



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM COZINHA
MATRIZ ANO 2020

1º. PERÍODO

Língua Portuguesa I			1º Período
Obrigatória	Educação Básica	54h	4 aulas/semana
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país.			
Práticas de leitura e escrita associadas à descrição, narração e instrução: diário, biografia e/ou autobiografia, receita.			
Práticas de análise linguística: ortografia e acentuação na construção do texto; variedades linguísticas em situações específicas de uso.			
Estudo da literatura brasileira: relações intrínsecas entre leitura, sabor e saber – o prazer do texto associado à sensibilidade estética por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas : analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012.			
ALMEIDA, Neide Aparecida et al: Linguagens e culturas : Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013			
HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho : o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
ALVES, Rubem. Entre a ciência e a sapiência : o dilema da educação. 12.ed. São Paulo: Loyola, 2004.			
BAGNO, Marcos. Preconceito linguístico : o que é, como se faz. 6. ed. São Paulo: Loyola, 2001.			
COLEÇÃO Para Gostar de Ler . Vários autores. Volumes 1 ao 47. São Paulo: Ática, 1986.			
CONY, Carlos Heitor. Crônicas para ler na escola . Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.			
PRADO, Adélia. Bagagem . 22. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.			

Matemática I			1º Período
Obrigatória	Educação Básica	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Conjuntos Numéricos; Medidas de Comprimento; Medidas de Massa; Medidas de Superfície; Medidas de Volume; Medidas de Capacidade.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática : Ciência e Aplicações. Vol 1. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013.			
DANTE, L. R. Matemática : Contextos e Aplicações. Vol 1. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012.			
SOUZA, JOAMIR. Novo Olhar Matemática . Vol 1. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			
REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera : Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014.			
LEONARDO, F. M. de. Projeto Araribá : Matemática. 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, F. M. de. Projeto Araribá : Matemática. 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, F. M. de. Projeto Araribá : Matemática. 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, F. M. de. Projeto Araribá : Matemática. 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			

Biologia I			1º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à Biologia; O Método Científico, Níveis de Organização; Caracterização dos seres vivos; Bioquímica Celular; Citologia (Membrana, Citoplasma e Núcleo); Divisão Celular.			
Bibliografia Básica			
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues – Vol 02 – Biologia das Células – Editora Moderna.			
LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje – Vol. 02 – Editora Ática.			
LOPES, Sônia; ROSSO, Sérgio. Biologia Hoje . Vol. 02 – Editora Saraiva.			
Bibliografia Complementar			
BIRNER, Ernesto; UZUNIAN, Armenio. Biologia . Editora: Harbra - Vol 2.			
SOARES, Jose Luis. Biologia no Terceiro Milênio : Seres Vivos, Evolução, Ecologia. Editora: Scipione Vol 2.			
SILVA JR, Cesar da; Sasson, Sezar. Biologia . Editora: Saraiva.			
ARNALDO J. Favaretto. Biologia . Vol. 02 – Editora Saraiva.			

Informática e Ambientação à Plataforma Moodle			1º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54 horas: 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semanais
Ementa			
Introdução à Informática. Internet e suas ferramentas: pesquisa e correio eletrônico. Ambiente virtual de aprendizagem moodle: cadastro, sala de aula virtual, atividades, chats, fóruns.			
Bibliografia Básica			
Conhecendo o moodle. Disponível em http://moodle2.ifg.edu.br			
Bibliografia Complementar			
Moodle Livre . Disponível em https://www.moodlelivre.com.br			
Guia Ead . Disponível em www.guiaead.ifg.edu.br .			
Manual do aluno moodle . Disponível em: https://moodle.pucrs.br			
Manual do aluno . Disponível em: cead.ibc.gov.br > imagens > manuais > manual-Aluno-IBC-UNESP.			
Manual do aluno AVA : Disponível em: ead.unicruz.edu.br > content > Manual Ambiente EaD - versão aluno.			

Estrutura Física e Organizacional de Cozinha			1º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Funcionamento e estrutura de uma cozinha profissional. Conhecimento de equipamentos, mobiliários, utensílios e espaço físico. Normas sanitárias referentes a estruturas físicas de cozinhas. Organogramas e funcionogramas de cozinhas profissionais.			
Bibliografia Básica			
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 . Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/e-legis/ >. Acesso em: 19 jun. 2010.			
LÔBO, Alexandre. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.			
ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de Restaurantes . Metha: São Paulo: 2007.			
Bibliografia Complementar			
CÂNDIDO, Índio. Restaurante : administração e operacionalização. Caxias do Sul, RS: Educ, 2009. 328 p.			
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial . 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC			

Nacional, 2011. 208 p.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 201 p.

KNIGHT, John Barton. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3ª ed. São Paulo: Roca, 2005. 492 p.

POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCANTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000. 219p.

Relações Humanas			1º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Relações humanas: ciência do comportamento humano; a Construção do ser humano como ser social; o grupo, o indivíduo e o comportamento humano no trabalho; comunicação, ética e qualidade de vida no trabalho.			
Bibliografia Básica			
FREIRE, M (Org.) Grupo :_indivíduo, saber e parceria - malhas do conhecimento. 3º ed. São Paulo: Espaço Pedagógico, 2003.			
MINICUCCI, A. Relações Humanas : psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2001.			
ROBBINS, S. P. Comportamento organizacional . 11. ed. São Paulo: Pearson, 2005.			
WEIL, P. Relações humanas na família e no trabalho . 51. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.			
Bibliografia Complementar			
FERNANDES A. M. O; OLIVEIRA, C. F.; SILVA, M. O. Psicologia e relações humanas no trabalho. Goiânia: AB, 2006.			
MINICUCCI, A. Dinâmica de grupo : teorias e sistemas. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002			

Disciplina: Higiene e Legislação de Alimentos I			1º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à microbiologia básica. Estudo dos benefícios e malefícios causados por microrganismos aos alimentos e ao ser humano. Utilização dos microrganismos na produção de alimentos e no controle de qualidade microbiológica. Princípios higiênicos-sanitários e as ferramentas de qualidade que visam à obtenção do alimento seguro.			
Bibliografia Básica			
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 . Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em:< http://www.anvisa.gov.br/e-legis/ >. Acesso em: 19 jun. 2010.			
FRANCO, B. D.; GOMBOSSY de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos . SP: Atheneu, 1996.			
RIEDEL,G. Controle Sanitário dos Alimentos . Editora Loyola. São Paulo, 1987.			
SILVA JR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos . Livraria Varela, 6.ed, São Paulo,2008.			
VENTURA, P. M. Manual para Serviços de Alimentação, Boas Práticas, Qualidade e Saúde . 2. ed. Editora: Metha.			
Bibliografia Complementar			
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.			
MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação : implementação, boas práticas, qualidade e saúde. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010. 214p.			
NASCIMENTO NETO, F. Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes . 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005. 145p.			
RIEDEL,G. Controle Sanitário dos Alimentos : um guia para inspetores de alimentos. São Paulo: Editora Loyola, 1987. 445p.			
SILVA, N. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos . São Paulo, 1997. 317p.			
TRABULSI, L. R. Microbiologia . 3ª Ed. SP: Atheneu, 1999.			

Disciplina Temática 1 – História da Alimentação e Restauração			1º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas: 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas semanais
Ementa			
História da alimentação, gastronomia e restauração. Identificação dos diversos segmentos da alimentação fora do lar (<i>Foodservice</i>). Compreender os tipos, as finalidades e a estrutura dos diferentes serviços de alimentação.			
Bibliografia Básica			
CALOCA, F. Viagem Gastronômica Através do Brasil . São Paulo: SENAC, 2010.			
CANDIDO, I. Restaurante - Administração e Operacionalização . Editora: EDUCS, Ano: 2010, Edição: 1			
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . 3ª ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.			
FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação . 7ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.			
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . SP: Senac, 2004.			
MONTANARI, Massimo. Comida como cultura . 2ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p.			
VISSER, Margaret. O ritual do jantar . Rio: Campus, 1998.			
ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes ; Editora METHA, 2008, 1ª Edição.			
Bibliografia Complementar			
BRAUNE, Renata. O que é gastronomia . São Paulo: Brasiliense, 2007. 98 p.			
FERNANDEZ - ARMESTO, Felipe. Comida: uma história . Rio de Janeiro: Record, 2004. 362 p.			
FONSECA, M. T. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes ; São Paulo, Editora SENAC, 2009 5ª Edição,			
FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 304 p.			
KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais ; Editora: Varela, 2003, 1ª Edição.			

2º PERÍODO

Língua Portuguesa II			2º Período
Obrigatória	Educação Básica	54 horas: 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	2 aulas semanais
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país.			
Práticas de leitura e escrita associadas à descrição e narração: conto e crônica.			
Práticas de análise linguística na construção do texto: pontuação, frase, período (simples e composto), estrutura e elaboração do parágrafo.			
Estudo da literatura brasileira em diálogo com as relações que envolvem o mundo do trabalho por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas : analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012.			
ALMEIDA, Neide Aparecida et al. Linguagens e culturas : Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013			
HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho : o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
COLEÇÃO Para Gostar de Ler . Vários autores. Volumes 1 ao 47. São Paulo: Ática, 1986.			
DENÓFRIO, Darcy França; SILVA, Vera Maria Tietzmann. Antologia do Conto Goiano I; dos anos dez aos sessenta . 2.ed. Goiânia: UFG, 1993.			

MEIRELES, Cecília. **Flor de Poemas**. 10.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1993

QUINTANA, Mário. **80 anos de poesia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Globo, 2008.

SILVA, Vera Maria Tietzmann ; TURCHI, Maria Zaira. (Org.) **Antologia do conto goiano II: o conto contemporâneo**. Goiânia: UFG, 1994.

Matemática II			2º Período
Obrigatória	Educação Básica	54 horas: 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	2 aulas semanais
Ementa			
Equações, Sistemas e Inequações do 1º Grau; Proporções e Aplicações; Regra de Três Simples e Composta; Juros Simples e Compostos; Equação do 2º Grau e Sistemas de Equações.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática: Ciência e Aplicações . Vol 1. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013.			
DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações . Vol 1. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012.			
SOUZA, JOAMIR. Novo Olhar Matemática . Vol 1. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			
REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera: Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			

Biologia II			2º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Nomenclatura e Classificação dos Seres vivos; Vírus, Reino Monera; Reino Protista (algas); Reino Fungi; Reino plantae; Histologia Vegetal; Morfologia Vegetal e Fisiologia Vegetal. Reino Metazoa (Espongiários, Celenterados, Platelminhos, Asquelmintos, Anelídeos, Artrópodes, Moluscos, Equinodermos, Cordados).			
Bibliografia Básica			
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues – Vol 02 – Biologia das Células – Editora Moderna.			
LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje – Vol. 02 – Editora Ática.			
LOPES, Sônia; ROSSO, Sérgio. Biologia Hoje . Vol. 02 – Editora Saraiva.			
Bibliografia Complementar			
BIRNER, Ernesto; UZUNIAN, Armenio. Biologia . Editora: Harbra - Vol 2.			
SOARES, Jose Luis. Biologia no Terceiro Milênio : Seres Vivos, Evolução, Ecologia. Editora: Scipione Vol 2.			
SILVA JR, Cesar da; Sasson, Sezar. Biologia . Editora: Saraiva.			
ARNALDO J. Favaretto. Biologia . Vol. 02 – Editora Saraiva.			

História I			2º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O sentido ontológico e histórico do trabalho. A relação espaço e tempo na periodização histórica. A pré-história: características e implicações conceituais e históricas. A diversidade dos processos civilizatórios na relação espaço/tempo. Relações de trabalho e propriedade nas formações históricas das civilizações,			

da antiguidade aos tempos medievais: a dinâmica das relações econômicas, sociais, políticas e culturais; religiosidade e religião na dinâmica social. A constituição da modernidade na dinâmica das relações de trabalho e propriedade: do artesanato corporativo às manufaturas; o desenvolvimento do trabalho assalariado, do comércio e da vida urbana. O Estado Nacional e o colonialismo. A cultura como constituinte e constituidora da dinâmica das relações de poder na modernidade: o processo de construção da hegemonia no campo da cultura e do conhecimento; diversidade histórica e cultural e resistência contra-hegemônica no campo da cultura e do conhecimento.

Bibliografia Básica

CORTI, Ana Paula; Santos, André Luis Pereira *et al.* Educação de Jovens e Adultos. **Ciências Humanas ensino médio: tempo, espaço e cultura.** Col. Viver, Aprender. PNL 2014-2016. Ministério da Educação. São Paulo: Global, 2013.

CLARO, Regina; CAMPOS, Flávio de. **Oficina de História** Vol. Único. Editora Leya, 2015.

VICENTINO, Cláudio; VICENTINO, José Bruno. **Olhares da História: Brasil e Mundo.** Vol. Único. Editora Scipione, 2017.

Bibliografia Complementar

ACKER, Teresa Van. **GRÉCIA: a vida cotidiana na cidade-Estado.** Col. **História geral em documentos.** São Paulo: Atual, 1994.

MAESTRI, Mário. **O escravismo antigo.** Col. **Discutindo a História.** São Paulo: Atual, 2010

KOSHIBA, Luiz; PEREIRA, Denise Manzi Frayze. **História Geral e Brasil –**

Trabalho, Cultura, Poder - Ensino Médio. São Paulo: Atual, 2004.

FRANCO JÚNIOR, Hilário. **O feudalismo.** Col. **Tudo é História.** São Paulo: Brasiliense, 1987.

Informática Básica			2º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à softwares editores de texto, apresentação de slides e planilha eletrônica por meio de projetos interdisciplinares.			
Bibliografia Básica			
MANZANO, José Augusto. Broffice.org 2.0: Guia pratico de aplicação, São Paulo-SP: Érica, 2006.			
Bibliografia Complementar			
RAMALHO, José Antônio. Introdução à Informática: teoria e prática. São Paulo: Berkeley, 2000			
PARIS, Wanderson Stael (Coautor). Informática, internet e aplicativos. Curitiba: Ibpex, 2007. 267 p. ISBN 8587053329			
VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 407 p. ISBN 85-352-1536-0.			

Higiene e Legislação de Alimentos II			2º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Princípios higiênico-sanitários relacionados à produção e à conservação dos alimentos. Ferramentas de qualidade que visam à obtenção do alimento seguro. Sistema de gestão de qualidade em serviços de alimentação. Segurança Alimentar relacionada à legislação vigente. Normas regulamentadoras do comércio de alimentos.			
Bibliografia Básica			
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em:< http://www.anvisa.gov.br/e-legis/ >. Acesso em: 19 jun. 2010.			
FRANCO, B. D.; GOMBOSSY de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos. SP: Atheneu, 1996.			
RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. Editora Loyola. São Paulo, 1987.			
SILVA JR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. Livraria Varela, 6.ed, São Paulo, 2008.			
VENTURA, P. M. Manual para Serviços de Alimentação, Boas Práticas, Qualidade e Saúde. 2. ed. Editora: Metha.			
Bibliografia Complementar			
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.			

MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação**: implementação, boas práticas, qualidade e saúde. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010. 214p.

NASCIMENTO NETO, F. **Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005. 145p.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**: um guia para inspetores de alimentos. São Paulo: Editora Loyola, 1987. 445p.

SILVA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. São Paulo, 1997. 317p.

TRABULSI, L. R. **Microbiologia**. 3ª Ed. SP: Atheneu, 1999.

Habilidades Básicas de Cozinha			2º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Técnicas e habilidades de cozinha. Bases de cozinha clássica (cortes e suas nomenclaturas, aromatizantes, espessantes fundos e molhos base). Métodos de cocção. Boas práticas de manipulação. Postura profissional. Introdução a menus e fichas técnicas.			
Bibliografia Básica			
KNIGHT, John B. e KOTSCHKEVAR, Lendal H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes . São Paulo: Roca, 2005.			
TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.			
Instituto Americano de Culinária: Tradução Renata Lucia Bottini. Chef Profissional . Senac Editoras, 2009. 1235p.			
Bibliografia Complementar			
TOMIMATSU, Eiji. Curso básico de cozinha . Viçosa: Centro de Produções Técnicas. 278 p.			
LE CORDON BLEU. Fundamentos culinários . [S.l.]: Cengage Learning. 2011, 394 p.			
FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação . 4.ed. São Paulo: Estação da Liberdade. 1998, 885 p.			
MOREIRA, M.A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos . 2. ed. Goiânia: AB, 2002.			
SEBEEES, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional . 2. ed. SENAC, 2008.			

Disciplina Temática: Segurança na produção de alimentos			2º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas: 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	2 aulas presenciais /semanais
Ementa			
Contextualização histórica e conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no mundo e no Brasil. Insegurança alimentar e nutricional (ISAN) da população brasileira. Estratégias internacionais e nacionais para promoção da SAN. Participação social e SAN. Conceito de Segurança do Trabalho. Cadeia produtiva de alimentos. Acidentes de trabalho e doenças ocupacionais. Riscos laborais presentes em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs). Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho.			
Bibliografia Básica			
BARBOSA FILHO, A. N. Segurança do trabalho e gestão ambiental . São Paulo: Atlas, 2001.			
BARRETO, C. Segurança do trabalho em unidades de alimentação e nutrição , Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2016.			
BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional . Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: MDS; Consea, 2011.			
_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. A exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional . Relatório Final 2010..			
_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Revista de SAN - Trajetória e Relatos da Construção de uma Política Nacional . 1ª ed. Brasília, DF: MDS, 2008.			
Brasileira, 2010.			
CÂNDIDO, C. C. et al. Gestão de UANs. In: Nutrição : guia prático. 1ª ed. São Paulo: Iátria, 2006.			
CASTRO, J. Geografia da Fome, o dilema brasileiro : pão ou aço. 10a Ed. Rio de Janeiro: Civilização			
Bibliografia Complementar			
CLEVER, J. Manual de segurança alimentar . São Paulo: Rubio, 2008.			

GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, saúde e comunidade**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

MALUF, R.S. **Segurança alimentar e nutricional**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

MINAVO, M.C. **Os muitos Brasis**. 2. ed. São Paulo: Abrasco, 1998.

NAÇÕES UNIDAS. **Relatório sobre os objetivos de desenvolvimento do milênio 2015**, United Nations New York, 2015. 76p.

PIZA, F. de T. **Conhecendo e eliminando riscos no trabalho**. CNI –SESI – SENAI – IEL: s/d.

SEGURANÇA e Medicina do Trabalho: leis, normas regulamentadoras, normas regulamentadoras rurais. 53. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC – GO – **Prevenção de acidentes de trabalho** – Stop restaurante. Goiânia: s/d

VALENTE, F.L.S. **Direito humano à alimentação**. São Paulo: Cortez, 2002.

Geografia I			2º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
A constituição do território brasileiro associada aos processos econômicos de produção. Regionalização brasileira. Questão agrária no Brasil e os reflexos na produção de alimentos. Paisagens naturais brasileiras e reflexos culturais regionais na culinária brasileira (Domínios morfoclimáticos: Amazônico, Mata Atlântica, Manguezais, Cerrado, Caatinga, Mata de Araucárias, Pradarias, Pantanal). Os processos brasileiros de urbanização e metropolização.			
Bibliografia Básica			
CORTI, Ana Paula; <i>et. al.</i> Tempo, espaço e cultura. Coleção viver e aprender – Ciências Humanas - Ensino Médio. Educação de Jovens e Adultos. Editora Global. 2014, 2015 e 2016.			
INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Atlas Geográfico Escolar . 2017. Disponível em: < https://atlasescolar.ibge.gov.br/ >.			
SÓ GEOGRAFIA . Disponível em: http://www.sogeografia.com.br/Conteudos/Continentes/ >.			
Bibliografia Complementar			
BRASIL. Ministério do Meio Ambiente . Disponível em: < http://www.mma.gov.br/ >.			
ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA - BRASIL (FAO). Disponível em: < http://www.fao.org/brasil/pt/ >.			
PORTAL DE ACOMPANHAMENTO DOS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO DO MILÊNIO . Disponível em: < http://www.portalodm.org.br/ >.			
SENE, Eustáquio; MOREIRA, João Carlos. Geografia Geral e do Brasil - Espaço Geográfico e Globalização - Vol. Único . São Paulo: Scipione, 2012.			

3o. PERÍODO

Língua Portuguesa III			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país.			
Práticas de leitura e escrita: notícia, reportagem, tira, cartum e charge.			
Práticas de análise linguística na construção do texto: linguagem verbal e não verbal; os usos da crase.			
Estudo da literatura brasileira sobre a construção da identidade nacional, do índio e do negro por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas : analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012.			
ALMEIDA, Neide Aparecida et al. Linguagens e culturas : Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013			
HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho : o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			

CHAVES, Rita (Org.). **Contos africanos dos países de língua portuguesa**. São Paulo: Ática. 141 p. (Para gostar de ler).

COLEÇÃO **Mundo Indígena**. São Paulo: Hedra, 2016.

DIAS, Gonçalves. **I-Juca-Pirama, Os timbiras, outros poemas**. 4. ed. São Paulo: Martin Claret, 2002

MUNDURUKU, Daniel. **Antologia de contos indígenas de ensinamento: tempo de histórias**. 1. ed. Guarulhos, SP: Salamandra. 87p. (Lendo & relendo conto).

RIBEIRO, João Ubaldo. **Viva o povo brasileiro**. 11.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.

Matemática III			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Funções do 1º e do 2º Graus; Semelhanças, Relações Métricas e Trigonométricas no Triângulo Retângulo.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática: Ciência e Aplicações . Volumes 1 e 2. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013.			
DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações . Volumes 1 e 2. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012.			
SOUZA, JOAMIR. Novo Olhar Matemática . Volumes 1 e 2. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			
REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera: Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			

Geografia II			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Aspectos demográficos e estrutura da população mundial (estrutura da população brasileira, mortalidade e natalidade; desnutrição x obesidade, PEA; Distribuição da renda; IDH etc). Pobrezas e riquezas ambientais. Os sentidos do Progresso e o conceito de sustentabilidade. Os movimentos ambientalistas. O capitalismo e a construção do espaço urbano. O processo produtivo industrial. As condições de trabalho no capitalismo industrial. As consequências da desigualdade mundial e o conceito de desenvolvimento e de terceiro mundo. Globalização e espaço geográfico (empresas transnacionais, sistema financeiro global, estados nacionais, redes geográficas). A Geopolítica da energia mundial.			
Bibliografia Básica			
CORTI, Ana Paula; <i>et. al.</i> Tempo, espaço e cultura. Coleção viver e aprender – Ciências Humanas - Ensino Médio. Educação de Jovens e Adultos. Editora Global. 2014, 2015 e 2016.			
INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Atlas Geográfico Escolar . 2017. Disponível em: < https://atlascolar.ibge.gov.br/ >.			
PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O DESENVOLVIMENTO (PNUD); INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA (IPEA); FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO (FJP). Atlas do desenvolvimento humano no Brasil . 2013. Disponível em: < http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/home >.			
Bibliografia Complementar			
Castro, Josué, 1908-1973. C351g Geografia da fome : o dilema brasileiro: pão ou aço Josué de Castro. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.			
PORTAL DE ACOMPANHAMENTO DOS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO DO MILÊNIO . Disponível em: < http://www.portalodm.org.br/ >.			
SENE, Eustáquio; MOREIRA, João Carlos. Geografia Geral e do Brasil - Espaço Geográfico e			

História II			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O trabalho indígena em Pindorama e no Brasil. O trabalho escravo e o monopólio da terra na formação histórica brasileira e na dinâmica de constituição do capitalismo. O Pacto Colonial, o Império brasileiro e a cultura como processos constituidores e constituintes do trabalho e da produção da riqueza no Brasil. O trabalho assalariado na grande indústria, a revolução liberal burguesa (política e cultural) e a consolidação da sociedade capitalista. O trabalho assalariado, as primeiras indústrias, a República e a cultura no Brasil. A contraofensiva ao mundo capitalista: movimentos sociais, dos trabalhadores, o anarquismo e o socialismo. Expansão e crise do capitalismo: o taylorismo/fordismo, os conflitos mundiais, o Estado do bem-estar social. A industrialização, a afirmação das relações de trabalho assalariado, a relação campo-cidade, a ditadura e a democracia, e a cultura no Estado e sociedade brasileira. A crise da produção fordista, a produção e relação de trabalho flexível, o neoliberalismo, o Estado Mínimo e a cultura de consumo e a individualização dos sujeitos no capitalismo mundial e brasileiro pós-1970. Os movimentos sociais e de trabalhadores neste contexto.			
Bibliografia Básica			
CORTI, Ana Paula et. al. <i>Ciências Humanas – Tempo, Espaço e Cultura</i> . São Paulo: Editora Global, 2013.			
KOSHIBA, Luiz; PEREIRA, Denise Maria Frayzer. <i>Historia Geral e do Brasil – Trabalho, Cultura, Poder</i> . São Paulo: Atual, 2004.			
NADAI, Elza; NEVES, Joana. <i>Historia Geral – Moderna e Contemporânea</i> . Editora Saraiva: São Paulo, 1993.			
Bibliografia Complementar			
ALENCAR, Chico; CARPI, Lucia; RIBEIRO, Marcus Venício. <i>Historia da Sociedade Brasileira</i> . Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 1996.			
BOTELHO, Angela Vianna; REIS, Liana Maria. <i>Dicionário Histórico Brasil – Colônia e Império</i> .			
CANEDO, Leticia Bicalho. <i>A Revolução Industrial</i> . São Paulo: Atual, 1994.			
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. <i>História da Alimentação</i> . São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.			
FLORENZANO, Modesto. <i>As revoluções burguesas</i> . São Paulo: Editora Brasiliense, 1981.			

Química I			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Unidades de medidas, calorías dos alimentos, densidade, Temperaturas de fusão e ebulição. Substâncias simples e compostas Método de separação de misturas Heterogêneas e Homogêneas e Tabela Periódica.			
Bibliografia Básica			
MORTIMER, E.F. <i>Introdução ao estudo da química</i> : propriedades dos materiais, reações químicas e teoria da matéria. Belo Horizonte: UFMG/CNPq/PADCT/CAPES, 1997.			
ROCHA-FILHO, Romeu C. et al. <i>Cálculos básicos da química</i> . São Carlos: EdUFSCar, 2017.			
ROMANELLI, Lilavate Izapovitz; JUSTI, Rosária da Silva. <i>Aprendendo química</i> . Ijuí : Editora UNIJUÍ, 2017. (Coleção ensino médio).			
Projeto PROQUIM da Unicamp.			
Revista Química Nova na Escola (coleção completa)			
Bibliografia Complementar			
CARVALHO, Roberto de. <i>Boas práticas químicas em biossegurança</i> . Rio de Janeiro: Interciência, 1999.			
CRUZ, Roque. FILHO, Emilio Galhardo. <i>Experimentos e química</i> . Em microescala, com materiais de baixo custo e do cotidiano. Editora Livraria da Física. São Paulo, 2009.			
DIAMANTINO. Fernandes Trindade. Oliveira, Fausto Pinto de. Banuth, Gilda Siqueira Lopes. Bispo, Jurandyr Gutierrez. <i>Química básica experimental</i> . Editora: Ícone, 3º edição, 2006.			
MAGALHÃES, Mariza. <i>Tudo o que você faz tem a ver com química</i> . Editora Livraria da Física. São			

Artes			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
<p>Conceitos, significados, funções e elementos da Arte. Abordagem dos complexos artístico-culturais da humanidade constituídos nas linguagens artísticas: teatro, música, dança, artes plásticas e audiovisuais. As diferentes linguagens artísticas. Os modos como produzimos culturas, conhecimentos, tecnologias e identidades, através da percepção de cores, formas, sons, imagens e movimentos. Os fundamentos básicos para se compreender a natureza estética e criativa da humanidade, do universal ao regional. Introdução à História da Arte e estudo das heranças artísticas das matrizes culturais formadoras da identidade e da cultura brasileira.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>FERRARI, Solange dos Santos Utuari et al. Por toda parte: volume único. 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2013.</p> <p>COLLI, Jorge. O que é Arte? Coleção primeiros passos. 7ª Ed. São Paulo: Brasiliense, 2002.</p> <p>CONDURU, Roberto. Arte afro-brasileira. Belo Horizonte: C/Arte, 2007</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>COSTA, Cristina. Questões de Arte. São Paulo: Moderna, 2004.</p> <p>LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 18ª Ed. Coleção Antropologia Social. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.</p> <p>GOMBRICH, E.H. A história da Arte. 16ª Ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.</p> <p>TIRAPELI, Percival. Arte Indígena: do pré-colonial à contemporaneidade. São Paulo: Cia das Letras, 2006.</p> <p>PAREYSON, Luigi. Os problemas da Estética. 3ª Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</p>			

Garde Manger (Cozinha Fria)			3º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
<p>Técnicas e preparações culinárias da Cozinha Fria. Saladas clássicas e contemporâneas, emulsões, infusões, molhos, charcutaria, queijos, conservas, técnicas de conservação, mousses e patês. Estética e montagem de pratos e buffet.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>KNIGHT, John B. e KOTSCHKEVAR, Lendal H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EUCS, 2000.</p> <p>Instituto Americano de Culinária, Tradução Renata Lucia Bottini. Chef Profissional. Senac Editoras, 2009, 1235p.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>TOMIMATSU, Eiji. Curso básico de cozinha. Viçosa: Centro de Produções Técnicas. 278 p.</p> <p>LE CORDON BLEU. Todas as técnicas culinárias. São Paulo, Editora Marco Zero, 2013.</p> <p>FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação. 4.ed. São Paulo: Estação da Liberdade. 1998, 885 p.</p> <p>Instituto Americano de Culinária: Tradução Anthony Cleaver, Juliana Cleaver Malzoni e Julie Cleaver Malzoni. Garde Manger. São Paulo, Senac Editoras, 2014.</p> <p>KOBESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400G. São Paulo, Editora Nacional, 2012.</p>			

Disciplina: Nutrição I			3º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana

Ementa
Conceitos de nutrição e saúde. Direito Humano à Alimentação Adequada. Políticas públicas de Alimentação e Nutrição (AN). Participação social nas políticas públicas de AN. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e a construção do Sistema Nacional de SAN (SISAN). Hábitos alimentares. Guias alimentares. Aproveitamento integral de alimentos. Alimentos orgânicos e alimentos transgênicos.
Bibliografia Básica
CANDIDO, C. C. et al. Nutrição – guia prático . São Paulo: Iátria, 2013. 304p. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 1998. 403p. BIESALSKI, H. K. Nutrição: texto e atlas . Porto Alegre: Artmed, 2007. 400p.
Bibliografia Complementar
CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto . Barueri: Manole, 2002. 406p. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 10. ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157 p. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 7. ed. São Paulo: Atheneu Editora, 2001. 330p. PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras . 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000. 81p. SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico e sanitário em alimentos . 6. ed. São Paulo: Varela, 2005. TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000. TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2000. 219p. TORRE, F. de La. Administração Hoteleira: parte II (Alimentos e Bebidas) . São Paulo: Roca, 2002.

Disciplina Temática – Estética na Alimentação			3º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
Noções de estética. Conexões da estética com alimentação. Padrões de cores e cortes dos alimentos, influência da cultura e do marketing no padrão estético alimentar. A estética natural dos alimentos. Tendências nessa área. Estética do corpo e sua relação com a alimentação e saúde. Alimentos funcionais, alimentação esportiva. A alimentação e arte. Representações da alimentação através da arte.			
Bibliografia Básica			
Chef Profissional/ Instituto Americano de Culinária: Tradução Renata Lucia Bottini, Senac Editoras, 2009. Flandrin, Jean-Louis, Historia da alimentação / Jean-Louis Flandrin. Edição 4.ed. Imprensa São Paulo. 1998. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboracao de cardapios . 3.ed. São Paulo: Senac, 2002. 304 p.			
Bibliografia Complementar			
CANDIDO, C. C. et al. Nutrição – guia prático . São Paulo: Iátria, 2013. 304p. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 1998. 403p. BIESALSKI, H. K. Nutrição: texto e atlas . Porto Alegre: Artmed, 2007. 400p. HOBDDAY, Cara. Segredos da apresentacao de pratos: food styling passo a passo . Autor secundário Jo Denbury; Tradução de Eni Carmo de Oliveira Rodrigues. São Paulo: Marco Zero. 176 p. ISBN 978852131659-6. PAREYSON, Luigi. Os problemas da Estética .3ª Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001. COLLI, Jorge. O que é Arte? Coleção primeiros passos. 7ª Ed. São Paulo: Brasiliense, 2002.			

Língua Portuguesa IV			4º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país.			
Práticas de leitura e escrita: esquema e resumo.			
Práticas de análise linguística: concordância verbal e nominal.			
Estudo da Literatura Brasileira em diálogo com as relações que envolvem o universo da cidade, do campo e dos fluxos migratórios por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAUURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas : analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012.			
ALMEIDA, Neide Aparecida et al: Linguagens e culturas : Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013			
HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho : o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
ELIS, Bernardo. Veranico de janeiro . Goiânia: ICBC. (Biblioteca clássica goiana - século XX).			
RIBEIRO, João Ubaldo. Viva o povo brasileiro . 11.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.			
_____. Contos e crônicas para ler na escola . Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.			
RAMOS, Graciliano. Vidas secas . 104. ed. Rio de Janeiro: Record, 2008.			
TELLES, Lygia Fagundes. Antologia : meus contos preferidos. Rio de Janeiro: Rocco, 2004			

Matemática IV			4º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Estatística Básica; Introdução ao Estudo da Função Exponencial e Função Logarítmica.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática: Ciência e Aplicações. Vol 1. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013.			
DANTE, L. R. Matemática : Contextos e Aplicações. Volumes 1 e 3. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012.			
SOUZA, JOAMIR. Novo Olhar Matemática . Volumes 1 e 3. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			
REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera: Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			

Sociologia I			4º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à Sociologia. A teoria social de Marx, Weber e Durkheim. Teorias do Trabalho em Marx, Weber e Durkheim. A sociedade urbano-industrial. Crises, desemprego e conflitos sociais: desigualdades e diferenças. Processos de racionalização e burocratização enquanto mecanismos de controle social. Técnica e ciência como ideologia e dominação. Estado, Propriedade Privada e Divisão do Trabalho. A cultura do capital e as formas de dominação modernas. Trabalho Reificado e os mundos do trabalho.			
Bibliografia Básica			
DURKHEIM, Emile. Sociologia . (Org.). José Albertino Rodrigues. Trad. Laura Natal Rodrigues. 2ªed. –			

São Paulo: Ática, 1981.

MARX, Karl. **Manuscritos econômicos filosóficos**. – São Paulo: Boitempo, 2004.

WEBER, Max. **Economia e Sociedade**. Vol. 01 e 02. Trad. Regis Barbosa e Karen Elsabe Barbosa. – Brasília: UNB/São Paulo: Imprensa Oficial, 2004.

Bibliografia Complementar

ALVES, Giovanni. **O novo (e precário) mundo do trabalho**: Reestruturação produtiva e crise do sindicalismo. São Paulo: Boitempo, 2000.

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: Ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Boitempo, 2003.

_____. **O caracol e sua concha**: ensaios sobre a nova morfologia do trabalho. – São Paulo: Boitempo, 2005.

MARTINS, Carlos Benedito. **O que é sociologia**. – 38. ed. – São Paulo: Brasiliense, 1994.

SILVA, Marcelo Lira. A natureza e o fundamento do neoliberalismo. In. **Revista ORG & DEMO**, v. 14, p. 127-154, 2013.

Língua Estrangeira I (Inglês)			4º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Personal Information; Every day objects, Jobs; preposition of place in and on; Action verbs; Numbers , Time, Days of the week; non-verbal language; Colors; Every day activities; Schedules; Food; cognates Grammar: Subject pronouns; The verb be affirmative, Wh-questions with be The verb be negative, Imperative, Possessive adjectives, Possessive's, Simple Present: Statements, Simple present yes/ no questions, Demonstratives: this/ that/These/Those, How much...? + price; Wh-questions yes or no ,Prepositions of time: in, on ,at, Countable /Uncountable nouns, Some and any			
Bibliografia Básica			
MURPHY, Raymond. - Essential Grammar in use . 2ª edition. Naber, Therese. Angela Blackwell with Michelle Johnston. English Know how. Oxford, 2004.			
RICHARDS, J. C.; HULL, J, PROCTOR, S. Interchange 1A . Textbook. 3rd edition. Cambridge: CUP, 2005.			
NABER, Therese-Angela Blackwell – Know how Student Book Opener A – Oxford University Pres.			
DIAS, Reinildes – High up : ensino médio. Cotia, SP: Macmillan, 2013.			

Química II			4º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Propriedades específicas dos materiais, substâncias; Método de separação de misturas. Solubilidade; Modelo atômico; Elementos químicos; Distribuição eletrônica nos níveis de energia. Tabela periódica Metais e Ametais, gases Nobres Ligações químicas.			
Bibliografia Básica			
MORTIMER, E.F. Introdução ao estudo da química : propriedades dos materiais, reações químicas e teoria da matéria. Belo Horizonte: UFMG/CNPq/PADCT/CAPES, 1997.			
ROCHA-FILHO, Romeu C. et al. Cálculos básicos da química . São Carlos: EdUFSCar, 2017.			
ROMANELLI, Lilavate Izapovitz; JUSTI, Rosária da Silva. Aprendendo química . Ijuí: Editora UNIJUÍ, 2017. (Coleção ensino médio).			
Projeto PROQUIM da Unicamp.			
Revista Química Nova na Escola (coleção completa)			
VITORETTE, J. M.B. Projeto aprendendo química no IFG. Goiânia: IFG, 2017.			
Bibliografia Complementar			
CRUZ, Roque. FILHO, Emilio Galhardo. Experimentos e química . Em microescala, com materiais de baixo custo e do cotidiano. Editora Livraria da Física. São Paulo, 2009.			
DIAMANTINO. Fernandes Trindade. Oliveira, Fausto Pinto de. Banuth, Gilda Siqueira Lopes. Bispo, Jurandy Gutierrez. Química básica experimental . Editora: Ícone, 3º edição, 2006.			
.FRANCO. Guilherme. Tabela de Composição Química dos Alimentos . Editora: Atheneu, 9º edição, 2004.			
MAGALHÃES, Mariza. Tudo o que você faz tem a ver com química . Editora Livraria da Física. São Paulo, 2007.			

Cozinha Brasileira			4º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
Identidade na alimentação regional brasileira: aspectos sociais, culturais, históricos, econômicos e políticos. Especificidades de ingredientes e de técnicas locais e tradicionais. Pesquisa, análise, desenvolvimento e execução de técnicas e preparações das Cozinhas Regionais Brasileiras. O mercado da gastronomia no Brasil atual: personagens, cenários e oportunidades..			
Bibliografia Básica			
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . 3ª ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. CHAVES, Guta. Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra . São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. 199p. FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil . 10ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 255 p.			
Bibliografia Complementar			
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboração de cardápios . 3ª ed. São Paulo: Senac, 2002. 304 p. BRAUNE, Renata. O que é gastronomia . São Paulo: Brasiliense, 2007. 98 p. FERNANDEZ - ARMESTO, Felipe. Comida: uma história . Rio de Janeiro: Record, 2004. 362 p. FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação . 7ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p. FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 304 p. INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. Chef profissional . 4ª ed. São Paulo: Senac, 2011. 1235 p. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura . 2ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p.			

Disciplina: Nutrição II			4º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Funções, características e fontes dos nutrientes: carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais. Água e seus benefícios. Noções gerais de calorias e porcionamento dos alimentos. Nutrição nos ciclos da vida. Doenças crônicas não transmissíveis (hipertensão, diabetes, dislipidemia). Rotulagem nutricional. Alimentos funcionais. Alimentos <i>diet</i> e <i>light</i> .			
Bibliografia Básica			
BIESALSKI, H. K. Nutrição: texto e atlas . Porto Alegre: Artmed, 2007. 400p. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 7. ed. São Paulo: Atheneu Editora, 2001. 330p.			
Bibliografia Complementar			
CANDIDO, C. C. et al. Nutrição – guia prático . São Paulo: Iátria, 2006. 270p. CURVO, J. A alquimia dos sabores: culinário funcional . Rio de Janeiro: Rocco, 2006. 155p. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 10. ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157 p. PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras . 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000. 81p. SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico e sanitário em alimentos . 6. ed. São Paulo: Varela, 2005. SILVA, S. M. C. S. Cardápio: guia prático para a elaboração . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 279p. TEICHMANN, I. M. Tecnologia Culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000. TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCANTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2000. 219p.			

Gestão dos Serviços de Alimentação			4º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
<p>Estudo de aspectos fundamentais de administração aplicados ao mercado de Food Service. Teorias administrativas. O processo administrativo. Estrutura, organização e funcionamento de uma empresa do setor de alimentação. Estudo dos capitais e custos envolvidos no processo produtivo de uma empresa de A&B. Políticas de compra e de estoque. Cálculo do custo de produção e técnicas de precificação.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 201 p.</p> <p>CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul, RS: Educ, 2009. 328 p.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011. 208 p.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboração de cardápios. 3ª ed. São Paulo: Senac, 2002. 304 p.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira – Parte III Comidas e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 1992.</p> <p>KNIGHT, J. B.; KOTSCHEVAR, L. H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005, 492p.</p> <p>LÔBO, Alexandre. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 160 p.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p.</p> <p>SILVA JUNIOR, E.O. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de Restaurantes. Metha: São Paulo:2007.</p>			

Disciplina Temática 4 – Sustentabilidade e Alimentos do Cerrado			4º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
<p>Formação étnica e cultural do cerrado, povos tradicionais e tradições alimentares. O Bioma Cerrado, características, biodiversidade e disponibilidade. Os desafios do uso sustentável, extrativismo, aproveitamento integral, desenvolvimento tecnológico.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>Brasil. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: Plantas para o Futuro: Região Centro-Oeste. Brasília, DF: MMA, 2016. 1160 p.</p> <p>PETRINI, Carlo. Slow food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2001. 245p.</p> <p>SANTIAGO, R.A.C, CORADIN, L. Biodiversidade Brasileira: sabores e aromas [recurso eletrônico]. Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de Biodiversidade. – Brasília, DF: MMA, 2018. 906p.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>BARBOSA, A.S. Andarilhos da claridade: os primeiros habitantes do cerrado. Goiânia: UCG, 2002. 414 p.</p> <p>Brasil. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Agrobiodiversidade e diversidade cultural. Brasília: MMA/SBF, 2006. 82 p.</p> <p>DINIZ, I.R. Cerrado: conhecimento quantitativo como subsídio para as ações de conservação. Brasília: Thesaurus, 2010. 496 p.</p> <p>ORTENCIO, W. B. Cozinha Goiana. 6ª Edição, Goiânia: Kelps, 2008. 395p.</p> <p>ROCHA, C. Cerrado, sociedade e ambiente: desenvolvimento sustentável em Goiás. Goiânia: UCG,</p>			

2008. 303p.

SANO, S.M. **Cerrado: ecologia e flora**. Brasília, DF: EMBRAPA, 2008. 406 p.

SILVA, S.D.; PIETRAFESA, J.P.; FRANCO, J.L.A. (ORGs). **Fronteira Cerrado: sociedade e natureza no Oeste no Brasil**. Goiânia: PUC Goiás, 2013. 368 p.

5º. PERÍODO

Língua Portuguesa V			5º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país. Práticas de leitura e escrita associadas ao texto dissertativo-argumentativo: artigo de opinião e editorial. Práticas de análise linguística na construção do texto: regência verbal e nominal. Estudo da literatura brasileira sobre o amor, as paixões e as relações familiares por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas : analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012. ALMEIDA, Neide Aparecida et al. Linguagens e culturas : Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013 HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho : o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
COLEÇÃO Para Gostar de Ler . Vários autores. Volumes 1 ao 47. São Paulo: Ática, 1986. MEIRELES, Cecília. Poesia completa : volume I. São Paulo: Nova Fronteira, 2001 QUINTANA, Mário. Melhores poemas de Mário Quintana . 17. ed. São Paulo: Global, 2005. RIBEIRO, João Ubaldo. Contos e crônicas para ler na escola . Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. TELLES, Lygia Fagundes. Antologia : meus contos preferidos. Rio de Janeiro: Rocco, 2004.			

Matemática V			5º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à Análise Combinatória e Probabilidade; Matrizes e Determinantes.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática: Ciência e Aplicações . Vol 2. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013. DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações . Vol 2. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012. SOUZA, JOAMIR. Novo Olhar Matemática . Vol 2. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			
REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera : Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			

Física I	5º Período
----------	------------

Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Dinâmica, Hidrostática, Ondas, Óptica			
Bibliografia Básica			
ALVARENGA, Beatriz – MÁXIMO, Antônio. Curso de Física vol. 1 – Editora Scipione;			
SCRIVANO, Carla Newton e et. Al. Coleção viver, aprender. Educação de jovens e adultos . Editora Global			
Bibliografia Complementar			
FUKE, Luiz Felipe; SHIGEKIYO, Carlos Tadashi; YAMAMOTO, Kazuito. Os Alicerces da Física 1 – 15ª edição reformulada 2007 – 1ª tiragem 2007 - Editora Saraiva - São Paulo. 2.			

Sociologia II			5º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Os Mundos do Trabalho: Poder, Política e Estado. Formação do Estado brasileiro e os Mundos do Trabalho. Democracia, Cidadania e Direitos Humanos. Teoria da Democracia Moderna e Contemporânea. Movimentos Sociais: entre a teoria e a prática. Sindicalismo e Estado: entre a regulamentação e desregulamentação do trabalho. Neoliberalismo e reestruturação produtiva: os binômios fordismo-taylorismo e toyotismo-ohnumismo.			
Bibliografia Básica			
ANTUNES, Ricardo. (Org.) Riqueza e Miséria do Trabalho no Brasil . São Paulo: Boitempo. 2006.			
MARSHALL, T. H. Cidadania, classe social e status . Rio de Janeiro: Zahar, s.d. p. 57- 114.			
MARX, Karl. Sobre a questão judaica / Karl Marx; apresentação [e posfácio] Daniel Bensaïd; tradução Nélio Schneider, [tradução de Daniel Bensaïd, Wanda Caldeira Brant]. - São Paulo: Boitempo, 2010.			
Bibliografia Complementar			
ADORNO, Theodor W. A Indústria Cultural. In: Cohn (Org.), Theodor W. Adorno, Trad. de Amélia Cohn. Coleção Grandes Cientistas Sociais . São Paulo: Ática, 1986.			
BENJAMIN, Walter. O capitalismo como religião . Trad. Nélio Schneider e Renato Riberio Pompeu. – São Paulo: Boitempo, 2013.			
FERNANDES, Florestan. Mudanças sociais no Brasil . SP: Difusão européia, 1974.			
FERNANDES, Florestan. A Revolução Burguesa no Brasil . Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1975.			
MARX, Karl. O capital: crítica da economia política . Trad. Rubens Enderle. – São Paulo: Boitempo, 2013.			

Cozinha Clássica e Internacional			5º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
História da alimentação e influências nas escolhas alimentares. Origem dos alimentos, adaptações e usos. Estudo das influências e tradições gastronômicas internacionais de regiões clássicas da França, Itália, Norte da Europa, Países Ibéricos, Países do Mediterrâneo, das Américas e da Ásia e elaboração de receitas típicas, identificando técnicas e ingredientes tradicionais.			
Bibliografia Básica			
FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação . 7ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.			
FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 304 p.			
INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. Chef profissional. 4ª ed. São Paulo: Senac, 2011. 1235 p.			
Bibliografia Complementar			
DONEL, Elisa. O passaporte do gourmet: um mergulho na gastronomia francesa . Rio de Janeiro: Ediouro, 1998. 268p.			
HAZAN, Marcella. Fundamentos da cozinha italiana clássica . 1. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997. 698p.			
MONTANARI, Massimo. Comida como cultura . 2ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p.			
SEBES, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional . 2. ed. SENAC, 2008.			
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária . 1.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2000. 355 p.			
WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias . Le Cordon Blue. Ed. Marco Zero. São Paulo, 2004.			

Serviço de Bebidas			5º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Conhecimento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e coquetelaria, seus métodos de elaboração, produção, utilização, harmonizações e serviços. Elaborar cartas de bebidas para bares, restaurantes, eventos e outros estabelecimentos.			
Bibliografia Básica			
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blucher. 461 p.			
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia . Volume 2. 386 p.			
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar . SENAC, 2000.			
Bibliografia Complementar			
FURTADO, Edmundo. Copos de mesa e bar: história, serviço, vinhos, coquetéis . São Paulo: Senac São Paulo. 336 p.			
CAMPOS, Maria Aparecida. Treinamento de barista: básico . Viçosa: Centro de Produções Técnicas. 150 p.			
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Maître . São Paulo: Ed. Senac, 2005.			
LOBO, L. Coquetéis , GLOBO, 2005.			
FREITAS, Armando. Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado . Rio de Janeiro: SENAC Nacional. 96 p.			

Disciplina Temática 5 - Empreendedorismo e Economia Solidária			5º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
Empreendedorismo, características comportamentais do empreendedor, criatividade e inovação, empreendedorismo social, economia solidária, projetos e plano de negócios.			
Bibliografia Básica			
DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.			
ARRUDA, M. Tornar real o possível, a formação do ser humano integral : economia solidária, desenvolvimento e o futuro do trabalho. Vozes, 2006.			
MELO NETO, F.; FROES, C. Empreendedorismo social: a transição para a sociedade sustentável . Qualitymark Editora Ltda, 2002.			
Bibliografia Complementar			
ARRUDA, M. Sócio economia solidária . A outra economia. Porto Alegre: Veraz editores, p. 232-241, 2003			
ALMEIDA, S. P. Cerrado: aproveitamento alimentar . Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1998.188p.			
ROCHA, C. Cerrado, sociedade e ambiente: desenvolvimento sustentável em Goiás . Goiânia: UCG, 2008. 303p.SILVA, J. A.; SILVA, D. B.; JUNQUEIRA, N. T.;			
POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante . São Paulo: Atlas, 2004. 433 p.			
FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 304 p.			

6º. PERÍODO

Língua Portuguesa VI			6º Período

Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país. Práticas de leitura e escrita: texto dissertativo-argumentativo com proposta de intervenção (Enem). Práticas de análise linguística: progressão textual, estratégias argumentativas, competências da matriz de referência do Enem. Estudo da literatura brasileira sobre a construção da identidade da mulher por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas: analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012.			
ALMEIDA, Neide Aparecida et al: Linguagens e culturas: Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013			
HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho: o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
BENTLEY, Eric. A Experiência Viva do Teatro. 2.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.			
COLEÇÃO Para Gostar de Ler. Vários autores. Volumes 1 ao 47. São Paulo: Ática, 1986.			
CORALINA, Cora. Melhores poemas de cora coralina. São Paulo: Global, 2004.			
GUIMARAES, Valeria Maria Gomes; ZENAIDE, Maria de Nazaré Tavares (Org.); GENTLE, Ivanilda Matias. Gênero, diversidade sexual e educação: conceituação e práticas de direito e políticas públicas. João Pessoa: CEFET-PB, 2008.			
QUINTANA, Mário. Melhores poemas de Mário Quintana. 17. ed. São Paulo: Global, 2005.			

Língua Estrangeira II (Espanhol)			6º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução às habilidades comunicativas em língua espanhola: expressão oral/escrita e compreensão oral/leitora; Uso de recursos linguístico-discursivos, nível básico, de acordo com o contextos de interação sociocultural significativos para a formação do aluno. Temas Transversais: Direcionamento para a área de cozinha. Estudo de recursos linguístico-discursivos e pragmáticos; Prática integrada das habilidades de produção (fala e escrita) e de recepção (audição e leitura); Ênfase na descrição e narração, oral e escrita, de rotinas, costumes e eventos no presente e no passado; Expressão de planos, intenções e projetos para o futuro; Relação entre língua e cultura em diferentes variantes e modalidades da língua espanhola.			
Bibliografia Básica			
FANJUL, Adrian Pablo. Gramática de Español Paso a Paso. Editora: Santillana – Moderna. Brasil. 2011.			
GARCÍA- TALAVERA; DIAZ, Miguel. Dicionário Santillana para estudantes Espanhol-português/português-espanhol com CD – 3 ed. Editora: Santillana - Moderna . Ed. 2011.			
MARTIN, Ivan. Síntesis: curso de lengua española. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Ática, 2011.			
Bibliografia Complementar			
AGUIRRE, Blanca; ENTERRÍA, Josefa Gómez de. El Español por profesiones: Secretariado. Madrid: SGEL, 1995.			
ARNAL, Carmen; GARIBAY, Araceli Ruiz de. Escribe en español. Español por destrezas. Madrid: SGEL, 2004.			
FERNÁNDEZ, Gretel Eres; MORENO, Concha. Gramática Contrastiva del Español parabrasileños. Madrid: SGEL Educación, 2005.			
HERMOSO, A. González. Conjugar es Fácil en Español de España y de América. Madrid: Edelsa, 1999.			
HERNÁNDEZ, Guillermo; RELLÁN, Clara. Saber redactar 1 y 2: narrar y describir. Madrid, SGEL, 2008.			
PALOMINO, Ma. Ángeles. Dual. Pretextos para hablar. Madrid, Edelsa, 1998.			
RODRÍGUEZ, María Rodríguez. Escucha y aprende. Español por destrezas. Madrid: SGEL, 2003.			

Matemática VI			6º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à Geometria Espacial; Tópicos de Geometria Analítica.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática: Ciência e Aplicações. Volumes 2 e 3. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013.			

DANTE, L. R. Matemática: **Contextos e Aplicações**. Volumes 2 e 3. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012.

SOUZA, Joamir. Novo Olhar Matemática. Volume 3. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.

Bibliografia Complementar

REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera: Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014.

LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: **Matemática**. 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.

LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: **Matemática**. 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.

LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: **Matemática**. 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.

LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: **Matemática**. 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.

Física II			6º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Gravitação Universal, Movimentos, Fluidos, Eletricidade e eletromagnetismo.			
Bibliografia Básica			
ALVARENGA, Beatriz – MÁXIMO Antônio – Curso de Física – Vol. 1 – Editora Scipione; SCRIVANO, Carla Newton et al. Coleção viver, aprender. Educação de jovens e adultos. Editora Global.			
Bibliografia Complementar			
FUKE, Luiz Felipe; SHIGEKIYO, Carlos Tadashi; YAMAMOTO, Kazuito. – OS ALICERCES DA FÍSICA 1 – 15ª edição reformulada 2007 – 1ª tiragem 2007 - EDITORA SARAIVA - São Paulo. 2. RAMALHO – NICOLAU – TOLEDO – OS FUNDAMENTOS DA FÍSICA – Vol. 1 - Editora Moderna.			

Filosofia			6º Período
Obrigatória	Educação Básica	54h	2 aulas/semana presenciais 2 aulas não presenciais
Ementa			
Introdução à Filosofia. A arte de questionar. O modo de conhecer o mundo: mito como forma de conhecer o mundo, senso comum e senso crítico. A Filosofia no mundo antigo: ética, política e desigualdade. Ética e violência. A Filosofia e o cotidiano: Deus e fé. Sociedade civil e o Iluminismo. Política e o sentido do homem na sociedade. Liberdade e poder. Identidade, alteridade e diversidade cultural. Comer e beber juntos: a comensalidade. Esboço e análise da relevância dessas temáticas na atualidade.			
Bibliografia Básica			
CHAUÍ, Marilena. Iniciação à Filosofia : ensino médio. 2ª ed. SP: Ática, 2014. GALLO, S. Filosofia : experiência do pensamento. São Paulo: Scipione, 2014; ARANHA, Maria Lúcia Arruda. Filosofando : introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2009. (4ª Ed. rev.). MURCHO, Desidério. A arte de pensar . Vol. 1. Lisboa: Didactica Editora, 2012.			
Bibliografia Complementar			
JAPIASSÚ, Hilton; MARCONDES, Danilo. Dicionário básico de Filosofia . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.			

Panificação e Confeitaria			6º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Introdução ao conhecimento de panificação e confeitaria. Sistemática de processos e métodos, matérias-primas e suas funções na elaboração de pães e itens de confeitaria clássica e contemporânea, bem como suas receitas de base: pães doces, salgados, pizzas, massas podres, batidos leves e pesados, cremes caldas, doces, bolos, tortas e decorações. Identificar materiais e produtos; utensílios e equipamentos, funções e seus componentes.			
Bibliografia Básica			

<p>GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. Barueri, SP: Manole. 770 p.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional. 379p.</p> <p>SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. Tradução de Beatriz Karan Guimarães. São Paulo: Cengage Learning. 715 p.</p>
Bibliografia Complementar
<p>AMERICA, THE CULINARY INSTITUTE OF. Baking and Pastry – Mastering the art and Craft. EUA: John Wiley Trade, 2009.</p> <p>CANELLA-RAWL, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora Senac. 2005.</p> <p>KALANTY, Michael. Como assar pães: as cinco famílias de pães. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac São Paulo. 531 p.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional. 2. ed. SENAC, 2008.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. 1.ed. Caxias do Sul, RS: Educus, 2000. 355 p.</p> <p>WAYNE, G. Professional Baking. EUA: John Wiley Trade, 2008.</p> <p>WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias. Le Cordon Blue. Ed. Marco Zero. São Paulo, 2004.</p>

Serviços de Banquetes e Eventos			6º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Compreensão das etapas do planejamento, organização e execução dos serviços de alimentação em banquetes e eventos. Noções de Hospitalidade. Execução dos tipos de serviços à mesa.			
Bibliografia Básica			
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboração de cardápios. 3ª ed. São Paulo: Senac, 2002. 304 p.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 2. ed. São Paulo: Senac, 2000. 118 p.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2012. 364 p.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>FONSECA, M.T. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. SENAC: São Paulo, 2000.</p> <p>KNIGHT, J. B.; KOTSCHERVAR, L. H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005, 492p</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 109 p.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do maître d'hôtel. 3. São Paulo: Senac São Paulo, 2000. 245 p.</p> <p>TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCUS, 2000. 355 p.</p>			

Disciplina Temática 6 - Harmonização de Alimentos e Bebidas			6º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
Estudo do processo de vitivinicultura, as principais uvas, os diferentes tipos de vinhos e as principais regiões produtoras. Os profissionais do vinho e tipos de serviço. Degustação e identificação de rótulos. Análise Sensorial; Tipicidade das principais uvas; Teorias de harmonização (contraste ou afinidade e outras); Ingredientes harmônicos, neutros e incompatíveis com vinhos; Influências de técnicas culinárias sobre harmonização; Práticas de harmonização de vinhos e cervejas com alimentos.			
Bibliografia Básica			
<p>BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.</p> <p>NOVAKOSKI, Deise. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.</p> <p>SANTOS, José Ivan. Comida e vinho: harmonização essencial. 2. ed. São Paulo: Senac, 2008</p>			

Bibliografia Complementar

ALZER, Celio. **Falando de vinhos: a arte de escolher um bom vinho**. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2007.

BORGES, Euclides Penedo. **ABC ilustrado da vinha e do vinho**. 2. ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2008.

CALO, Antonio. **Vinho: escolha, compra, serviço, degustação: manual do sommelier**. São Paulo: Globo, 2004.

JOHNSON, Hugh. **Atlas Mundial do Vinho**. Autor secundário Jancis Robinson. 6. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

MACNEIL, Karen. **A bíblia do vinho**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 3.ed. São Paulo: Senac, 2000.

SANTOS, José Ivan. **Comida e vinho: harmonização essencial**. 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2008.

STEINBERG, Eward. **A arte de fazer um grande vinho**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

Disciplina Temática 7 - Saúde e Bem-estar do Trabalhador		6º Período	
Obrigatória	Formação Integrada	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Contextualização da Saúde sob os aspectos biológicos, psicológicos e sociais, relacionados à promoção do bem-estar e da qualidade de vida, inseridos na dimensão do trabalho e do lazer dos profissionais de cozinha.			
Bibliografia Básica			
NAHAS, Markus Vinicius. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo . 6ª edição, Londrina: Midiograf, 2013.			
OKUMA, Silene Sumire. O idoso e a atividade física . 6ª edição, Campinas, SP: Papyrus, 2012.			
VIEIRA, Alexandre Arantes Ubilla. Atividade física: qualidade de vida e promoção da saúde . São Paulo: Editora Atheneu, 2014.			
Bibliografia Complementar			
GAIARSA, José A. O que é corpo . São Paulo SP: Editora Brasiliense: 1986			
NIEMAN, David C. Exercício e Saúde . Primeira edição. São Paulo: Manole, 1999.			
OLIVEIRA, Vitor Marinho de. O que é educação física . São Paulo SP: Editora Brasiliense, 1993.			
PITANGA, Francisco José Godim. Testes, medidas e avaliação em educação física e esportes . 4ª edição. São Paulo: Editora Phorte, 2005.			
VANJA, Ferreira. Educação Física, Recreação, Jogos e Desportos . Rio de Janeiro: Editora Sprint, 2003.			
BARBANTI, V. J. Dicionário de Educação Física e do Esporte . 1ªEdição, Editora Manole Ltda, São Paulo, 1994.			
BARBANTI, V. J. Aptidão Física: Um convite à saúde . 1ªEdição, Editora Manole Dois, São Paulo, 1990.			
MCARDLE, W. D. Fisiologia do Exercício – Energia, Nutrição e Desempenho Humano . Quarta Edição, Editora Guanabara Koogan S.A, Rio de Janeiro, 1998.			

Documento assinado eletronicamente por:

- Rebeca Elster Rubim, COORDENADOR DE CURSO - FUC1 - GYN-CCTICO, em 25/11/2022 17:09:45.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/11/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifg.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 349522

Código de Autenticação: 866422273b

