outras providências.

BRASIL. **Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006.** Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos -PROEJA, e dá outras providências. Brasília, DF.

BRASIL. **Decreto nº 7.611/, de 17 de novembro de 2011.** Dispõe sobre a educação especial e o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

BRASIL. **Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004.** Regulamenta as Leis nº 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da



acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

BRASIL. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004.** Regulamenta os artigos 36 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.

BRASIL. **Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014.** Altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

BRASIL. **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009.** Institui o Programa Nacional de Direitos Humanos. RESOLUÇÃO Nº 1, DE 17 DE JUNHO DE 2004.

BRASIL. **Parecer CNE/CP 003/2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB 11/2000.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, DF, 2000.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 3, de 15 DE JUNHO de 2010.** Institui Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos nos aspectos relativos à duração dos cursos e idade mínima para ingresso nos cursos de EJA; idade mínima e certificação nos exames de EJA; e Educação de Jovens e Adultos desenvolvida por meio da Educação a Distância.

BRASIL. **Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004.** Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana.

BRASIL. **Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012.** Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

BRASIL. **Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA:** Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos: educação profissional técnica de nível médio/ ensino médio: documento base. Brasília, agosto 2007.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Nota Técnica CEPE nº 01/2016.** Esclarecimentos sobre o Plano de Estudo Diferenciado – PEDi no IFSC. Florianópolis, 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução nº 11/2013/CONSUP.** Aprova as ações que incentivam a oferta de cursos PROEJA no Instituto Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2013.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CEPE/IFSC nº 186 de 19 de dezembro de 2017.** Aprova ad referendum a alteração do Documento Orientador da EJA no IFSC. Florianópolis, 2017.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CONSUP nº 20 de 25 junho de 2018.** Aprova o Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC. Florianópolis, 2018.



INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019.** Florianópolis, mar. 2017.

25. Perfil Profissional do Egresso

Executa a *mise-en-place* de restaurante. Reconhece os sistemas e aplica as técnicas de serviço em restaurantes. Organiza e otimiza o espaço do salão. Recepciona e acomoda o cliente. Registra e auxilia nas escolhas dos pedidos. Segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

26. Competências gerais do egresso

O estudante egresso do curso de Qualificação Profissional em Atendimento em Restaurante Integrado ao Ensino Médio EJA - EPT (PROEJA) deverá demonstrar as competências gerais a partir de sua formação básica e profissional, listadas a seguir:

- Organizar espaços físicos de atendimento para serviços de alimentação, prevendo seus ambientes, uso e articulação funcional, aplicando técnicas de operação na contextualização dos serviços oferecidos em restaurantes;
- Apresentar autonomia digital de forma inclusiva para fins profissionais e pessoais, conhecendo e aplicando sistemas operacionais e aplicativos relacionados a serviços em restaurantes;
- Interpretar e aplicar normas e procedimentos de higiene e segurança dos alimentos e bebidas;
- Ter a capacidade de inserir-se nas relações sociais e no mundo de trabalho, respeitando o meio ambiente, a diversidade de opiniões, de culturas, de gênero e de etnias, com responsabilidade, cooperação, ética e autonomia, considerando o bem-estar coletivo;
- Aplicar os conhecimentos científico-tecnológicos para explicar e analisar criticamente o funcionamento do mundo e dos processos históricos, sociais e econômicos, planejando, executando e avaliando ações de intervenção na realidade;
- Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, bem como conhecer as formas contemporâneas de linguagem, integrando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber.

27. Áreas/campo de atuação do egresso

O egresso estará apto a atender clientes, servir alimentos e bebidas em restaurantes, bares, cafeterias, hotéis, hospitais, eventos, etc. Manipular alimentos e preparam sucos, drinks, e cafés. Realizam serviços de vinho e de café. Dentre as tarefas que poderá desenvolver estão:

- montar praça, carrinho, mesa, balcão e bar;
- desmontar praça;
- organizar o local de trabalho para atender ao cliente;
- Preparar as “entradas” de alimentos e bebidas;
- Realizar serviço de vinho;



- higienizar utensílios e equipamentos.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

28. Matriz curricular

A matriz curricular do curso apresenta carga horária total de 1.400 horas divididas em quatro módulos, perfazendo 2 anos de curso. São 1.200 horas para formação geral divididas em 762 horas presenciais, tempo-escola, mais 438 horas não presenciais, tempo social, que serão retomadas no tempo-escola e foram distribuídas em todas as unidades curriculares; mais 200 horas presenciais para a formação profissional em atendimento em restaurante.

A integralidade que se busca trazer para o curso de Qualificação Profissional em Atendimento em Restaurante Integrado ao Ensino Médio EJA – EPT (PROEJA), vinculando o mundo do trabalho com a Educação Básica, tem o trabalho como princípio educativo, o qual “[...] é fundamental para sua compreensão, a superação das falsas dicotomias entre conhecimento científico e o conhecimento do senso comum e entre teoria e prática.” (BRASIL, 2007, p.28). Assim, destaca-se os alicerces do PROEJA (BRASIL, 2007), congregando a formação humana à formação no ensino básico e à formação profissional.

Nessa perspectiva, será utilizada a concepção de Tempo Social, Horas Complementares, de acordo com o Documento Orientador da EJA no IFSC, Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017, em que o trabalhador estudante tem uma carga horária no ambiente escolar e outra no ambiente social, ou seja, fora do tempo-escola. Essas horas complementares, planejadas no coletivo docente, serão distribuídas nas unidades curriculares da formação geral, conforme tabela abaixo:

Área de conhecimento	Componente Curricular	CH Tempo Escola*	CH Tempo Social	Carga Horária Total
	Formação Geral			
Ciências humanas e suas tecnologias	HISTÓRIA	60	40	100
	GEOGRAFIA	51	29	80
	FILOSOFIA	60	40	100
	SOCIOLOGIA	60	40	100
Ciências da natureza e matemática e suas tecnologias	MATEMÁTICA 1	60	20	80
	MATEMÁTICA 2	39	21	60
	FÍSICA 1	21	19	40
	FÍSICA 2	39	21	60
	QUÍMICA	51	29	80



	BIOLOGIA	60	40	100
Linguagens códigos e suas tecnologias	LÍNGUA PORTUGUESA 1	60	20	80
	LÍNGUA PORTUGUESA 2	39	21	60
	INGLÊS 1	21	19	40
	INGLÊS 2	30	10	40
	ARTES	60	40	100
	EDUCAÇÃO FÍSICA	51	29	80
Total Formação Geral		762	*438	1.200
Educação Profissional				
Educação profissional / Formação específica	INFORMÁTICA E AUTONOMIA DIGITAL	40	-	40
	FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE	20	-	20
	RELAÇÕES INTERPESSOAIS	20	-	20
	HIGIENE E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	40	-	40
	SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	40		40
	PROJETO INTEGRADOR	40		40
Total Educação Profissional		200		200
Carga Horária Total do Curso		962 (tempo escola)	438h (tempo social)	1.400

MÓDULO 1			
Componente Curricular	CH Tempo Escola*	CH Tempo Social	Carga Horária Tot



LÍNGUA PORTUGUESA 1	60	20	80
MATEMÁTICA 1	60	20	80
FILOSOFIA	60	40	100
FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE	20	-	20
INFORMÁTICA E AUTONOMIA DIGITAL	40	-	40
Carga horária total	240	80	320

MÓDULO 2			
Componente Curricular	CH Tempo Escola*	CH Tempo Social	Carga Horária Tot
ARTES	60	40	100
MATEMÁTICA 2	39	21	60
SOCIOLOGIA	60	40	100
FÍSICA 1	21	19	40
RELAÇÕES INTERPESSOAIS	20	-	20
HIGIENE E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	40	-	40
Carga horária total	240	120	360

MÓDULO 3			
Componente Curricular	CH Tempo Escola*	CH Tempo Social	Carga Horária Tot
FÍSICA 2	39	21	60
LÍNGUA PORTUGUESA 2	39	21	60
HISTÓRIA	60	40	100
GEOGRAFIA	51	29	80
INGLÊS 1	21	19	40
SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	40	-	40



Carga horária total	250*	130	380
----------------------------	-------------	------------	------------

*10h a mais, correspondem a 3 dias a mais de aula, poderão ocorrer em 3 sextas-feiras a serem combinadas com os estudantes.

MÓDULO 4			
Componente Curricular	CH Tempo Escola*	CH Tempo Social	Carga Horária Total
INGLÊS 2	30	10	40
BIOLOGIA	60	40	100
EDUCAÇÃO FÍSICA	51	29	80
QUÍMICA	51	29	80
PROJETO INTEGRADOR (PI)	40	-	40
Carga horária total	232	108	340

29. Componentes curriculares

MÓDULO 1

Unidade Curricular: Língua Portuguesa 1	CH*: 80
Objetivos: Interagir com práticas de linguagem em diferentes modalidades, na perspectiva de sua recepção e produção, de modo a ampliar, gradativamente, o repertório de gêneros e de recursos comunicativos e expressivos. Reconhecer os diversos gêneros textuais com ênfase nos gêneros técnicos. Refletir sobre os usos das linguagens e os efeitos de sentido de diferentes recursos expressivos, levando em conta as condições de recepção e produção. Interagir com o outro, usando expedientes comunicativos e expressivos nas diversas práticas sociais, de modo crítico, autoral e criativo. Exercitar a análise, síntese e a solução de problemas.	
Conteúdos: Concepções sobre língua materna, linguagens e suas relações com a leitura e a produção textual. Relação entre texto, leitura, produção e análise linguística, relacionando com as condições de produção. Concepção e condição de produção dos gêneros textuais: crônicas, contos, relatório de visita técnica, currículo e texto publicitário.	



Metodologia de Abordagem:

Os conhecimentos serão construídos a partir de uma relação dialógica com os estudantes, na qual eles serão estimulados a compreender o universo cultural a sua volta e, num segundo momento em uma ação coletiva, poderão discutir, refletir, analisar e transformar sua realidade. As aulas, por sua vez, serão ministradas com recursos expositivos, leitura de textos, leitura de imagens e uso de audiovisuais. Quanto ao Tempo Social, este poderá ser estruturado através de mostras artísticas, produção de vídeos, visitas técnicas, em comunhão com outros Componentes Curriculares ministrados no semestre, bem por meio de outros formatos previstos no documento orientador.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

CUNHA, Celso; CINTRA, Luís F. Lindley. **Nova gramática do português contemporâneo**. 5. ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2008.

MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. **Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT**. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar:

FÁVERO, Leonor Lopes. **Coesão e coerência textuais**. 11. ed. rev. e atual. São Paulo: Ática, 2010.

SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: leitura e redação**. 5. ed. São Paulo: Ática, 2010.

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2009.

Unidade Curricular: Matemática 1

CH*: 80 horas

Objetivos: Organizar, investigar e resolver problemas matemáticos presentes em diferentes contextos.

Conteúdos:

Razão e proporção. Grandezas proporcionais. Regra de três simples e composta. Porcentagem e juros simples. Estudo de funções reais. Trigonometria do triângulo retângulo. Arcos da circunferência e círculo trigonométrico. Funções seno, cosseno e tangente.

Metodologia de Abordagem:

A Matemática, uma das mais antigas ciências, tem o caráter formativo e instrumental. Seu aspecto formativo ajuda no desenvolvimento e estímulo do hábito de raciocinar. Seu aspecto instrumental se resume no conjunto de técnicas a serem aplicadas em outras áreas do



conhecimento, permitindo que seja ferramenta insubstituível na Engenharia, na Economia, na Administração, na Agronomia e em qualquer área técnica ou científica. Deve-se, portanto, tentar mostrar ao trabalhador estudante, na medida do possível, as relações da Matemática com outras disciplinas e assuntos. A construção de muitos conceitos deve ser feita de modo a atrair o trabalhador estudante a participar da solução de situações-problema. Dessa forma, pretende-se que o trabalhador estudante desenvolva a capacidade de abstração, de resolução de problemas, de análise, de compreensão de fatos matemáticos, de raciocínio, de investigação e interpretação da realidade, tornando-se mais apto para tirar conclusões, elaborar argumentações, tanto em sua vida pessoal como em sua vida profissional.

Com o propósito de atingir estes objetivos, serão possibilitados: aulas expositivas e dialogadas; resolução de exercícios em grupo e individual; utilização de ferramentas tecnológicas existentes; indicação de bibliografias para estudo complementar.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

CENTURIÓN, Marília. **Conteúdo e metodologia da matemática:** números e operações. São Paulo: Scipione, 1994.

