



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO N° 009, DE 11 DE FEVEREIRO DE 2011

Aprova *ad referendum* do Conselho Superior o Projeto do Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar em Acaraú.

O PRESIDENTE EM EXERCÍCIO DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso das atribuições,

R E S O L V E,

Aprovar *ad referendum* do Conselho Superior o Projeto do Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar em Acaraú.

Virgílio Augusto Sales Araripe
Presidente do Conselho Superior em Exercício

Atesto que a matéria desta Resolução foi referendada em Reunião do CONSUP, conforme o que consta da Ata de 29/03/2011

Secretária dos Conselhos

*Curso Técnico de Nível Médio
Subsequente em*

**SERVIÇOS DE RESTAURANTE E
BAR**

Plano de Curso



Hospitalidade e Lazer

Cláudio Ricardo Gomes de Lima

REITOR

Gilmar Lopes Ribeiro

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Amilton Nogueira de Vasconcelos

DIRETOR DE IMPLANTAÇÃO – CAMPUS ACARAÚ

João Osvaldo Silva Campos

CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO

Armando Fontenele – Professor

Valônia de Araújo Oliveira - Professora

Kézia Cristiane dos Santos Dantas - Pedagoga

SISTEMATIZAÇÃO DO PLANO DE CURSO

Severina Gadelha Figueredo

CONSULTORIA

XXXX

REVISÃO LINGUÍSTICA

SUMÁRIO

1.	APRESENTAÇÃO.....	4
2.	JUSTIFICATIVA.....	4
3.	OBJETIVOS.....	6
4.	REQUISITOS DE ACESSO.....	7
5.	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO.....	7
6.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	9
	6.1. <i>Práticas Pedagógicas</i> <i>Previstas</i>	11
	6.2. <i>Prática</i> <i>Profissional</i>	12
	6.2.1 Estágio supervisionado.....	12
7.	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS.....	12
8.	AVALIAÇÃO DO ENSINO E DO PROJETO DO CURSO.....	13
9.	CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	13

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA.....	14
11. EQUIPE DE DOCENTES E TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS.....	15
12. DIPLOMA.....	16
REFERÊNCIAS.....	17
ANEXO: PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS.....	18

1. APRESENTAÇÃO

O presente documento apresenta o Plano do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente. Este projeto está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores explicitados na LDB nº 9394/96(BRASIL,1996) e no conjunto de leis, decretos, pareceres, resoluções e diretrizes curriculares que normatizam a Educação Profissional no sistema educacional brasileiro.

Estão presentes, como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos desta instituição e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função social do IFCE de promover educação científico-tecnológico-humanística, visando à formação do profissional-cidadão, crítico-reflexivo, com competência técnica, ético e comprometido efetivamente com as

transformações sociais, políticas e culturais em condições de atuar no mundo do trabalho, bem como na perspectiva da edificação de uma sociedade mais justa e igualitária, através da formação inicial e continuada de trabalhadores, da educação profissional técnica de nível médio, da educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação e da formação de professores.

2. JUSTIFICATIVA

O turismo é uma atividade crescente no país e no Estado do Ceará que, segundo dados da SETUR-CE, cresceu 13,2% em 2009. A renda do setor aumentou 24,7%, chegando a R\$ 3,6 bilhões, o que representa atualmente mais de 10% do PIB do Estado do Ceará.

Considerando o Turismo como um setor com relevante importância econômica e social, o Governo Federal e Estadual têm investido maciçamente nessa atividade com programas como: o “Programa Nacional de Regionalização do Turismo” e o “PRODETUR”. Em 2008 foram investidos mais de R\$ 1 bilhão no estado e em 2010 estão previstos cerca de R\$1,2 bilhões só para ampliação e recuperação das rodovias cearenses. Importantes projetos ligados ao turismo encontram-se em andamento, como o novo Centro de Convenções de Fortaleza, o Acquarum, e aeroportos em diferentes partes do estado, inclusive o Aeroporto Internacional próximo a Jericoacara. O investimento em divulgação também é grande e, em 2010, o Governo do Estado pretende investir 2 milhões de euros para atrair os turistas da Alemanha, maior emissor de turistas do mundo, sem contar os investimentos do Governo Federal para promover o turismo interno e divulgar a imagem do país ao mercado emissor internacional (SETUR-CE).