GIOVANNI, José Ruy. **360º:** matemática fundamental: uma nova abordagem: volume único: livro do professor. 2. ed. São Paulo: FTD, 2015. 3 v.

Bibliografia Complementar:

MACHADO, Antônio dos Santos. **Matemática:** temas e metas 2: trigonometria e progressões. São Paulo: Atual, c1998.

MACHADO, Antônio dos Santos. **Matemática:** temas e metas 3: sistemas lineares e combinatória. São Paulo: Atual, c2000.

SILVA, Cláudio Xavier da. **Matemática:** curso de suplência: educação de jovens e adultos: volume 2. 12. ed. rev. e ampl. São Paulo: Ática, 2002. v. 2.

Unidade Curricular: Filosofia

CH*:100

Objetivos:

Conhecer a origem da Filosofia, os campos de investigação da Filosofia e os períodos da história da Filosofia.

Estimular os primeiros contatos com a tradição filosófica e com a abstração conceitual típica da filosofia.

Adquirir conhecimentos sobre a estrutura do pensamento metafísico através da história da Filosofia.

Interpretar as relações possíveis entre Filosofia e Filosofia Cristã.



Conhecer a Teoria do Conhecimento, suas correntes e seus autores fundamentais.
Patrocinar reflexões sobre autores e, fundamentalmente, questões existenciais próprias do século XXI.
Desenvolver reflexões sobre o papel do Estado e da política na sociedade capitalista contemporânea.
Refletir sobre as teorias fundamentais e a história do trabalho de uma perspectiva filosófica.
Proporcionar uma visão global do mundo do trabalho.
Visualizar o trabalho como elemento transformador na vida do homem.
Promover a troca de ideias e, por conseguinte, o respeito às distintas visões de mundo presentes na sala de aula.

Conteúdos:

O que é o Mito? Passagem do Mito à Filosofia. Conceitos de Filosofia: o que é Filosofia e para que serve. Filosofia e as outras formas de conhecimento. A Razão: regras e princípios. As concepções de verdade – Dogmatismo e busca da verdade. Períodos da História da Filosofia. Filosofia Antiga. A Filosofia grega e os pré-socráticos. Os sofistas. Sócrates e a busca pela verdade. Platão e o mito da caverna. Ética e Metafísica em Aristóteles. Filosofia Medieval Cristã. A Patrística de Santo Agostinho. A Escolástica de São Tomás de Aquino. Filosofia Moderna. Racionalismo e Empirismo. Filosofia Contemporânea. Existencialismo, liberdade e crise da razão. Política, Estado e Poder. Os dilemas do trabalho no século XXI. Organização social do trabalho: História do trabalho. Os sentidos do trabalho. Mundo do trabalho. Trabalho e alienação. Trabalho, valorização e prazer. Indústria Cultural e consumo.

Metodologia de Abordagem:

As aulas apresentarão o seguinte trajeto metodológico: aulas expositivas, leituras interpretativas e críticas, seminários e apresentações individuais e/ou em grupo de alunos, pesquisa bibliográfica, produção de textos, além de atividades integradas a outras unidades curriculares, quando planejadas no espaço do Tempo Social ou mesmo em outra iniciativa integradora. A avaliação seguirá o caminho processual com notas de 0 a 10 e considerará as seguintes questões: Participação dos alunos nas atividades propostas pelo professor; trabalho de pesquisa individual e coletiva, prova escrita e as atividades do Tempo Social. A proposta inicial é a realização de dois (2) momentos avaliativos formais durante o semestre, considerando sempre que estes momentos não contemplarão a totalidade da nota do aluno, mas serão tomados como parte do processo integral da relação ensino-aprendizagem.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

ARANHA, M. L. A. ; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 1993.

CHAUÍ, Marilena. **Convite à filosofia**. 13.ed. São Paulo: Ática, 2009.

Bibliografia Complementar:

GAARDER, Jostein. **O mundo de Sofia**: romance da história da filosofia. São Paulo: Seguinte, 2012.

HOBSBAWM, Eric. **Mundos do trabalho**: novos estudos sobre história operária. São Paulo: Paz e Terra, 2008.



MARCONDES, Danilo. **Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

Unidade Curricular: Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	CH*: 20
Objetivos: Compreender os conteúdos básicos do fenômeno da hospitalidade. Sistematizar informações sobre a oferta turística da região. Entender o turismo como fenômeno social e econômico.	
Conteúdos: Aspectos históricos, conceituais e abrangência do turismo e da hospitalidade. Terminologias do turismo. Produto turístico e a relação com o equipamento e serviço prestado. Cadeia produtiva do turismo e sua importância para o segmento.	
Metodologia de Abordagem: Aulas expositivas e dialogadas buscando a interdisciplinaridade, atividades em grupo e individuais; exibição de vídeos, de acordo com os conteúdos ministrados e posterior análise na forma de debate e/ou texto. Roda de conversa/relato de experiência com participação de profissional(is) da área. Saída técnica cultural e pedagógica com guia de turismo para conhecer atrativos culturais da cidade/região.	
Bibliografia Básica: ANDRADE, José Vicente de. Turismo: fundamentos e dimensões. 8. ed. São Paulo: Ática, 2004. CAMPOS, José Ruy Veloso. Introdução ao universo da hospitalidade. Campinas: Papyrus, 2005.	
Bibliografia Complementar: BARRETO, Margarita. Cultura e turismo: discussões contemporâneas. 2. ed. São Paulo: Papyrus, 2007. BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do turismo. 12. ed. rev e atual. São Paulo: Ed. SENAC, 2007. SONAGLIO, Kerlei Eliele; FABBRIS, Cristine (coord). Turismo: reflexões e desafios de um fenômeno contemporâneo. São Paulo: Livros, 2010.	

Unidade Curricular: Informática e Autonomia Digital	CH*: 40h
Objetivos: Conhecer o funcionamento básico do computador, de seus componentes e dos sistemas operacionais, permitindo a utilização de aplicativos relacionados às atividades dos serviços de restaurantes e visando à sua utilização como instrumento para fins profissionais e pessoais, como instrumento de trabalho e pesquisa, visando à inclusão digital.	
Conteúdos:	



Noções sobre os fundamentos do processamento de dados e periféricos. Fundamentos de Hardware, software e suas relações. Dispositivos de armazenamento de informações. Redes, Internet e meios de trocas de dados. Email, redes sociais e comunicação na internet. Armazenamento de arquivos em nuvem. Aplicativos online. Softwares e ferramentas para restaurante.

Metodologia de Abordagem:

Aulas baseadas em roteiros práticos, que envolvam os estudantes nas ações propostas e permitam explorar as competências elencadas na unidade curricular, relacionando os conteúdos com a vivência do trabalho, proporcionando uma experiência o mais próxima possível da realidade dos estudantes;

As avaliações serão realizadas a partir das experiências e atividades desenvolvidas dentro e fora da sala de aula.

Bibliografia Básica:

MOTA FILHO, João Eriberto. **Descobrimo o linux:** entenda o sistema operacional GNU/Linux. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Novatec, 2012.

PALFREY, John G.; GASSER, Urs. **Nascidos na era digital:** entendendo a primeira geração dos nativos digitais. Porto Alegre: Artmed, 2011.

Bibliografia Complementar:

CASTELLS, Manuel. **A galáxia da Internet:** reflexões sobre a Internet, os negócios e a sociedade. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

CHEE, Brian J. S.; FRANKLIN, Curtis. **Computação em nuvem:** cloud computing : tecnologias e estratégias. São Paulo: M.Books, 2013.

OURIQUES, Nildo Domingos. **Ciência e tecnologia em Santa Catarina.** Florianópolis: do Autor, [2004].

MÓDULO 2

Unidade Curricular: Artes	CH*: 100
Objetivos: Compreender a arte como saber cultural e estético gerador de significação. Refletir sobre as relações que envolvem o processo de construção e fruição da arte. Compreender e utilizar a arte e suas diversas formas como possibilidade de busca e produção de sentido sensível, estético, artístico e expressivo. Analisar, refletir e compreender os diferentes processos de Arte, com seus diferentes instrumentos de ordem material e ideal, como manifestações socioculturais e históricas. Expressar e comunicar ideias e sentimentos por meio de atividades de práticas artísticas.	
Conteúdos: O que é arte: linguagem, objeto de conhecimento, funções e produto. Manifestações artísticas a longo da história: Pré-História, Idade Média, Renascimento, Barroco, Classicismo, Romantismo, Século XX e XXI. A Arte e sua contextualização social, política, econômica e tecnológica. Estudos da cultura afro-brasileira, africana e indígena. Apreciação e análise de produções artísticas internacionais, nacionais e locais.	



Metodologia de Abordagem:

Aulas participativas e dialogadas, partindo do conhecimento prévio do estudante, utilizando imagens, textos, vídeos e músicas para maior compreensão do conteúdo e focadas na indissociabilidade entre teoria e prática, executando atividades corporais.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

NEWALL, D. **Compreender a arte**. São Paulo: Stampa, 2008.

PROENÇA, G. **História da arte**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010.

Bibliografia Complementar:

LARAIA, R. de B. **Cultura: um conceito antropológico**. 26. reimp. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.

SIQUEIRA, Denise da Costa Oliveira. **Corpo, comunicação e cultura: a dança contemporânea em cena**. Campinas: Autores Associados, 2006.

STRICKLAND, C. **Arte comentada: da pré-história ao pós-moderno**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2002.

Unidade Curricular: Matemática 2	CH*: 60 horas
Objetivos: Organizar, investigar e resolver problemas matemáticos presentes em diferentes contextos.	
Conteúdos: Análise combinatória. Probabilidade. Matrizes e determinantes e sistemas lineares. Progressão aritmética e geométrica (PA e PG). Geometria espacial e geometria analítica.	
Metodologia de Abordagem: A Matemática, uma das mais antigas ciências, tem o caráter formativo e instrumental. Seu aspecto formativo ajuda no desenvolvimento e estímulo do hábito de raciocinar. Seu aspecto instrumental se resume no conjunto de técnicas a serem aplicadas em outras áreas do conhecimento, permitindo que seja ferramenta insubstituível na Engenharia, na Economia, na Administração, na Agronomia e em qualquer área técnica ou científica. Deve-se, portanto, tentar mostrar ao trabalhador estudante, na medida do possível, as relações da Matemática com outras disciplinas e assuntos. A construção de muitos conceitos deve ser feita de modo a atrair o	



trabalhador estudante a participar da solução de situações-problema. Dessa forma, pretende-se que o trabalhador estudante desenvolva a capacidade de abstração, de resolução de problemas, de análise, de compreensão de fatos matemáticos, de raciocínio, de investigação e interpretação da realidade, tornando-se mais apto para tirar conclusões, elaborar argumentações, tanto em sua vida pessoal como em sua vida profissional. Com o propósito de atingir estes objetivos, serão possibilitados: aulas expositivas e dialogadas; resolução de exercícios em grupo e individual; utilização de ferramentas tecnológicas existentes; indicação de bibliografias para estudo complementar.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

DEGENSZAJN, David Mauro *et al.* **Matemática**: volume único: ensino médio: livro para análise do professor. 5. ed. São Paulo: Atual, 2011.
GIOVANNI, José Ruy. **360º**: matemática fundamental: uma nova abordagem: volume único: livro do professor. 2. ed. São Paulo: FTD, 2015. 3 v.

Bibliografia Complementar:

MACHADO, Antônio dos Santos. **Matemática**: temas e metas 2: trigonometria e progressões. São Paulo: Atual, c1998.
MACHADO, Antônio dos Santos. **Matemática**: temas e metas 3: sistemas lineares e combinatória. São Paulo: Atual, c2000.
MACHADO, Antônio dos Santos. **Matemática**: temas e metas 5: geometria analítica e polinômios. 30. reimpr São Paulo: Atual, c2004.
SILVA, Cláudio Xavier da. **Matemática**: curso de suplência: educação de jovens e adultos: volume 2. 12. ed. rev. e ampl. São Paulo: Ática, 2002.

Unidade Curricular: Sociologia

CH*: 100

Objetivos:

Compreender os conceitos mais básicos da Sociologia e suas contribuições.
Compreender o que são as Ciências Sociais: surgimento, autores, correntes do pensamento social.
Aperfeiçoar a capacidade de debater criticamente, construindo argumentos que ultrapassam a dimensão do senso comum.
Compreender as noções de cultura, diversidade, relativismo e etnocentrismo.
Compreender as conotações e sentidos do trabalho nas sociedades históricas.
Analisar como o trabalho se torna central para a definição da sociedade atual, como assume um sentido diferente e orientador da atividade social, na sociedade moderna capitalista.
Refletir sobre as desigualdades sociais como um fenômeno social que perpassa a estrutura social, estratificação e mobilidade social.



Explorar as desigualdades e discriminações relacionadas ao gênero e à raça na sociedade brasileira.

Conhecer a história da Cidadania e dos Direitos Humanos.

Analisar diferentes formas de governo e teorias do Estado.

Identificar formas alternativas de realização da política: os Movimentos Sociais.

Analisar a história das lutas sociais e suas formas de organização (sindicatos, movimentos sociais, etc.).

Desenvolver a capacidade para problematizar, analisar e debater questões e problemas sociais contemporâneos.

Conteúdos:

O Surgimento da Sociologia – contexto histórico e social. A diferença entre o senso comum e o conhecimento científico. A Sociologia como ciência. O Conceito de Cultura e ideologia. Etnocentrismo e Relativismo Cultural. Divisão social do Trabalho e modos de produção. O Mundo do Trabalho. Consumo e Meio Ambiente. Tipos de desigualdades Sociais. Violência institucional. Relações étnico-raciais e de gênero. Formas de governo e Teorias de Estado. Cidadania e Direitos Humanos. Movimentos Sociais.

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas e dialogadas buscando a interdisciplinaridade, atividades em grupo e individuais; exibição de filmes ou documentário, de acordo com os conteúdos ministrados e posterior análise na forma de debate e/ou texto.

Atendimento ao Discente: será disponibilizado aos discentes um horário para atendimento ao conteúdo ministrado. O docente também disponibilizará aos interessados textos e discussões complementares aos conteúdos trabalhados.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC N° 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

BOMENY, Helena. **Tempos modernos, tempos de sociologia**: volume único: ensino médio. 4. ed. São Paulo: Ed. do Brasil, 2016.

DIMENSTEIN, Gilberto; RODRIGUES, Marta M. Assumpção; GIANZANTI, Alvaro Cesar. **Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão**: volume único. 2. ed. São Paulo: FTD, 2012.

Bibliografia Complementar:

BOBBIO, Norberto (org.). **Dicionário de política**. Brasília, DF: Ed. da UnB, 1993. 2 v.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

SILVA, A. *et al.* **Sociologia em movimento**. São Paulo: Moderna, 2013.

Unidade Curricular: Física 1

CH*: 40

Objetivos:



Compreender a ciência como uma prática social histórica e suas relações com as transformações da sociedade e do pensamento humano.

Reconhecer e utilizar adequadamente, na forma oral e escrita, símbolos, códigos e nomenclatura da linguagem científica.

Compreender e emitir juízos próprios sobre notícias com temas relativos à ciência e tecnologia, veiculadas pelas diferentes mídias, posicionando-se com embasamento científico.

Identificar fenômenos físicos presentes na natureza, apresentar interpretações e formular explicações.

Conhecer diferentes visões cosmogônicas, incluindo de povos originários da América Latina e do continente Africano.

Conhecer as teorias do surgimento do universo e do sistema solar.

Relacionar fenômenos do cotidiano, como a passagem dos dias, as estações do ano, marés, às suas causas astronômicas.

Identificar processos de transformação de energia em diferentes processos tecnológicos e naturais.

Debater as implicações sociais e ecológicas do princípio da conservação da energia, relacionando-as ao sistema produtivo.

Conteúdos: Introdução ao estudo da física; noções de astronomia e cosmologia. Princípio da conservação da energia. Trocas de calor. Mudanças de estado de agregação da matéria.

Metodologia de Abordagem: As aulas serão organizadas a partir de questionamentos e problematizações de fenômenos e eventos do cotidiano, notícias recentes ou outros aspectos presentes na linguagem dos estudantes. A partir dessas problematizações e das questões que emergem desse processo, os conhecimentos serão apresentados através de aulas expositivas, debates a partir de notícias ou textos de divulgação científica, documentários, aplicativos didáticos ou experimentos. A realização de experimentos de baixo custo ou atividades práticas deve estar relacionada à reflexão dos fenômenos físicos envolvidos para seu funcionamento. Após a apresentação dos conhecimentos, serão realizados seminários, momentos de discussão coletiva e a retomada das problemáticas iniciais, ou ainda a análise de novas situações, tendo como base os conteúdos trabalhados.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

KANTOR, C. A. *et al.* **Quanta física**. São Paulo: Pearson. 2015.

MENEZES, L. C.; HOSOUME, Y. (coord.) **Leituras de física**: GREF: para ver, fazer e pensar. São Paulo: IFUSP, 1998.

Bibliografia Complementar:



GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA. **Física 1:** mecânica. 7. ed. São Paulo: EdUSP, 2002.

GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA. **Física 2:** física térmica, óptica. 5. ed. São Paulo: EdUSP, 2002.

GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA. **Física 3:** eletromagnetismo. 5. ed. São Paulo: EdUSP, 2005.

LUZ, Antônio Máximo Ribeiro da; ALVARENGA, Beatriz Gonçalves de. **Física.** São Paulo: Scipione, 2018.

PIETROCOLA, Maurício. **Física em contextos:** pessoal, social, histórico. São Paulo: FTD, 2018.

Unidade Curricular: Relações Interpessoais	CH*: 20h
<p>Objetivos:</p> <p>Dominar a etiqueta social e profissional para exercer as funções atribuídas.</p> <p>Agir de forma ética utilizando-se dos princípios de relacionamento humano, cidadania e linguagem adequada na comunicação.</p> <p>Ter a capacidade de inserir-se nas relações sociais e no mundo de trabalho, respeitando a diversidade de opiniões, de culturas, de gênero, de etnias, de modos de ser e pontos de vista.</p> <p>Orientar suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços.</p>	
<p>Conteúdos:</p> <p>O fator humano nas organizações: o indivíduo e o grupo. Autoconhecimento, percepção. Empatia e a importância nas relações humanas. Relações interpessoais e o desenvolvimento do trabalho em equipe. Ética: a importância da ética no mundo do trabalho, nos relacionamentos e na vida em grupo. Etiqueta profissional no ambiente de trabalho e em processos seletivos.</p>	
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>As práticas pedagógicas estarão centradas em atividades que promovam a interação entre os estudantes, bem como uma autorreflexão acerca dos próprios comportamentos, visando a compreensão das relações interpessoais nas organizações dentro de padrões éticos e humanos. Para tanto, serão utilizadas vivências, dinâmicas de grupos, jogos, trabalhos em equipe e individuais, leituras dirigidas e estudos de caso.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ANTUNES, Celso. Relações interpessoais e autoestima: a sala de aula como um espaço do crescimento integral. 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.</p> <p>DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BORGES, Manoel. Pequeno manual de comunicação oral e marketing pessoal. 2. ed. São Paulo: Hagnos, 2006.</p> <p>CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. T. Dinâmica das relações interpessoais. São Paulo: Alinea, 2005.</p> <p>MOSCOVICI, Fela. Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo. 21. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 2012.</p>	



Unidade Curricular: Higiene e Manipulação dos Alimentos	CH*: 40h
Objetivos: Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas. Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos nos serviços de restaurante. Selecionar adequadamente as matérias-primas. Aplicar as técnicas de conservação de matérias-primas e de refeições.	
Conteúdos: Perigos em alimentos. Microbiologia básica dos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Noções básicas de Boas Práticas de Manipulação (BPM) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), -Legislação sanitária vigente. Higiene pessoal e uso de EPIs. Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos. Critérios de segurança nas etapas de produção. Requisitos mínimos para edificações de serviços de alimentação.	
Metodologia de Abordagem: As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas teóricas expositivo-dialogadas, palestras, vídeos, estudos dirigidos, apresentações e aulas práticas.	
Bibliografia Básica: FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008. HAZELWOOD, D.; MAcCLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo: Varela, 1994. SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitários dos alimentos . São Paulo: Varela, 2005.	
Bibliografia Complementar: BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 23 de novembro de 1993. Aprova, na forma dos textos anexos, o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”. Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ’s para Produtos e Serviços na Área de Alimentos. Diário Oficial da União , 2 dez. 1993. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0 . Acesso em: 30 out. 2019.	



BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, 16 set. 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 30 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254. Acesso em: 30 out. 2019.

MÓDULO 3

Unidade Curricular: Física 2	CH*: 60h
<p>Compreender a ciência como uma prática social histórica e suas relações com as transformações da sociedade e do pensamento humano.</p> <p>Reconhecer e utilizar adequadamente, na forma oral e escrita, símbolos, códigos e nomenclatura da linguagem científica.</p> <p>Compreender e emitir juízos próprios sobre notícias com temas relativos à ciência e tecnologia, veiculadas pelas diferentes mídias, posicionando-se com embasamento científico.</p> <p>Identificar fenômenos físicos presentes na natureza, apresentar interpretações e formular explicações.</p> <p>Relacionar as leis fundamentais da dinâmica à questões do cotidiano, como aquelas relativas à segurança no trânsito e aos transportes urbanos.</p> <p>Conhecer a natureza da luz e sistemas ópticos simples.</p> <p>Relacionar as ondas eletromagnéticas às tecnologias de transmissão de informação, como o rádio, a televisão, os celulares e a internet.</p> <p>Debater os impactos sociais gerados à partir do desenvolvimento de tecnologias de transmissão de informação.</p> <p>Explicar o funcionamento de circuitos e dispositivos elétricos de uso cotidiano.</p> <p>Calcular o consumo de energia elétrica de aparelhos elétricos de uso cotidiano.</p> <p>Explicar o funcionamento de dispositivos e aparelhos térmicos de uso cotidiano.</p> <p>Compreender manuais de instalação ou utilização de aparelhos, ou sistemas tecnológicos de uso comum.</p> <p>Analisar riscos potenciais no uso de aparelhos ou sistemas tecnológicos baseados em fundamentos da física térmica e do eletromagnetismo.</p>	



Conhecer os processos históricos que levaram ao desenvolvimento das máquinas térmicas e suas implicações sociais e ambientais, assim como as mudanças ocorridas nas relações de trabalho.

Explicar o funcionamento de máquinas térmicas, como motores à combustão e sistemas de refrigeração.

Compreender instalações hidráulicas simples, a partir do princípio dos conceitos básicos da hidrostática.

Analisar riscos potenciais à saúde a partir das dinâmicas de corpos hídricos, como lagoas, rios e mares.

Conhecer a revolução científica ocorrida no início do século XX que levou à formulação da física quântica e relativística.

Reconhecer aparelhos e sistemas tecnológicos que funcionam com base em fenômenos quânticos e relativísticos como GPS e eletrônicos.

Diferenciar discursos científicos de discursos pseudocientíficos, em especial no que se refere ao uso de termos da física quântica.

Conteúdos: Dinâmica. Hidrostática. Termodinâmica. Eletrostática. Eletromagnetismo. Óptica; noções de física moderna.

Metodologia de Abordagem: As aulas serão organizadas a partir de questionamentos e problematizações de fenômenos e eventos do cotidiano, notícias recentes ou outros aspectos presentes na linguagem dos estudantes. À partir dessas problematizações e das questões que emergem desse processo, os conhecimentos serão apresentados através de aulas expositivas, debates a partir de notícias ou textos de divulgação científica, documentários, aplicativos didáticos ou experimentos. A realização de experimentos de baixo custo ou atividades práticas deve estar relacionada à reflexão dos fenômenos físicos envolvidos para seu funcionamento. Após a apresentação dos conhecimentos, serão realizados seminários, momentos de discussão coletiva e a retomada das problemáticas iniciais, ou ainda a análise de novas situações, tendo como base os conteúdos trabalhados.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

KANTOR, C. A. *et al.* **Quanta física**. São Paulo: Pearson. 2015.

MENEZES, L. C.; HOSOUME, Y. (coord.) **Leituras de física**: GREF: para ver, fazer e pensar. São Paulo: IFUSP, 1998.

Bibliografia Complementar:

GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA. **Física**: v. 1 Mecânica, v. 2 física térmica e óptica, v. 3 eletromagnetismo. 7.ed. São Paulo: USP, 2002.



LUZ, Antônio Máximo Ribeiro da; ALVARENGA, Beatriz Gonçalves de. **Física**. São Paulo: Scipione, 2018.

PIETROCOLA, Maurício. **Física em contextos: pessoal, social, histórico**. São Paulo: FTD, 2018.

Unidade Curricular: Língua Portuguesa 2

CH*: 60

Objetivos:

Interagir com práticas de linguagem em diferentes modalidades, na perspectiva de sua recepção e produção, de modo a ampliar, gradativamente, o repertório de gêneros e de recursos comunicativos e expressivos.

Reconhecer os diversos gêneros textuais com ênfase nos gêneros técnicos.

Refletir sobre os usos das linguagens e os efeitos de sentido de diferentes recursos expressivos, levando em conta as condições de recepção e produção.

Interagir com o outro, usando expedientes comunicativos e expressivos nas diversas práticas sociais, de modo crítico, autoral e criativo.

Exercitar a análise, síntese e a solução de problemas.

Conteúdos:

Concepções sobre língua materna, linguagens e suas relações com a leitura e a produção textual. Relação entre texto, leitura, produção e análise linguística, relacionando com as condições de produção. Concepção e condição de produção dos gêneros textuais: cardápio, e-mail, notícia, reportagem, entrevistas e manual técnico.

Metodologia de Abordagem:

Os conhecimentos serão construídos a partir de uma relação dialógica com os estudantes, na qual eles serão estimulados a compreender o universo cultural a sua volta e, num segundo momento em uma ação coletiva, poderão discutir, refletir, analisar e transformar sua realidade. As aulas, por sua vez, serão ministradas com recursos expositivos, leitura de textos, leitura de imagens e uso de audiovisuais. Quanto ao Tempo Social, este poderá ser estruturado através de mostras artísticas, produção de vídeos, visitas técnicas, em comunhão com outros Componentes Curriculares ministrados no semestre, bem por meio de outros formatos previstos no documento orientador.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

CUNHA, Celso; CINTRA, Luís F. Lindley. **Nova gramática do português contemporâneo**. 5. ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2008.

MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. **Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT**. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.



Bibliografia Complementar:

FÁVERO, Leonor Lopes. **Coesão e coerência textuais**. 11. ed. rev. e atual. São Paulo: Ática, 2010.

SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: leitura e redação**. 5. ed. São Paulo: Ática, 2010.

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2009.

Unidade Curricular: Geografia

CH: 80

Objetivos:

Ler, analisar e interpretar os códigos específicos da Geografia (mapas, gráficos, tabelas e maquetes), considerando-os como elementos de representação de fatos e fenômenos espaciais e/ou espacializados.

Compreender a Terra como um sistema dinâmico, relacionando os fenômenos naturais com os humanos com o objetivo de conservar a Geodiversidade.

Entender o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem.

Compreender as relações entre a dinâmica urbana e a dinâmica rural.

Reconhecer a organização dos diferentes povos, etnias e culturas, os conflitos e movimentos sociais e culturais.

Diagnosticar e interpretar os problemas sociais e ambientais da sociedade contemporânea.

Conteúdos:

O espaço geográfico como objeto de estudo. Categorias da Geografia: lugar, paisagem, região e território. A leitura e interpretação do mundo pela Cartografia. Formação e evolução da Terra: a estrutura geológica, deriva continental e tectônica de placas. O tempo da natureza e as marcas nas paisagens. As Revoluções comerciais e industriais. Aspectos geográficos da gastronomia mundial: biogeografia, climatologia e locais de origem. Estudo das interações e trocas no comércio de alimentos e suas consequências no plano cultural, artístico e tecnológico para o desenvolvimento de diversas sociedades e para o desenvolvimento regional. A reforma agrária e a distribuição de terras no Brasil: a modernização conservadora do campo. Problemas ambientais urbanos no Brasil e no Mundo. A globalização: a nova ordem mundial e a regionalização do espaço global.

Metodologia de Abordagem:

Aula prática no laboratório MAGe (Meio Ambiente e Geomática). Aulas expositivas dialogadas. Uso de jogos e objetos de aprendizagem e demais tecnologias de interpretação disponível no câmpus;



Aulas de exercícios. Avaliações qualitativas e quantitativas durante as aulas. Apresentação em linguagem verbal por escrito ou em diálogos na sala de aula. Discussões em grupos. Trabalhos Individuais e em grupos. Estudos dirigidos. Leitura e interpretação por meio do uso de datashow com projeção de textos sobre o conteúdo abordado. Roteiros de campos para interpretação da Geodiversidade da paisagem do lugar onde vive e trabalha e para mapeamento de fornecedores de alimentos e da origem de turistas/visitantes da região.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC N° 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

SANTOS, Milton. **Técnica, espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico-informacional**. São Paulo: EdUSP, 2008.

Bibliografia Complementar:

FITZ, Paulo Roberto. **Cartografia básica**. São Paulo: Oficina de Textos, 2008.

GROTZINGER, John; JORDAN, Thomas H. **Para entender a terra**. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. 23. ed. Rio de Janeiro: Record, 2013.

Unidade Curricular: História

CH*: 100h

Objetivos:

Compreender o presente, a partir da compreensão da construção do mesmo como um produto de transformações socioculturais.

Entender-se como sujeito histórico e participante ativo do processo de coletivo de construção histórica da sociedade em que vive.

Reconhecer e respeitar as diversidades étnicas e culturais presentes na formação do Brasil. De modo a enfatizar, assim, a importância diferentes povos oriundos do continente africano e dos povos originários da América, compreendendo suas pluralidades, diversidades culturais, amplamente diferentes entre si e suas relações com demais povos de outras matrizes étnicas.

Empenhar-se em uma visão histórica plural, reconhecendo a importância de um olhar histórico construído sob múltiplas perspectivas, na valorização e respeito às alteridades.

Articular o conhecimento de história com outras unidades curriculares, compreendendo o os campos do saber como partes integrantes de um todo.

Compreender os conhecimentos, localizando-os e inserindo-os na temporalidade, de forma crítica e com uma compreensão ampla dos seus contextos.



Compreender a formação e o processo histórico sob o qual se assentam as instituições políticas, econômicas e socioculturais do Brasil e do mundo contemporâneo.

Entender os processos Históricos de modo a saber, com base na realidade cotidiana, a importância dos valores democráticos e da cidadania.

Compreender como se deu a relação das sociedades com o meio ambiente e as transformações da paisagem e do ecossistema, de forma a entender a importância da preservação ambiental para a realidade contemporânea.

Conteúdos:

O que é História? História, Cidadania e democracia. Trabalho e mundo do trabalho na história das sociedades. Recursos naturais, meio ambiente e transformações: relações históricas entre as sociedades e a natureza. Direitos humanos e história. História local: Cultura, povoamento e relações sociais. História dos povos originários: populações, conflitos, relações culturais e resistência. Povos africanos, relações de exploração e violência nos regimes escravistas do Atlântico e Diáspora Africana. O processo de colonização do Brasil e da América: ciclos econômicos, trabalho, relações sociais, violência e emancipação. Relações sociais no Brasil Império. O Brasil Republicano: Sociedade, política, transformações, crises e relações sociais no século XX. O Nazifascismo na Europa e a eclosão da Segunda Guerra Mundial (1939-1945): os conflitos e as consequências para o mundo. Guerra Fria: disputas, conflitos e políticas no pós Segunda Guerra Mundial e suas consequências para as diferentes sociedades no mundo. Cultura e Sociedade no Brasil atual: conflitos, disputas e relações sociais.

Metodologia de Abordagem:

As aulas serão planejadas contemplando o emprego de uma variedade metodológica, que permita, a construção do conhecimento, a partir do diálogo com a realidade e o cotidiano dos estudantes e com a prática da atuação profissional específica da formação. Dessa forma, procura-se considerar a experiência prévia do aluno, como parte integrante fundamental para a construção coletiva do conhecimento histórico.

A metodologia empregada contemplará diferentes instrumentos, como aulas expositivo-dialogadas; leitura e interpretação de fontes; uso e interpretação de recursos audiovisuais, como filmes, músicas, documentários e fotos; elaboração de vídeos; realização de seminários temáticos; realização de debates, confecção de cartazes, maquetes e produções artísticas, e produção de textos dissertativos.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

AZEVEDO, G.; SERIACOPI, R. **História**. São Paulo: Ática, 2007.



CORTI, Ana Paula *et al.* **Ciências humanas: ensino médio: tempo, espaço e cultura: educação de jovens e adultos.** São Paulo: Global, 2013. (Coleção Viver, Aprender - PNLD/EJA 2014, 2015 e 2016).

Bibliografia Complementar:

AQUINO, R. S. L. de. **História das Sociedades.** 50. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2009.

MORENI, Jean; VIEIRA, Sandro. **História: cultura e sociedade.** Curitiba: Ed. Positivo, 2010.

MOTA, M.B.; BRAIK, P. R. **História: das cavernas ao terceiro milênio.** São Paulo: Moderna, 2012.

Unidade Curricular: Inglês 1	CH*: 40h
Objetivos: Reconhecer o restaurante como um contexto intercultural. Avaliar o papel da língua inglesa como língua franca tanto no atendimento ao cliente do restaurante como no contexto turístico mais abrangente. Comunicar-se com o cliente internacional do restaurante, apresentando os serviços disponíveis de forma a atender e encaminhar suas principais demandas.	
Conteúdos: O papel da língua inglesa no turismo. O restaurante e sua infraestrutura. As principais refeições. Ingredientes.	



Metodologia de Abordagem:

As aulas de língua inglesa seguirão a abordagem comunicativa do ensino de línguas, na qual ao aluno serão dadas oportunidades, por meio de atividades comunicativas, de compreensão e produção desse idioma tanto na forma escrita como na oral. Vale ressaltar que a oralidade terá predominância sobre a escrita, tendo em vista o perfil profissional do curso. As avaliações terão um caráter formativo no qual o aluno poderá identificar e reavaliar seu desempenho nas atividades propostas.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

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

STOTT, Trish; BUCKINGHAM, Angela. **At your service:** english for the travel and tourist industry. New York: Oxford University, 2009.

Bibliografia Complementar:

PETROMAN, Cornelia *et al.* **The english of tourism.** Newcastle upon Tyne, UK: Cambridge Scholars Publishing, 2012.

TALALLA, Renee. **English for restaurant workers.** 2. ed. U.S.A.: Compass publishing, 2000.

Unidade Curricular: Serviços de Alimentos e Bebidas	CH*: 40h
Objetivos: Conhecer aspectos conceituais do setor de Alimentos e Bebidas. Desenvolver habilidades e técnicas de preparação do ambiente de atendimento. Desenvolver habilidades e técnicas de serviço de alimentos. Reconhecer o cardápio e suas modalidades como ferramenta de vendas.	
Conteúdos: Organização dos serviços de A&B: Organograma geral de A&B, Organograma de Sala/Bar e Organograma de cozinha. Qualidade e inovação: Serviço profissional. Serviços: Tipos de serviço. Serviços: Mise-en-place geral. Serviços: Mise-en-place de mesa. Serviços: Práticas de serviço.	



Serviços: Serviço de bebidas. Ficha técnica. Elaboração e interpretação de cardápios. Regras de etiqueta à mesa. Tecnologia da informação no setor de Alimentos e Bebidas.

Metodologia de Abordagem:

Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada; Leitura, análise e síntese de textos; Resolução de exercícios em sala; Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD); Saídas técnicas; Oficinas. Na avaliação, serão consideradas as atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.

Bibliografia Básica:

ELEUTÉRIO, Helio. **Serviços de alimentação e bebidas**. São Paulo: Érica: 2014.
WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. **O restaurante: conceito e operação**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

Bibliografia Complementar:

BECK, Heinz. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.
CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.
MARQUES, J. Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

MÓDULO 4

Unidade Curricular: Inglês 2	CH*: 40h
Objetivos: Comunicar-se com o cliente internacional do restaurante, apresentando os serviços disponíveis, de forma a atender e encaminhar suas principais demandas. Acolher e encaminhar solicitações e reclamações dos clientes internacionais. Dar informações básicas na língua inglesa sobre principais serviços nas imediações do restaurante: atrações turísticas, atendimento de saúde e segurança, etc.	
Conteúdos: Menu: ingredientes e preço. Estudos de caso sobre demandas e reclamações em restaurantes.	