O Ceará desenvolve o turismo em seu território e tem essa atividade como uma das potencialidades econômicas do Estado, e para esse setor, é preciso preparar profissionais capacitados para o atendimento aos visitantes de forma satisfatória. A capacitação profissional é necessária, pois sem qualidade não há como manter o desenvolvimento do turismo na região.

As regiões com reconhecido potencial turístico, necessitam, portanto, de profissionais para atuarem na área, com competências técnicas e

peçoais, conhecimento sobre a região e capacidade de comunicação com visitantes, com a população local e com a diversidade de profissionais encontrados na área de lazer e hospitalidade. Assim, o profissional que irá atuar no setor de serviços de restaurante e bar estará alicerçado em conhecimentos práticos e teóricos essenciais ao bom desempenho de suas atividades, devendo satisfazer a demanda e, conseqüentemente, contribuir para o pleno desenvolvimento do turismo na região.

Concomitante ao crescimento do turismo e lazer, o hábito alimentar sofre modificações, as cidades crescem e por razões sociais, econômicas e culturais as pessoas cada vez mais utilizam serviços de alimentação fora de casa, demandando atendimento qualificado para o setor de alimentação. Nesse contexto, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, Campus de Acaraú, preocupado com a realidade do conhecimento profissional dos trabalhadores desse setor na região e, conseqüente carência de profissionais preparados para atender ao turismo e à demanda local, e fundamentado nas bases legais expressas pela LDB, de nº 9394/96 e decreto 5154/04 e na lei 11.892/08, propõe a oferta de cursos técnicos no eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, proporcionando aos profissionais formados a oportunidade de atuar nas diversas áreas (formais e informais) ligadas aos meios de hospedagem, bares, restaurantes e espaços de alimentação. Espera atender às crescentes exigências do mundo do trabalho e às expectativas dos alunos que buscam se inserir no mercado de trabalho, através do estímulo à contínua busca pelo conhecimento; com ênfase não só no fazer, mas também no pensar e no desenvolvimento e estímulo à criatividade.

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, compreende atividades inter-relacionadas ou não, referentes à oferta de produto e à prestação de serviços de alimentação. Essas atividades são desenvolvidas num processo que inclui a qualidade do atendimento e a higiene na manipulação de alimentos. Trata-se de um curso onde se valoriza o saber fazer, sedimentado em conhecimentos teórico-práticos e atividades que pressupõem a formação de cidadãos, estimulados pelo ler, analisar, refletir e opinar, desenvolvendo assim um senso crítico participativo. O saber fazer com convicção traz ao profissional bem-estar pela certeza dos passos que tem que

percorrer, promovendo segurança e ousadia para crescer profissional e socialmente.

Um dos aspectos salientados neste projeto é a natureza das atividades que os profissionais desenvolvem no processo de organização e venda dos serviços aos clientes com foco na qualidade. Este projeto, portanto, busca se adequar às demandas do mundo do trabalho, com base em uma formação em que os saberes do sujeito-aprendiz são vivenciados em sua totalidade.

3. OBJETIVOS:

- **Geral:**

- Formar profissionais-cidadãos de nível médio, com competência técnica, humanística e ética, capazes de desempenhar atividades nas áreas de atendimento, gestão, promoção e venda de serviços de alimentação, com vista a garantir serviço de qualidade e satisfação dos clientes.

- **Específicos:**

- Preparar profissionais para desempenhar atividades relativas à média gerência em empresas do segmento de alimentação;
- Subsidiar os profissionais com técnicas adequadas de planejamento, gestão, promoção e venda de serviços, dentro das novas exigências do mundo do trabalho contemporâneo;
- Desenvolver a capacidade empreendedora dos profissionais;
- Contribuir para a promoção da democratização do ensino e elevação do nível de qualificação profissional.

- **Áreas de Atuação:**

- Nos diversos meios de hospedagem tais como: hotéis, pousadas, chalés, etc.
- Em bares, restaurantes e demais espaços de alimentação.
- De forma autônoma, em empreendimento neste segmento.

4. REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, será feito por meio de processo seletivo, aberto ao público (exame de seleção), para o primeiro período do curso, destinado a estudantes portadores do certificado de conclusão do Ensino Médio, ou equivalente.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O Técnico em Serviços de Restaurante e Bar apresenta-se como um profissional qualificado para desenvolver atividades relacionadas aos serviços de alimentação e de bebidas, com base nos conhecimentos científicos e tecnológicos inerentes a área e em consonância com as demandas e exigências oriundas da sociedade e do mercado.

São competências gerais do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar:

- Conhecer, acatar e desenvolver os objetivos e metas do empreendimento a que estão vinculados;
- Conhecer, organizar e viabilizar produtos e serviços de alimentação adequados aos interesses e expectativas da clientela;
- Organizar espaços físicos de alimentação, prevendo seus ambientes, uso e articulação funcional e fluxos de trabalho e de pessoas;
- Operacionalizar a política comercial, realizando prospecção mercadológica, identificação e captação de clientes e adequação dos produtos e serviços;

- Operar a comercialização de produtos e serviços de alimentação, com direcionamento de ações para atingir a expectativa da clientela;
- Avaliar a qualidade dos produtos, serviços e atendimentos realizados;
- Zelar pela higiene e salubridade do ambiente e dos alimentos fornecidos;
- Executar atividades de gerenciamento econômico, técnico e administrativo dos núcleos de trabalho, articulando os setores internos e coordenando os recursos;
- Coordenar eficientemente a produção de acordo com a demanda;
- Executar atividades de liderança do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação de serviços;
- Executar atividades de operação dos recursos tecnológicos, supervisionando a utilização de máquinas, equipamentos e meios informatizados;
- Realizar a manutenção do empreendimento, dos produtos e dos serviços adequando-os às variações da demanda;
- Organizar serviço de alimentação em eventos articulando os meios para sua realização com organizadores do evento, prestadores de serviço, colaboradores e fornecedores;
- Interpretar a legislação pertinente;
- Comunicar-se efetivamente com o cliente, estreitando o mútuo conhecimento das possibilidades e necessidades envolvidas;
- Comunicar-se com conhecimento e habilidade na língua pátria;
- Comunicar-se em um idioma estrangeiro com discreta fluência;
- Dominar conhecimentos básicos da informática;
- Desenvolver habilidades interpessoais;
- Ter liderança, dinamismo, iniciativa e flexibilidade em suas ações;
- Zelar pela apresentação pessoal em ambiente profissional.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, observa as determinações legais presentes na Lei nº 9394/96 – LDB, nas Diretrizes Curriculares Nacionais (BRASIL, 1999) para a educação profissional de nível técnico, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico (BRASIL,2000), no Decreto nº 5154/04 (BRASIL,2004), na Resolução nº 04/1999, bem como nas diretrizes definidas no Projeto Pedagógico do IFCE e no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

O curso apresenta uma Matriz Curricular integralizada por disciplinas, em regime seriado semestral e duração de três períodos letivos. O primeiro período do curso compreende disciplinas de educação geral que subsidiam a formação técnica do aluno e disciplinas de iniciação técnica; os dois períodos seguintes são constituídos por disciplinas de formação técnica. A prática profissional será desenvolvida no interior das disciplinas, podendo o aluno, opcionalmente, realizar Estágio Curricular Supervisionado. A carga horária total do curso é de 1200 horas.

A Matriz Curricular será apresentada a seguir e os programas das disciplinas que a integralizam encontram-se em Anexo.

***Matriz curricular do Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de
Restaurante e Bar***

Disciplinas	Créditos			Carga Horária
	1º	2º	3º	Horas
Inglês I	2			40
Informática	3			60
Português Instrumental	3			60
Matemática	3			60
Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros	3			60
Introdução ao Turismo - História e Patrimônio Cultural Local	2			40
Higiene e Manipulação dos Alimentos	2			40
Alimentos e Bebidas I - Fundamentos	2			40
Inglês II		2		40
Nutrição e Dietética		2		40
Matemática Comercial e Financeira		2		40
Gestão Organizacional		3		60
Empreendedorismo		2		40
CLT e Legislação Aplicada a Restaurantes		3		60
Alimentos e Bebidas II- Serviços		3		60
Alimentos e Bebidas III - Coquetelaria/Enologia		3		60
Inglês III			2	40
Técnicas de Comunicação e Etiqueta Social			1	20
Organização e Prática de Eventos			4	80
Projeto Social - Cidadania			2	40
Informática Aplicada			3	60
Alimentos e Bebidas IV - Gestão			3	60
Planejamento e Marketing			3	60
Contabilidade Aplicada			2	40
Total CH Disciplinas	20	20	20	1200