Metodologia de Abordagem:

As aulas de língua inglesa seguirão a abordagem comunicativa do ensino de línguas, na qual ao aluno serão dadas oportunidades, por meio de atividades comunicativas, de compreensão e produção desse idioma tanto na forma escrita como na oral. Vale ressaltar que a oralidade terá predominância sobre a escrita, tendo em vista o perfil profissional do curso. As avaliações terão um caráter formativo no qual o aluno poderá identificar e reavaliar seu desempenho nas atividades propostas.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC N° 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

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

STOTT, Trish; BUCKINGHAM, Angela. **At your service: english for the travel and tourist industry.** New York: Oxford University, 2009.

Bibliografia Complementar:

PETROMAN, Cornelia *et al.* **The english of tourism.** Newcastle upon Tyne, UK: Cambridge Scholars Publishing, 2012.

TALALLA, Renee. **English for restaurant workers.** 2. ed. U.S.A.: Compass publishing, 2000.

Unidade Curricular: Educação Física	CH*: 80
<p>Objetivos:</p> <p>Reconhecer a Cultura corporal de movimento como objeto de conhecimento da Educação Física. Compreender criticamente a constituição, as marcas sociais, a emergência e as transformações históricas dos sentidos, significados, contradições e interesses constitutivos das manifestações da cultura corporal de movimento construídas historicamente pela humanidade pelos diferentes grupos sociais, bem como as possibilidades de recriá-los.</p> <p>Refletir criticamente sobre as diferentes visões constituídas ao longo da história da humanidade em relação ao corpo e o movimento.</p> <p>Identificar e analisar criticamente as manifestações da cultura corporal de movimento presentes no cotidiano dos estudantes e nas suas futuras atividades laborais em Atendimento em Restaurante.</p>	



Conteúdos:

A Cultura Corporal de movimento e o corpo. O corpo e o movimento na história. Corpo: Ferramenta produtiva e objeto de consumo. Corpo e trabalho. Manifestações da cultura corporal de movimento: sentidos e significados para os estudantes. A cultura corporal de movimento e a diversidade cultural: contradições e preconceitos. Conceitos, relações e contradições entre a saúde, a doença e o exercício físico. O lazer, a saúde, a educação, a cultura como direitos. Mercadorização dos direitos básicos da saúde-doença. As Instituições públicas voltadas à promoção da saúde.

Metodologia de Abordagem:

O processo ensino aprendizagem da unidade curricular será construída com os estudantes - partindo dos conhecimentos e saberes da experiência e da pesquisa enquanto princípio educativo (tempo social) - identificando como as manifestações da cultura corporal de movimento estão presentes na vida dos educandos para a superação de uma consciência pautada no senso comum para uma consciência crítica em relação aos objetos de conhecimento da Educação Física. As aulas serão: aulas expositivas dialogadas; aulas de exercícios; estudos dirigidos; discussões em grupos; trabalhos Individuais e em grupos; pesquisas; seminários.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

GONZÁLEZ, Fernando Jaime; FENSTERSEIFER, Paulo Evaldo (org.). **Dicionário crítico de educação física**. 2. ed. Ijuí: Ed. da Unijuí, 2014.

STIGGER, Marco Paulo. **Educação física, esportes e diversidade**. Campinas, SP: Autores Associados, 2005.

Bibliografia Complementar:

BARRETO, D. **Dança: ensino, sentidos e significados na escola**. Campinas: Autores Associados, 2004.

GOMES, C. L. (org.). **Dicionário crítico do lazer**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.

VIDOR, E.; REIS, L. V. S. **Capoeira: uma herança cultural afro-brasileira**. São Paulo: Selo Negro, 2013.

WISNIK, J. M. **Veneno remédio: o futebol e o Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.



Unidade Curricular: Química	CH*: 80
Objetivos: Compreender e aplicar conceitos da química para a qualificação das atividades à serem executadas pelo profissional egresso em Atendimento em Restaurante.	
Conteúdos: História da química. Substâncias e misturas químicas. Notação e nomenclatura química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Reações e funções inorgânicas. Cálculos estequiométricos. Soluções. Eletroquímica. Química orgânica.	
Metodologia de Abordagem: O processo de ensino-aprendizagem ocorrerá baseando-se em situações reais vinculadas às atividades do profissional egresso em Atendimento em Restaurante. As aulas serão desenvolvidas através de atividades contextualizadas com o mundo do trabalho, onde os procedimentos didáticos propostos serão: apresentação de situações problemas; aulas expositivas dialogadas; exposição de vídeos e filmes; montagem de experimentos no laboratório e em sala de aula; desenvolvimento de projetos; seminários. As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC N° 186 de 19 de Dezembro de 2017).	
Bibliografia Básica: PERUZZO, Francisco Miragaia; CANTO, Eduardo Leite. Química na abordagem do cotidiano . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2007. SARDELLA, Antonio. Química . 6. ed. São Paulo: Ática, 2005.	
Bibliografia Complementar: WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro 1: a ciência na cozinha : inclui receitas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, c2003. WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro 2: mais ciência na cozinha : inclui receitas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, c2005.	

Unidade Curricular: Biologia	CH*: 100 horas
Objetivos: Compreender as ciências biológicas como construções humanas, relacionando o desenvolvimento científico ao longo da história com a transformação da sociedade. Apropriar-se de conhecimentos da biologia para compreender o mundo natural e para interpretar, avaliar e planejar intervenções científico-tecnológicas no mundo contemporâneo. Saber relacionar-se com os outros seres e o meio ambiente com responsabilidade, cooperação, respeito, ética e autonomia, considerando o bem-estar coletivo.	
Conteúdos:	



Biologia: a ciência da vida. Níveis de organização biológica. Origem da vida. Biologia celular e tecidual. Anatomia e fisiologia animal e vegetal. Evolução e classificação dos seres vivos. Microrganismos de importância nos alimentos. Genética. Ecologia.

Metodologia de Abordagem:

O processo de ensino-aprendizagem será desenvolvido a partir dos saberes prévios e das vivências cotidianas dos estudantes. A metodologia de ensino será baseada em estratégias didáticas diversificadas, tais como: aulas expositivo-dialogadas. Atividades práticas de campo e/ou laboratório. Leitura e discussão de textos científicos. Visualização de filmes, séries e/ou documentários. Uso de ferramentas virtuais, modelos didáticos e jogos educativos. Elaboração de mapas mentais e/ou infográficos. Resolução de estudos de caso e listas de exercícios. Desenvolvimento de projetos e seminários.

As atividades que compõem o Tempo Social serão planejadas no coletivo docente, a partir dos conteúdos das unidades curriculares e das fontes educativas organizadas com os estudantes, e não acontecerão no tempo-escola; serão realizadas na forma de Horas Complementares e sobre elas incidem nota e frequência. Essas atividades serão retomadas no tempo-escola, preferencialmente de forma coletiva (Resolução CEPE/IFSC Nº 186 de 19 de Dezembro de 2017).

Bibliografia Básica:

SADAVA, David *et al.* **Vida: a ciência da biologia** : volume 1: célula e hereditariedade. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

SADAVA, David *et al.* **Vida: a ciência da biologia**: volume 2: evolução, diversidade e ecologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

SADAVA, David *et al.* **Vida: a ciência da biologia**: volume 3: plantas e animais. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

Bibliografia Complementar:

FISHER, Len. **A ciência no cotidiano**: como aproveitar a ciência nas atividades do dia-a-dia. São Paulo: Jorge Zahar, 2004.

GODEFROID, Rodrigo Santiago. **O ensino de biologia e o cotidiano**. 2. ed. Curitiba: Intersaberes, 2016.

RAMOS, Kennedy. **Tudo tem uma explicação**: a biologia por trás de tudo aquilo que você nunca imaginou. São Paulo: Outro Planeta, 2018.

Unidade Curricular: Projeto Integrador	CH*: 40
Objetivos: Aplicar as competências adquiridas no decorrer do Curso relacionadas a área ocupação. Contemplar relações interpessoais na análise da proposta para serviços. Desenvolver uma proposta de melhoria ou mudança, relacionada à ocupação para um empreendimento/equipamento que ofereça o serviços de alimentos e/ou bebidas.	
Conteúdos: Relações interpessoais e o desenvolvimento do trabalho em equipe. Noções básicas de Boas Práticas de Manipulação (BPM) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Requisitos mínimos para estabelecimentos voltados para serviços de alimentação. Noções sobre	



o funcionamento básico do computador, de seus componentes e dos sistemas operacionais, Produto turístico e a relação com o equipamento e serviço prestado. Organizar espaços físicos de atendimento para serviços de alimentação. Operação e avaliação na contextualização dos serviços oferecidos em restaurantes considerando as etiquetas social e profissional.

Metodologia de Abordagem:

A atividade terá o objetivo de promover o desenvolvimento individual buscando principalmente o desenvolvimento e aplicação das competências trabalhadas pelas Unidades Curriculares profissionalizantes. A atividade será orientada por professores do curso, seguindo cronograma definido em conjunto com aluno e finalizando com apresentação de projeto final da disciplina. Os alunos deverão desenvolver uma proposta de melhoria ou mudança, relacionada à ocupação trabalhada no Curso.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões**. 8. ed. São Paulo: Ática, 2004.
DAIVES, Carlos A. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

Bibliografia Complementar:

DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. **Psicologia das relações interpessoais e habilidades sociais: vivências para o trabalho em grupo**. Petropolis, RJ: Vozes, 2008.
HAZELWOOD, D.; MAcCLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.
PALFREY, John G.; GASSER, Urs. **Nascidos na era digital: entendendo a primeira geração dos nativos digitais**. Porto Alegre: Artmed, 2011.

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

30. Avaliação da aprendizagem

A avaliação da aprendizagem, historicamente, constituiu-se sob um paradigma que buscava classificar e selecionar dentro de um modelo de educação baseado na transmissão de conhecimentos e não na aprendizagem significativa e processual. Os trabalhadores estudantes do PROEJA provavelmente tiveram em suas histórias escolares este modelo de avaliação. Entretanto, se o estudante é concebido como efetivo sujeito do processo educativo, autor e protagonista da sua história de vida, marcado pelo contexto social, econômico e cultural, o processo de avaliar deve refletir esta visão de ser humano e constituir-se como um elemento de reflexão contínua para docentes e estudantes. É pensando dessa forma, que se busca neste projeto um fazer pedagógico inclusivo, que valorize as diferenças individuais, o conhecimento e a experiência de vida que cada um já traz para o contexto educacional e é nessa perspectiva que se trabalhará o processo ensino-aprendizagem. Como consequência, a avaliação deve servir para o diagnóstico, para a ação e para a reflexão, como prática dialógica, que aproxima o professor(a) do estudante, com suas fragilidades e demandas, que orienta a prática, aponta caminhos, propõe, instiga, provoca, inclui e emancipa.

Portanto, para isso é muito importante que o(a) professor(a) invista nos relacionamentos interpessoais, que procure estabelecer um vínculo afetivo com os estudantes, com sensibilidade para realmente ter uma escuta atenta e conhecê-los. Busca-se, assim, o avaliar como processo de formação e transformação, como elemento para a reflexão contínua sobre as ações pedagógicas. A avaliação da aprendizagem buscará estratégias de ensino e intervenção diversificadas, visando



a favorecer um aprender mais democrático e significativo, no qual o “erro” torna-se produtivo e é visto como oportunidade de construção do aprendizado. Pode-se afirmar que, nesse processo contínuo de construção do ensino-aprendizagem e da reflexão sobre a avaliação, as reuniões do Coletivo Docente serão fundamentais.

Dessa forma, a avaliação deve ser contemplada em suas diversas dimensões: diagnóstica, formativa, processual e somativa, preocupando-se com o estágio inicial de conhecimentos do educando, seu desenvolvimento durante o percurso, sua percepção quanto ao seu próprio “caminhar”. Nesse sentido, ela deve abranger os aspectos qualitativos e quantitativos, mas os aspectos qualitativos devem preponderar sobre os quantitativos. De acordo com o Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC (RDP), Resolução CONSUP nº 20, de 25 de junho de 2018, no título II, capítulo VII, artigo 36º, “os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, estimulando o aluno à: pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania”. Assim, as atividades avaliativas, entre outras, podem constar de:

- observação diária dos trabalhadores estudantes pelos professores, em suas diversas atividades;
- trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;
- testes e provas escritos, com ou sem consulta;
- entrevistas e arguições;
- apresentação de seminários;
- resoluções de exercícios;
- planejamento ou execução de experimentos ou projetos;
- relatórios referentes aos trabalhos, experimentos ou visitas técnicas;
- atividades práticas referentes àquela formação;
- realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;
- autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;
- atividades avaliativas orais (principalmente quando os alunos têm dificuldade de se expressar por escrito);
- demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

Ressalta-se que além das competências da formação geral e da formação profissional, serão acompanhadas e consideradas atitudes dos estudantes, tais como: cordialidade, flexibilidade e respeito com os colegas e professores; assiduidade e pontualidade; cooperação e participação das atividades individuais e coletivas e tarefas propostas com organização, autonomia e iniciativa; respeito ao meio ambiente, à diversidade linguística, religiosa, étnica e sexual no ambiente escolar e profissional e postura profissional.

O registro do resultado do processo ensino-aprendizagem pelo docente de cada componente curricular no diário de classe, conforme artigo 41 do RDP do IFSC (2018a), será na



forma de valores inteiros de 1 (um) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis), e ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC, para cada unidade curricular, será atribuído o resultado 0 (zero). O professor tem a liberdade de atribuir valores fracionados de 0 a 10 nas avaliações parciais. A recuperação de estudos compreenderá a realização de novas atividades no decorrer do período do próprio curso que promovam a aprendizagem e ao final dos estudos de recuperação, o estudante será submetido à avaliação. Salienta-se que, conforme Documento Orientador da EJA no IFSC, “o trabalhador-estudante terá oportunidade de fazer atividade substitutiva à avaliação não realizada, por meio específico, acompanhado pelo articulador, não se aplicando o disposto no artigo 97 do RDP.” (IFSC, 2017a, p.54). E, no caso de cursos FIC, entende-se também não se aplicando o disposto no artigo 37 do RDP.

A decisão do resultado final, pelo docente, dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do conselho de classe final de cada período letivo. Apesar de o RDP, em seu artigo 42, afirmar que a realização do conselho de classe é obrigatória ao final de curso FIC, orienta-se que, por tratar-se de um curso PROEJA FIC integrado ao Ensino Médio, com carga horária de 1.400h, sejam realizados 2 (duas) vezes por período letivo: conselho intermediário e final.

É importante destacar o que consta no Regulamento Didático-Pedagógico (RDP), em relação aos cursos FIC, no título II, capítulo IV, artigo 25º, parágrafo único: “aos cursos FIC não se aplicam a pendência, o trancamento ou a rematrícula no caso de reprovação ou abandono exceto os Cursos PROEJA-FIC”. Sobre esse mesmo assunto, consta também no Documento Orientador da EJA no IFSC que “a matrícula dos estudantes do PROEJA não estará condicionada ao disposto no parágrafo segundo do artigo 67 do RDP, que trata do impedimento de matrícula no semestre seguinte ao estudante que foi reprovado em mais de dois componentes curriculares” (IFSC, 2017b, p.42). Ou seja, caso o estudante deste curso PROEJA seja reprovado em mais de dois componentes curriculares, não ficará retido, poderá seguir para o módulo seguinte, realizando as pendências das unidades curriculares em que não alcançou aprovação.

31. Atendimento ao trabalhador estudante

Para o acompanhamento sistemático e especializado ao estudante, no intuito de contribuir com a permanência e êxito, estará disponível a equipe multidisciplinar da Coordenadoria Pedagógica, da qual fazem parte: psicóloga, pedagoga, assistente social, assistentes de alunos e técnicos em assuntos educacionais. Essa equipe tem como função assessorar em questões pedagógicas, psicológicas e sociais percebidas e apontadas pelo(a) articulador(a) e/ou coordenadoria do curso e professores atuantes.

O articulador do curso tem também a função de acompanhar a vida acadêmica dos discentes, ação primordial para o bom andamento do ensino-aprendizagem e consequente êxito do aluno.

Cada professor disponibilizará 2 (duas) horas semanais para atendimento aos discentes. O próprio estudante poderá, de forma autônoma, procurar o docente quando sentir necessidade ou este poderá indicar ao estudante o comparecimento em atendimento individual em horário extraclasse. No início de cada semestre letivo, o docente de cada unidade curricular divulgará seu horário de atendimento aos alunos.

A recuperação de estudos, mencionada no item avaliação, também será uma possibilidade



de atendimento ao discente, visto que pode ser uma atividade sistemática em horário de atendimento paralelo e também de estudo dirigido.

Aos estudantes com dificuldade de acompanhamento e desenvolvimento regular de componentes curriculares, conforme indica o Art. 18 do RDP do IFSC, poderão ser oferecidos Planos de Estudo Diferenciado - PEDi, cujos planejamentos serão supervisionados pela coordenação pedagógica do câmpus. O PEDi será elaborado pelo articulador do curso e coordenação de curso, quando houver, e coordenação pedagógica, permitindo que menos componentes curriculares sejam realizados a cada semestre e de acordo com uma das recomendações da Nota Técnica CEPE/IFSC nº 01/2016, na qual consta que “o docente responsável pelo componente curricular, em conjunto com a Coordenação de Curso e Coordenação Pedagógica, deverá utilizar das estratégias de atendimento individualizado de estudos, e poderá utilizar, julgada a conveniência e disponibilidade da carga horária, horas adicionais como nivelamento, sem constituição de turma, em atividades de apoio ao ensino prevista na resolução vigente, e que estabelece limites de cargas horárias para as Atividades de ocupação docente”. O estudante em PEDi poderá ter seu curso concluído em prazo tão amplo quanto seja necessário para garantir seu melhor aproveitamento e integralização do curso, porém, o PEDi não pode ser desenvolvido para discentes que frequentam cursos em processo de extinção.

Visando a apoiar o desenvolvimento e a aprendizagem dos estudantes, o IFSC também oferece oportunidade de intercâmbios, participação em projetos de pesquisa, extensão, monitoria e estágios, bem como, no PAEVS (Programa de Atendimento ao Estudante em Vulnerabilidade Social) que contribui para o bem-estar dos estudantes, favorecendo sua permanência na instituição.

O câmpus Garopaba possui, de forma permanente, o Núcleo de Acessibilidade Educacional, NAED, que identifica e acompanha estudantes com deficiência, tem por objetivo apoiar os processos de ensino e aprendizagem desses estudantes e contribuir na implementação de ações de acessibilidade metodológica e instrumental, bem como de políticas de permanência e conclusão com êxito dos estudos, orientando também docentes e demais servidores. Poderá contar ainda com o apoio do NEIPS (Núcleo Especializado de Integração dos Programas Sociais).

Além disso, os servidores da secretaria acadêmica atendem o discente no que compete ao registro de sua vida acadêmica e os da biblioteca os auxiliam nas pesquisas e trabalhos em geral. O atendimento pedagógico e administrativo, para os estudantes e seus familiares, acontecerá nos 3 (três) turnos de funcionamento do Câmpus.

32. Metodologia

No Brasil, uma parcela significativa da população ainda não conseguiu concluir seus estudos na educação básica. São homens e mulheres que foram excluídos do processo educacional pelas contingências de vida, na ampla maioria dos casos, com históricos de fracasso, evasão e exclusão dos meios educacionais. Diante disso, olhar para a Educação de Jovens e Adultos (EJA) é olhar para a história destas pessoas, dando-lhes a oportunidade de novas experiências de escolarização.

Na legislação educacional vigente, fica clara a necessidade de se articular a EJA com a Educação Profissional, reiterada no art. 40, da Lei nº 9394 de 20 de dezembro de 1996, que legisla sobre a Educação Profissional e Tecnológica: “A educação profissional será desenvolvida



em articulação com o ensino regular ou por diferentes estratégias de educação continuada, em instituições especializadas ou no ambiente de trabalho”. O Decreto nº 5840 de 2006 instituiu o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), buscando articular a formação inicial e continuada de trabalhadores com a educação profissional. Este projeto propõe integrar os conhecimentos por meio de metodologias diversificadas, que possam ser adequadas aos tempos e espaços da realidade dos sujeitos sociais que constituem o perfil do público dos cursos PROEJA. Assim, mais uma vez, foi reiterada a centralidade do trabalho como princípio educativo.

Entende-se que ao assumir a formação integrada entre o Ensino Médio e a qualificação profissional, lida-se com grandes desafios, uma vez que a atenção deve voltar-se à formação para a vida e para o mundo do trabalho, em uma perspectiva democrática e inclusiva, levando em consideração as normativas atuais da educação para a cidadania e direitos humanos. Dessa forma, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica, na qual consta o parecer do CNE/CP nº 003/2004, neste curso estará garantido o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, a educação das relações étnico-raciais, como conteúdo das unidades curriculares¹, particularmente, Artes, Português (Literatura) e História, sem prejuízo das demais, em atividades curriculares ou não, por diferentes meios em que:

[...] – se explicita, busque compreender e interpretar, na perspectiva de quem o formule, diferentes formas de expressão e de organização de raciocínios e pensamentos de raiz da cultura africana; – promovam-se oportunidades de diálogo em que se conheçam, se ponham em comunicação diferentes sistemas simbólicos e estruturas conceituais, bem como se busquem formas de convivência respeitosa, além da construção de projeto de sociedade em que todos se sintam encorajados a expor, defender sua especificidade étnico-racial e a buscar garantias para que todos o façam; – sejam incentivadas atividades em que pessoas – estudantes, professores, servidores, integrantes da comunidade externa aos estabelecimentos de ensino – de diferentes culturas interajam e se interpretem reciprocamente, respeitando os valores, visões de mundo, raciocínios e pensamentos de cada um. (MEC, 2013, p.505)

Também contará com a inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos que poderá se dar de diferentes formas: pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente entre as unidades curriculares, utilizando a metodologia do tempo social, e como um conteúdo específico na unidade curricular de Sociologia e História, pois:

Apesar da existência de normativas que determinam o caráter geral dessa educação, expressas em documentos nacionais e internacionais dos quais o País é signatário, é imprescindível, para a sua efetivação, a adoção de Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, contribuindo para a promoção de uma educação voltada para a democracia e a cidadania. Uma educação que se comprometa com a superação do racismo, sexismo, homofobia e outras formas de discriminação correlatas e que promova a cultura da paz e se posicione contra toda e qualquer forma de violência. (MEC, 2013, p.516)

Sabe-se que o curso atenderá a trabalhadores estudantes que chegarão ao ambiente escolar, muitas vezes, com conhecimento não formal e estruturado, que advém da sua prática, do seu cotidiano. É partindo daí que se concentra a atuação do docente; é partindo daí que o trabalhador estudante deve ser instigado a aprender. Sua formação deve ser global, visando a uma atuação crítica e reflexiva no meio social, ampliando, assim, sua leitura de mundo. Dessa forma, podemos refletir com Paulo Freire (1996, p.131-132): “é preciso que quem tem o que dizer



saiba, sem dúvida nenhuma, que, sem escutar o que quem escuta tem igualmente a dizer, termina por esgotar a sua capacidade de dizer por muito ter dito sem nada ou quase nada ter escutado”. Com isso, destaca-se que um ponto fundamental deste projeto é o respeito pelos educandos e seus saberes. Uma das metas deste curso será dar voz para os saberes destas pessoas, para suas potencialidades, percebendo-as como sujeitos de suas aprendizagens e protagonistas do processo educacional e esse é um dos motivos pelos quais será utilizada a metodologia do Tempo Social. Entende-se que partindo dos saberes que já trazem é possível resgatar a autoestima, valorizando a sua atuação profissional, dando crédito ao seu fazer. Ao mesmo tempo, novamente dialogando com Freire (2000), entende-se que partir das experiências dos sujeitos não significa ficar estagnado nelas, aligeirando o conhecimento, mas buscar a sua ampliação, ou, nas palavras do autor “pôr-se a caminho, ir-se, deslocar-se de um ponto a outro e não *ficar, permanecer*” (FREIRE, 2000, p. 70-71) [grifos do autor].

Nessa perspectiva, busca-se valorizar os saberes prévios dos educandos e suas realidades culturais na construção de novos conhecimentos. Isso implica em ter o trabalhador estudante como grande protagonista, empoderando-lhe e usando seus saberes como matéria-prima do processo de ensino e aprendizagem e “a valorização do diálogo como princípio educativo, com a decorrente assimilação da noção de reciprocidade na relação professor-aluno” (RIBEIRO, 1999, p.193). Sobre isso, conforme Joaquim (2015), a mesma autora também mostra a importância de romper com a visão assistencialista da educação, encarada como uma ação voluntária, um ato de doação, um favor, pois é necessário que o educador aborde continuamente “[...] a noção de educação como direito de todos e incentivando-os a assumir responsabilidade pelo seu próprio desenvolvimento e pelo desenvolvimento social” (RIBEIRO, 1999, p.193). Nesta mesma direção, este projeto inclui a unidade curricular “Informática e Autonomia Digital”, visando, junto à elevação da escolaridade, a oportunizar aos sujeitos da EJA as condições de acesso às tecnologias digitais, tão importantes ao exercício da cidadania, contribuindo também para ampliação das possibilidades no mundo do trabalho.

Diante deste público, as metodologias de trabalho devem ser diferenciadas, deve-se criar estratégias para que estes trabalhadores estudantes realmente permaneçam no processo de escolarização. Muitas são as dificuldades enfrentadas por estas pessoas que se propõem a voltar a estudar: novas obrigações, menos tempo de dedicação à família, jornadas de trabalho, dificuldades com transporte, poucas condições para se dedicar ao estudo e tantas outras. Assim, este curso se constitui de modo a administrar estas demandas trazidas pelos trabalhadores-estudantes, com as realidades da vida destes sujeitos. O que se fará aqui deverá ser interessante e viável para este público, deverá despertar no adulto

[...] a consciência da necessidade de instruir-se [...]. Isso só pode ocorrer se simultaneamente e mais amplamente desperta nele a consciência crítica de sua realidade total como ser humano, o faz compreender o mundo onde vive, seu país - com as peculiaridades da etapa histórica na qual se encontra - , sua região, desperta nele a noção clara de sua participação na sociedade pelo trabalho que executa, dos direitos que possui e dos deveres para com seus iguais.” (PINTO, 2010, p.89-90)

É fundamental não somente reconhecer e valorizar os saberes dos sujeitos, mas também criar oportunidades para que estes saberes encontrem espaços de relações com os saberes escolares no sentido da busca por uma escola com cheiro de gente e com sabor de vida (ZORZI & FRANZOI, 2010, p. 117), e também com esse intuito será utilizada a metodologia do Tempo Social, conforme as orientações do Documento Orientador da EJA no IFSC, Resolução nº 186, de 19 de dezembro de 2017. A busca constante será pela integração dos conhecimentos, criando



sentidos e significados ao aprendizado, de modo a realmente articular as diferentes áreas do saber, tanto no que diz respeito aos conteúdos referentes ao Ensino Médio, quanto aos da Educação Profissional. Contemplando, assim, também os princípios que fundamentam o PROEJA, orientados pelo Ministério da Educação, Documento Base, como: da aprendizagem e de conhecimentos significativos; de respeito ao ser e aos saberes dos educandos; de construção coletiva do conhecimento; da vinculação entre educação e trabalho; integração entre a Educação Básica e a Profissional e Tecnológica; da interdisciplinaridade; e da avaliação como processo (BRASIL, 2007, p.28-30).

1§ 2º, Art. 26A, Lei 9394/1996 : Os conteúdos referentes à História e Cultura Afro-Brasileira serão ministrados no âmbito de todo o currículo escolar, em especial nas áreas de Educação Artística e de Literatura e História Brasileiras.

32.1 Tempo Social

A metodologia do Tempo Social, de acordo com o Documento Orientador da EJA no IFSC (IFSC, 2017, p. 45), “fundamenta-se na concepção de que a escola é uma das agências formativas e não a única e, portanto, o meio social é uma fonte de conhecimento”. Nesse sentido, vai ao encontro da concepção histórico-cultural, na qual a educação é concebida como um processo mais amplo, que não se restringe à aprendizagem escolar, mas engloba também a mediação do indivíduo com a sociedade.

Assim, neste curso de 1.400h, das quais 1.200h são para a formação geral e 200h para a qualificação profissional, foi empregada a concepção de Tempo Social na perspectiva das Horas Complementares (HC), seguindo as orientações propostas no Documento Orientador da EJA no IFSC, Resolução CEPE/IFSC nº 186, de 19 de dezembro de 2017. Utilizou-se para o Tempo Social 31,29% da carga total do curso, ou seja, 438h. Esta carga horária foi distribuída entre as unidades curriculares da formação geral, conforme quadro da matriz curricular no item 28 deste documento, durante os quatro módulos do curso, que tem a duração total de 2 anos. As aulas do Tempo-Escola ocorrerão no período noturno, de segunda a quinta-feira. Optou-se por não haver atividades presenciais nas sextas-feiras devido às características específicas do perfil do público-alvo que busca a qualificação em atendimento em restaurante, pois este geralmente trabalha ou procura emprego na área e as ofertas na região são predominantemente para os finais de semana (incluindo a noite de sexta-feira). Entretanto, eventualmente e previamente combinado, poderão ocorrer atividades presenciais na sexta-feira, principalmente no módulo 3, e também aos sábados, para contemplar alguma atividade específica e saída técnica que necessitem ser no período diurno.

As Horas complementares são atividades propostas pelos(as) professores(as) a partir dos conhecimentos das unidades curriculares de cada módulo, buscando a integração entre os conhecimentos e a interdisciplinaridade; pelo inventário de fontes educativas, construído junto aos estudantes, logo no início do curso; e também podem contar com a participação do articulador do curso e de atividades propostas pela equipe de profissionais da coordenação pedagógica, como o pré-conselho de classe, atividades de acompanhamento dos estudantes, oficinas de orientação e organização dos estudos, encontros para debates de temas específicos e socialização. As HC mediadas presencialmente pelos(as) professores(as) poderão ser oficinas de aprendizagem e nivelamento, saídas técnicas, atividades artísticas e culturais, palestras e eventos, entre outras atividades. Elas acontecem fora do tempo-escola, ou seja, neste curso não poderão ocorrer no período noturno, de segunda a quinta-feira. Entretanto, é fundamental que sejam retomadas coletivamente no tempo-escola, de forma processual e não apenas ao final do semestre letivo. Este projeto seguirá as orientações do Documento Orientador da EJA no IFSC (2017), o qual menciona que a carga horária destinada às Horas Complementares deve ser calculada



antecipadamente, de acordo com a atividade escolhida, e posteriormente ser discutida com os estudantes que poderão sugerir mudanças sobre o tempo necessário para a execução das atividades. Essas atividades serão, majoritariamente, propostas coletivas, orientadas e acompanhadas, ora por meio da presença do(s) docente(s), ora por meio de instrumentos avaliativos diversos e

É importante salientar que o objetivo das Horas Complementares é privilegiar atividades integradas, organizadas a partir da perspectiva de vários professores para que levem em conta diferentes conhecimentos, sem acúmulo de atividades e para que minimize a possibilidade de que sejam implementadas como exercícios para serem desenvolvidos em casa, como complemento das aulas do Tempo-Escola. (IFSC, 2017b, p.48).

As HC são previstas em plano de ensino, registradas em diário de classe, incidindo frequência e nota. O registro apresentará uma data, que poderá ser referente à atividade presencial, ao dia em que foi proposta ou ao dia em que foi combinado a entrega da atividade. No Plano de Ensino, o(a) professor(a) deverá explicitar que o registro da presença, no diário de classe, não significa que o estudante está realizando atividade presencial em sala de aula, mas, justamente, fora do Tempo-Escola. Devido à dinâmica do Tempo Social, o parágrafo segundo do art. 16 do Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC (RDP) não se aplica a este projeto, pois a versão final dos planos de ensino será construída no coletivo docente, após início das aulas, bem como sua apresentação para os estudantes. Salienta-se que a carga horária do Tempo Social em cada unidade curricular da formação geral (item 28 deste documento) será registrada no Plano Semanal de Atividades Docentes (PSAD) como atividade de ensino.

Ressalta-se que a realização do Tempo Social só será possível com a garantia das reuniões periódicas, pelo menos quinzenais, com toda a equipe executora do PPC: os docentes, a coordenação pedagógica e o articulador e/ou coordenador de curso (coletivo docente). Nesse sentido, a comissão responsável pela elaboração deste projeto, dada a importância dessas reuniões, solicitou à Chefia do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão do campus que destinasse um período quinzenal comum, sem alocação de aulas, para os docentes que atuarão em cada módulo deste curso, semestralmente. Nessas reuniões, os docentes realizarão o planejamento das HC integradas, poderão dialogar com toda a equipe envolvida no projeto sobre a avaliação diagnóstica e processual dos estudantes, corrigir atividades avaliativas, avaliar o andamento do curso, marcar reuniões com os estudantes entre outras atividades. As reuniões, bem como o conselho de classe, serão coordenados pelo articulador ou coordenador do curso e acompanhadas pela coordenação pedagógica. Cabe também ao articulador ou coordenador do curso o acompanhamento dos alunos em relação à frequência e às dificuldades de aprendizagem, trabalhando com o apoio da equipe de profissionais da coordenação pedagógica e dos docentes do curso, visando à permanência e êxito dos alunos.

32.2 Saídas técnicas

As saídas técnicas poderão ocorrer eventualmente durante o curso de acordo com o plano de ensino de cada professor(a) que definir como necessária a realização de tal atividade, buscando atingir competências e conhecimentos apresentados no Projeto Pedagógico do Curso e na respectiva unidade curricular.

As saídas poderão ocorrer em horário de aula, no período noturno quando possível, e quando necessário, previamente agendadas, às sexta-feiras e/ou aos sábados no período diurno.

32.3 Projeto Integrador



A unidade curricular Projeto Integrador ocorre no Módulo 4 do curso e está voltada para a metodologia de trabalho por projeto. Busca-se através dela uma visualização mais ampla sobre a prática profissional no atendimento em restaurante. A atividade terá o objetivo de promover o desenvolvimento individual, buscando principalmente o desenvolvimento e aplicação das competências gerais trabalhadas pelas unidades curriculares profissionalizantes.

O Projeto Integrador será orientado por professores(as) do curso, seguindo cronograma definido em conjunto com o estudante e concluindo com apresentação de projeto final da disciplina. Os estudantes deverão desenvolver uma proposta de melhoria ou mudança, relacionada à ocupação trabalhada no curso, para um empreendimento/equipamento que ofereça serviços de alimentos e/ou bebidas, conforme o campo de atuação descrito no item 27 deste documento.

Parte 3 (autorização da oferta)

VII – OFERTA NO CÂMPUS

33. Justificativa para oferta neste Câmpus

O Câmpus Garopaba do IFSC desenvolve atividades pedagógicas desde 2010. Em seu primeiro ano de atividade, os cursos de formação inicial e continuada (FIC) foram elementos fundamentais das ofertas do câmpus. Em junho de 2012, às atividades pedagógicas e administrativas passaram a ser desenvolvidas em sede provisória e se ampliaram até a construção da sede definitiva, em 2015, no bairro Campo D'Una. Localizado na cidade de Garopaba, um dos municípios mais importantes da região denominada Litoral Centro-Sul do estado de Santa Catarina, o escopo de atuação do Câmpus Garopaba engloba, além da própria cidade-sede, os municípios de Imbituba, Paulo Lopes, Laguna, Imaruí e Pescaria Brava. O alcance da atuação do Câmpus Garopaba pode ser minimamente visualizado na tabela abaixo, conforme os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE):

Município	Área (Km ²) ¹	População ²
Garopaba	114,773	23.078
Imaruí	542,598	10.135
Imbituba	182,905	44.853
Laguna	333,986	45.814
Paulo Lopes	448,647	7.494
Pescaria Brava	106,853	10.091

¹ Dados do IBGE (2018)

² Estimativa populacional para 2019, segundo o IBGE.



Total	1.729,672	141.465
--------------	------------------	----------------

É importante salientar que a LDB garante o direito à educação de jovens e adultos destinadas àqueles que não tiveram acesso ou continuidade de estudo no ensino fundamental ou médio na idade adequada. Esses cursos têm especificidades próprias e podem ser realizados na etapa do ensino fundamental pelas pessoas com 15 anos ou mais e na etapa do ensino médio por aquelas com 18 anos ou mais. A proposta aqui apresentada tem como objetivo ofertar o curso de qualificação profissional em atendimento em restaurante integrado ao ensino médio (PROEJA) e proporcionar às pessoas excluídas do processo de escolarização a oportunidade de resgate de seus direitos, bem como o acesso a saberes tecnológicos que as conduzirá ao exercício de sua cidadania e de uma profissão. Ademais, o Decreto 5840/2006 que institui, no âmbito das instituições federais de educação tecnológica, o Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, traz em seu artigo Art. 2º a obrigatoriedade de ofertar, no mínimo, dez por cento do total das vagas de ingresso da instituição. Tal Decreto é ratificado pelo Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC (PDI) e pela Resolução 11/2013/CONSUP.

O estado de Santa Catarina tem no turismo uma de suas principais atividades econômicas. De acordo com a última pesquisa de demanda realizada pela Santa Catarina Turismo S/A (SANTUR), na alta temporada de 2014, o Estado teve um movimento estimado de 1.894.405 turistas com uma receita média, em reais, de R\$ 1.812.149.572,27. Durante os três meses da temporada de 2018 - dezembro, janeiro e fevereiro, cerca de 2,5 milhões de turistas visitaram o estado e geraram um impacto de R\$ 10,1 bilhões na economia; os dados são de pesquisa encomendada pelo Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR) e realizada pela Fundação Getúlio Vargas (BRASIL, 2018).

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

Nos últimos anos, Garopaba e Imbituba vêm sendo visitadas por turistas gaúchos, argentinos e uruguaios, o que torna o turismo gradativamente uma importante fonte econômica da região, que vem ganhando fama nacional e internacional. O ápice da atividade turística ocorre nos períodos de réveillon e carnaval, intensificado devido à duplicação da BR 101 (BRUSIUS, 2012). A demanda regional por qualificação profissional para as atividades do Turismo, Hospitalidade e Lazer e a presença crescente de problemas relacionados a essas atividades impõem, ao Instituto Federal de Santa Catarina, desafios para a capacitação e profissionalização dos profissionais deste setor da economia, visando à melhoria das condições atuais e ao consequente desenvolvimento dessas atividades no Estado.

Considerando a relevância do turismo para a região, vale ressaltar que os primeiros cursos de qualificação e técnico ofertados pelo IFSC Câmpus Garopaba voltaram-se ao eixo tecnológico turismo, hospitalidade e lazer. A gestão e a operacionalização no segmento de restaurantes depende de uma série de fatores para que se alcance sucesso no negócio, um desses fatores está ligado à qualificação profissional, a qual é fundamental para se garantir a qualidade. Conforme Serra (2005, p. 07), “ao investir em qualidade a empresa produz: (a) menos defeitos, (b) produtos melhores, (c) posição financeira melhor, (d) maior bem-estar, (e) menor giro de pessoal, (f) menos absenteísmo, (g) clientes satisfeitos, (h) uma imagem melhor”.

34. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC (2014), o eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, gastronomia, serviços de alimentação e bebidas, entretenimento e interação e abrange planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais.

Os cursos de nível técnico, são ofertados na forma subsequente para os cursos de Hospedagem, Guia de Turismo e Restaurante e Bar, este último diretamente relacionado ao PROEJA como possibilidade de aperfeiçoamento na área.

Considerando a verticalização no itinerário formativo, a oferta de curso superior no eixo está contemplada no POCV com projeto pedagógico em processo de formulação para submissão ao CEPE - especialização (lato sensu) em Gestão Sustentável do Turismo, previsto para 2021.

Também são ofertados cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Serviços de Bar e Restaurante, Operações de Hospedagem e Organização de Eventos, além dos cursos de língua estrangeira que possuem relação direta com a área de atuação. O eixo já ofereceu, em 2015, o curso PROEJA FIC Operações Básicas em Hospedagem - Ensino Fundamental.

35. Público-alvo na cidade/região

O público-alvo é composto por jovens e adultos, com idade mínima de 18 anos (no ato da matrícula), da região de abrangência do câmpus Garopaba, que buscam concluir o Ensino Médio e tenham interesse em adquirir uma qualificação profissional na área de atendimento em restaurante.

36. Instalações e Equipamentos

Para o funcionamento do curso, o câmpus dispõe da seguinte infraestrutura:

Ambiente/setor	Pessoal e materiais/equipamentos
Sala de aula e centro de eventos multiuso	1 projetor multimídia, 1 computador com acesso à internet, 2 caixas de som, 1 mesa e 1 cadeira para professor, 1 quadro branco e mobiliário escolar para a turma completa de alunos.
Laboratório de Informática (laboratório A-107 ou A-106).	30 computadores, 30 mesas para computador, 30 cadeiras, 1 projetor multimídia, 2 caixas de som e 1 quadro branco.
Setores de ensino e administrativo	Direção, departamento de ensino, registro acadêmico, coordenação pedagógica.



Biblioteca	materiais bibliográficos do câmpus ou intercâmpus, jogos didáticos, computadores para consulta e pesquisa.
Laboratório de Alimentos e Bebidas (114 m ²)	Forno elétrico. Fogão com 4 bocas. Liquidificador doméstico. Refrigerador doméstico, modelo duplex frost-free com capacidade líquida de no mínimo 400 litros. Balança digital. Espregador de frutas. Abridores de lata e garrafas. Abridores de garrafa de vinho. Utensílios de mesa (garfos, facas, colheres) Jarras para água e suco. Guardanapos de pano. Pratos. Balde para gelo. Copos e taças. Mesas redondas. Mesa retangular com quatro cadeiras. Mesa de inox para preparo de alimentos. Jogo de panela aço inox convencional. Pia inox. Armário.

37. Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento

CORPO DOCENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
Rodrigo Cândido da Silva	HISTÓRIA	40 HORAS (professor substituto)
João Henrique Quoos	GEOGRAFIA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Vitor Gomes da Silva	FILOSOFIA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Tatiane Melissa Scoz	SOCIOLOGIA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Bruno Alberto Peruchi	MATEMÁTICA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Sérgio Torlai Pereira	FÍSICA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Sabrina Moro Villela Pacheco	QUÍMICA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Cristiane Oliveira da Silva	BIOLOGIA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA



Luana de Gusmão Silveira	LÍNGUA PORTUGUESA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Sandra Beatriz Koelling	LÍNGUA PORTUGUESA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Maria Rosa da Silva Costa	INGLÊS	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Telma Pires Pacheco Amorim	INGLÊS	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Mariana Reis Leal Fernandes	ARTES	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Eduardo Batista von Borowski	EDUCAÇÃO FÍSICA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
André Luis Silva de Moraes	INFORMÁTICA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Antonio Miguel Faustini Zarth	INFORMÁTICA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Delcino Picinin Junior	INFORMÁTICA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Luiz Antônio Schalata Pacheco	INFORMÁTICA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Edjandir Correa Costa	INFORMÁTICA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Alberto Felipe Friedrichs Barros	INFORMÁTICA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Micheline Sartori	TURISMO	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Ícaro Coriolano Honório	HOTELARIA	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Júlio Cezar Bragaglia	ALIMENTOS	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA
Jaciara Zarpellon Mazo	ALIMENTOS	DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Nome	Cargo
Silvia Maria da Silva	Pedagoga
Mauro Lorençatto	Técnico em Assuntos Educacionais
Jacqueline Narciso Bastos	Técnico em Assuntos Educacionais
Juliana Varela Geraldo	Psicóloga
Marilúcia Tamanini Schauffert	Assistente Social
Priscilla de Oliveira	Assistente de Alunos (RA)
Leonardo Antônio Radaik	Assistente de Alunos
Alessandra Oriente	Assistente de Alunos
Carolina Corrêa	Assistente de Alunos
Ana Paula Freitas	Assistente de Biblioteca
Everton Vieira	Assistente de Biblioteca
Elisandra Marilea Quintino	Bibliotecária
Izabela Raquel	Assistente em Administração



Josiane Vieira	Assistente em Administração
Manuela Fornaria Bittencourt	Assistente em Administração



38. Anexos

Referências

BOEMER, Leyli Abdala Pires (org.) *et al.* **Escola e vida: uma experiência pedagógica de estudo por complexos em assentamentos do MST no estado de Santa Catarina.** Florianópolis: Insular, 2013.

BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 26 set. 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm. Acesso em: 30 out. 2019.

BRASIL. **Lei nº 13.419, de 13 de março de 2017.** Altera a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, para disciplinar o rateio, entre empregados, da cobrança adicional sobre as despesas em bares, restaurantes, hotéis, motéis e estabelecimentos similares. Câmara dos Deputados, 14 mar. 2017. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2017/lei-13419-13-marco-2017-784446-publicacaooriginal-152113-pl.html>. Acesso em: 30 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Diretrizes curriculares nacionais gerais da educação básica.** Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/julho-2013-pdf/13677-diretrizes-educacao-basica-2013-pdf/file>. Acesso em: 30 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia Pronatec de cursos FIC.** Disponível em: <https://map.mec.gov.br>. Acesso em: 3 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA: Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos: educação profissional técnica de nível médio/ ensino médio: documento base.** Brasília, agosto 2007. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf2/proeja_medio.pdf. Acesso em: 30 out. 2019.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Pesquisa da FGV revela impacto econômico do turismo em Santa Catarina.** EMBRATUR, 8 mar. 2018. Disponível em: http://www.embratur.gov.br/piembratur-new/opencms/salaImprensa/noticias/arquivos/Pesquisa_da_FGV_revela_impacto_economico_do_turismo_em_Santa_Catarina.html. Acesso em: 5 maio 2019.

BRUSIUS, C. K. **A influência do turismo na expansão da construção civil no município de Garopaba.** 2012.0 Monografia (Graduação em Ciências Econômicas) - Centro de Ciências Sociais e Econômicas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.



CORTI, Ana Paula *et al.* **Ciências humanas:** ensino médio: tempo, espaço e cultura: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013. (Coleção Viver, Aprender - PNLD/EJA 2014, 2015 e 2016).

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia:** saberes necessários à prática educativa. 16. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da esperança:** um reencontro com a pedagogia do oprimido. 7. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

FREITAS, Luiz Carlos de. A escola única do trabalho: explorando os caminhos de sua construção. **Cadernos do ITERRA.** Veranópolis, RS, n. 15, 2010.

HADDAD, Clara A. B. R. *et al.* **Linguagem e códigos:** ensino médio: linguagens e culturas: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013. (Coleção Viver, Aprender - PNLD/EJA 2014, 2015 e 2016).

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Nota Técnica CEPE nº 01/2016.** Esclarecimentos sobre o Plano de Estudo Diferenciado – PEDi no IFSC. Florianópolis, 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CEPE/IFSC nº 36, de 18 de maio de 2017.** Aprova a criação e oferta de vagas de Curso de Formação Inicial no IFSC, Curso de Formação Inicial de Operador de Computador - PROEJA Ensino Fundamental, Câmpus Garopaba. Florianópolis, 2017.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CEPE/IFSC nº 186 de 19 de dezembro de 2017.** Aprova ad referendum a alteração do Documento Orientador da EJA no IFSC. Florianópolis, 2017.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CONSUP nº 20 de 25 junho de 2018.** Aprova o Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC. Florianópolis, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CEPE/IFSC nº 118, de 18 de outubro de 2018.** Aprova a criação e oferta de vagas de Qualificação Profissional no IFSC, Curso de Qualificação Profissional em Operador de Computador integrado ao Ensino Médio – PROEJA, Câmpus Caçador. Florianópolis, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Resolução CEPE/IFSC nº 036 de 06 de junho de 2019.** Aprova a alteração de PPC e dá outras providências. Aprova a alteração de PPC do Curso Técnico em Eletromecânica Integrado ao Ensino Médio – EJA-EPT (PROEJA) – Câmpus Chapecó, conforme anexos, e revogar a Deliberação 36/2010/CEPE/IFSC que trata do referido curso. Florianópolis, 2019.

JOAQUIM, Bruno dos Santos. O empoderamento freireano a partir da inclusão digital na educação de jovens e adultos. **EJA em debate.** Florianópolis, ano 4, n. 6, p. 103-116, 2015.

PINTO, Álvaro Vieira. **Sete lições sobre educação de adultos.** 16. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

RIBEIRO, Vera Masagão. A formação de educadores e a constituição da educação de jovens e adultos como campo pedagógico. **Educação & Sociedade.** Campinas, SP, ano XX, n. 68, p.



184-201, dez. 1999..

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

ZORZI, Fernanda & FRANZOI, Naira Lisboa. Saberes do trabalho e do trabalhador: reflexões no contexto do PROEJA. **Trabalho & Educação**. Belo Horizonte, v.19, n.3, p. 115-127, set./dez. 2010.