Estágio Supervisionado Opcional	200
Carga Horária Total do Curso	1200

6.1. Práticas Pedagógicas Previstas

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, definidos pelo MEC, nos quais a relação teoria-prática é o princípio fundamental, associados à estrutura curricular do curso, conduzem a um fazer pedagógico em que atividades como seminários, visitas

técnicas, práticas laboratoriais e desenvolvimento de projetos, entre outros, estão presentes em todos os períodos letivos, assegurando uma formação consistente aos futuros profissionais. O método de ensino a se adotar é de fundamental importância para que o egresso possa aprender a vencer os desafios profissionais que lhes serão colocados em sua trajetória. Em razão disso, faz-se necessário que o docente valorize procedimentos didático-pedagógicos que possam auxiliar os discentes na sua formação, tais como:

- Reconhecer a existência de uma identidade comum, e ao mesmo tempo, uma subjetividade única nos indivíduos, razão pela qual, possuem diferentes ritmos de aprendizagem;
- Trabalhar os conteúdos, buscando adotar uma postura interdisciplinar, mas sem a sobreposição de saberes;
- Contextualizar os conhecimentos sistematizados com as experiências cotidianas dos discentes, sem perder de vista a (re)construção do saber escolar;
- Organizar um ambiente educativo voltado para as diversas dimensões da formação dos futuros profissionais; que articule múltiplas atividades e favoreça a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;
- Diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos(as) estudantes, partindo do levantamento dos seus conhecimentos prévios;
- Utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas, sempre que o conteúdo da disciplina permitir, e;
- Proceder à sistematização dos conhecimentos e/ou resultado de estudos em um dado assunto através de: trabalhos de pesquisa, relatórios, resumos, produção textual e outras atividades conforme a natureza do conteúdo e a especificidade da disciplina.

6.2. Prática Profissional

A prática profissional do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, será realizada no interior das disciplinas que integram sua matriz curricular durante o decorrer do curso.

Essa prática objetiva a integração teoria-prática, com base no princípio da interdisciplinaridade, devendo constituir-se em um espaço de complementação, ampliação e aplicação dos conhecimentos (re)construídos durante o curso, tendo em vista a intervenção no mundo do trabalho e na realidade social, contribuindo, ainda, para a solução de problemas, caso detectados. As atividades de prática profissional serão desenvolvidas através de práticas laboratoriais, visitas técnicas, desenvolvimento de projetos, entre outros.

6.2.1. Estágio Curricular

O plano de curso não institui a obrigatoriedade do estágio curricular, considerando que a prática profissional permeia as unidades curriculares e integraliza o curso. Entretanto, entendendo que a interação com o mercado de trabalho acrescenta aos estudantes benefícios, conhecimento e experiência, é permitida aos alunos a prática de estágio, no total de 200 horas, como opcional.

7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

No Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, o aproveitamento de estudos e a certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências vivenciadas, previamente ao início do curso, são tratados pelo Regulamento da Organização Didática do IFCE.

8. AVALIAÇÃO DO ENSINO E DO PROJETO DO CURSO

A avaliação do projeto do curso será realizada periodicamente pela Coordenação do Curso e pelo Departamento de Ensino, considerando as

condições de oferta e o posicionamento do mercado no tocante a colocação e demanda desse profissional. A avaliação do ensino desenvolvida pelos docentes será feita predominantemente pelos discentes e deverá contemplar todas as disciplinas. Será efetuada por intermédio de um questionário remetido aos discentes, solicitando que expressem suas percepções relativas a um conjunto de indicadores sobre o desempenho de cada docente por disciplina.

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Neste plano do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, considera-se a avaliação como um processo contínuo e cumulativo. Neste processo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa de forma integrada ao processo ensino-aprendizagem, as quais devem ser utilizadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Igualmente, deve funcionar como indicadores na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos:

- Adoção de procedimentos de avaliação contínua e cumulativa;
- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de atividades contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- Definição de conhecimentos significativos;
- Divulgação dos critérios a serem adotados na avaliação;
- Exigência dos mesmos critérios de avaliação para todos os alunos;
- Divulgação dos resultados do processo avaliativo;
- Estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados na correção;

- Incidência da correção dos erros mais frequentes;
- Importância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

A aferição do desempenho escolar é feita por disciplinas, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e às atividades práticas. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas.

Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos estudantes são tratados pelo Regulamento de Organização Didática do IFCE.

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA

O quadro a seguir, apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente.

Qtde	Espaço Físico	Descrição
08	Salas de Aula	Com 40 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de notebook com projetor multimídia.
01	Sala de Audiovisual	Com 60 cadeiras, projetor multimídia, computador, lousa interativa, televisor 52", DVD player.
01	Auditório	Com 180 lugares, projetor multimídia, notebook, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, equipamentos específicos e acervo bibliográfico e de multimídia. Quanto ao acervo da biblioteca deve ser atualizado com no mínimo cinco referências das bibliografias indicadas nas ementas dos diferentes componentes curriculares do curso.
01	Laboratório de Informática	Com 20 máquinas, software e projetor multimídia.
01	Laboratório de Línguas Estrangeiras	Com cadeiras, som amplificado, televisor 33", DVD player.
01	Laboratório de Restaurante e Bar	Com equipamentos para práticas de sala-bar

(a RELAÇÃO DETALHADA dos Equipamentos para os laboratórios encontra-se em fase de elaboração)

11. EQUIPE DE DOCENTES E TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

O quadro abaixo descreve o pessoal docente e técnico-administrativo.

CORPO DOCENTE E ADMINISTRATIVO	CPF	REGIME DE TRABALHO	VÍNCULO	TITULAÇÃO
Maria do Socorro Cardoso de Abreu	461.911.273-91	40 horas	Efetivo	Mestre
Cândida Salete Rodrigues Melo	323.137.563-00	40 horas	Efetivo	Mestre
Agebson Rocha Façanha	005.915.243-50	40 horas	Efetivo	Especialista
Carlos de Abreu Rogério da Silva	000.977.703-29	40 horas	Efetivo	Graduado
Armando Fontenele	143.047.228-67	40 horas	Efetivo	Mestre
Valônia de Araújo Oliveira	786.409.623-91	40 horas	Efetivo	Graduada
Márcio Alves Bezerra	770.918.503-78	40 horas	Efetivo	Mestre
Kézia Cristiane dos Santos Dantas	029.961.314-36	40 horas	Efetivo	Graduada

(O QUADRO DE DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO ESTÁ EM FASE DE EXPANSÃO)

11. DIPLOMA

Após a integralização dos componentes curriculares previstos para o Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, será expedido ao concluinte o diploma de **Técnico em Serviços de Restaurante e Bar**.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394 de 20/12/1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

_____. **Decreto nº 5.154 de 23/07/2004**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

_____. **Parecer CNE/CEB nº 16/99 de 05/10/1999**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 1999.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 04/99 de 08/12/1999**. Institui as diretrizes curriculares nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: 1999.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 01/04 de 21/01/2004.** Estabelece as Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de educação Especial e de educação de Jovens e adultos. Brasília/DF: 2004.

_____. Ministério da Educação. **Educação Profissional: Referenciais Curriculares Nacionais da educação profissional de nível técnico (Área profissional: Turismo e Hospitalidade).** Brasília: MEC, 2000. 40p.: il.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO CEARÁ – CEFET-CE. Conselho diretor. **Portaria nº 160/GDG, de 04 de maio de 2006:** Regulamento da Organização Didática. Fortaleza-CE: 2006.

SECRETARIA DE TURISMO DO ESTADO DO CEARÁ - SETUR. **Governador apresenta projetos para o Turismo.** Disponível em: < <http://www.ceara.gov.br/noticias/governador-apresenta-projetos-para-o-turismo>> acesso em: 23 mar. 2010.

_____. **Governo investe cerca de R\$ 200 milhões em estradas turísticas.** Disponível em: < <http://www.ceara.gov.br/noticias/governo-investe-cerca-de-r-200-milhoes-em-estradas>> acesso em: 23 mar. 2010

ANEXOS

***PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO
SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE
RESTAURANTE E BAR***

EMENTAS DAS DISCIPLINAS: