



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO GARÇOM

Belo Horizonte

26 de agosto de 2013

Sumário

1 – IDENTIFICAÇÃO.....	3
2. DADOS GERAIS DO CURSO	3
3. JUSTIFICATIVA	4
4. OBJETIVOS DO CURSO	4
5. PÚBLICO-ALVO	4
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	5
7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	5
8. DIFERENCIAIS DO CURSO	5
9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO	6
10. MATRIZ CURRICULAR	6
11. EMENTÁRIO	6
12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS	9
13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	12
14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO	12
15. INFRAESTRUTURA	12
16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE.....	13
17. CERTIFICAÇÃO.....	13
18. BIBLIOGRAFIA	13

PROJETO PEDAGÓGICO GARÇOM

1 – Identificação

Dados da Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
CNPJ	10.626.896.0001/72		
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais		
Endereço: Av. Professor Mário Werneck, 2590			
Bairro: Buritís	Cidade: Belo Horizonte	Estado: Minas Gerais	CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513-5222	Fax: -	Site da Instituição: www.ifmg.edu.br	

Nome do Reitor: Caio Mário Bueno Silva			
Campus ou unidade de ensino que dirige: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
Identidade: M1132560 - SSPMG	Matrícula SIAPE: 0272524		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritís	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular: -----	Telefone comercial (31) 2513- 5103	Endereço eletrônico(e-mail) gabinete@ifmg.edu.br	

Proponente: Cláudio Aguiar Vita			
Campus ou unidade de ensino onde está lotado Reitoria		Cargo/Função Coordenador Geral do Pronatec	
Matrícula SIAPE 1185537	CPF 564.558.796-00		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritís	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular (31) 9928-1550	Telefone comercial (31) 2513-5170	Endereço eletrônico (e-mail) claudio@ifmg.edu.br	

2. DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso: Curso de formação inicial e continuada em GARÇOM
Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Carga horária: 200 horas
Escolaridade mínima: Ensino Fundamental Completo
Classificação: (X) Formação inicial (X) Formação continuada
Número de vagas por turma: 20 a 40 alunos (de acordo com a demanda)

Frequência da oferta do curso: de acordo com a demanda

Periodicidade das aulas: de acordo com o demandante

Modalidade da oferta : Presencial

Turno: de acordo com o demandante

3. JUSTIFICATIVA

O IFMG é uma instituição pública federal que tem como objetivo oferecer educação pública, gratuita e de qualidade, buscando o desenvolvimento social, tecnológico e econômico do país e da região.

Visando atender a demanda local e regional é que propomos o curso de GARÇON.

4. OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral:

Formar o cidadão profissional apto a atuar com responsabilidade socioambiental como operador de serviços no setor de restaurantes, bares e similares.

Objetivos Específicos:

O público alvo ao concluir o curso, deverá ser capaz de:

- Qualificar profissionais para executar os serviços de sala e copa, em empreendimentos de hospitalidade.
- Desenvolver as atividades respeitando os preceitos de responsabilidade socioambiental e de segurança alimentar.

5. PÚBLICO-ALVO

O curso de Garçom, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham o Ensino Fundamental Completo.

Respeitada a escolaridade mínima, o curso atenderá prioritariamente:

I - estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos;

II - trabalhadores, inclusive agricultores familiares, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores;

III - beneficiários titulares e dependentes dos programas federais de transferência de renda entre outros que atenderem a critérios especificados no âmbito do Plano Brasil sem Miséria;

IV - pessoas com deficiência;

V - povos indígenas, comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais;

VI - adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas;

VII - públicos prioritários dos programas do governo federal que se associem à Bolsa-Formação; e

VIII - estudantes que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

Observações:

1ª) Consideram-se trabalhadores os empregados, trabalhadores domésticos, trabalhadores não remunerados, trabalhadores por conta-própria, trabalhadores na construção para o próprio uso ou para o próprio consumo, de acordo com classificação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), independentemente de exercerem ou não ocupação remunerada, ou de estarem ou não ocupados.

2ª) Os beneficiários (público-alvo) citados acima caracterizam-se como prioritários, mas não exclusivos, podendo as vagas que permanecerem disponíveis serem ocupadas por outros públicos.

3ª) As pessoas com deficiência terão direito a atendimento preferencial em relação as demais.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O cidadão profissional egresso do CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA EM GARÇOM, será habilitado para aplicar técnicas de operação dos serviços de alimentos e bebidas.

Para tanto propõe-se as seguintes competências:

- Vender e servir os produtos do restaurante e bar;
- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em copa, bar e sala de restaurante, serviço de carrinhos, além de outros serviços.
- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas no bar.
- Produzir/manipular alimentos e bebidas com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente;
- Aplicar princípios e medidas de responsabilidade socioambiental nos serviços de restaurante e bar.

7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

O Garçom executa suas atividades sobretudo em bar e sala de restaurantes, considerando os aspectos higiênico sanitários, socioambientais e profissionais.

8. DIFERENCIAIS DO CURSO

Um diferencial do curso é a proposta didático-metodológica que é centrada na participação de quem aprende, valorizando-se suas experiências e expectativas para o mundo do trabalho, procurando focar o indivíduo como pessoa, observando-se todas as áreas da aprendizagem e individualizando o processo ao máximo, para que todos possam participar.

9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC de Garçom, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental Completo.

O acesso ao curso será acertado em comum acordo com os demandantes.

10. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Garçom, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 200 horas.

A hora aula dos cursos é definida como tendo 60 minutos de duração.

Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

O quadro abaixo descreve a matriz curricular do curso e a seguir é apresentado as ementas.

Ord.	Componentes Curriculares	Carga Horária Total (hora relógio)
1.	Saúde e Segurança do Trabalho	20 h
2.	Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	30 h
3.	Saúde, Segurança do Trabalho e Responsabilidade Ambiental	12 h
4.	Relacionamento Interpessoal	10 h
5.	Comunicacao e Atendimento ao Cliente	12 h
6.	Matematica Basica Aplicada	12 h
7.	Seguranca Alimentar	12 h
8.	Tecnicas de Servico de Garcom	40 h
9.	Atividades Administrativas/Tecnologicas	12 h
10.	Atividade Pratica Supervisionada	40 h
CARGA HORÁRIA TOTAL		200h

11. EMENTÁRIO

Disciplina: Saúde e Segurança do Trabalho	Carga horária: 20h
Ementa: Conceitos fundamentais em higiene e segurança do trabalho. Equipamentos indispensáveis (EPI, EPC). Acidentes do trabalho e doenças ocupacionais. Ergonomia. Normas regulamentadoras e legislação.	
Bibliografia:	

GRANDJEAN, Etienne. **Manual de ergonomia**: adaptando o trabalho ao homem. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 1998.

MONTEIRO, Antônio Lopes; BERTAGNI, Roberto F. de S. **Acidentes do trabalho e doenças ocupacionais**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

Disciplina: Fundamentos do Turismo e Hospitalidade

Carga horária: 30 h

Ementa:

- Contextualização do turismo e hospitalidade: conceito, histórico, importância social e econômica.
- Caracterização do mercado de trabalho de turismo e hospitalidade: operadoras e agências de turismo; meios de hospedagem; alimentos & bebidas; transportes; lazer e entretenimento; eventos.
- Mercado e produto turístico: oferta e demanda.
- Estrutura e organização dos equipamentos e serviços turísticos: meios de hospedagem; serviços de alimentação; meios de transporte; guias de turismo; operadoras e agências de turismo; espaços de entretenimento e cultura.
- Mercado de eventos: histórico; evolução; importância econômica; calendário de eventos.
- Profissionais do segmento de eventos: organizador; coordenador; assessor; promotor; recepcionista; mestre de cerimônias; cenógrafo de eventos; fornecedores.

Bibliografia:

BUENO, M. S.; DENCKER, A. Hospitalidade- cenários e oportunidades. São Paulo, Pioneira Thomson Learning, 2003.

CAMARGO, L. O L. Hospitalidade. São Paulo, Aleph, 2004.

DIAS, C. M. de M. . (org.) Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo, Manole, 2002.
----- e GIDRA, G. Hospitalidade: da simplicidade à complexidade. In:

DENCKER, A. F. M. (coord.) Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade. São Paulo, Pioneira Thomson Learning, 2004.

SANTOS, Marivan Tavares dos. Fundamentos de turismo e hospitalidade. Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010.

Disciplina: Saúde, Segurança do Trabalho e Responsabilidade Ambiental

Carga horária: 12h

Ementa:

Noções gerais de segurança do trabalho; Evolução histórica da segurança do trabalho; O ambiente de trabalho e os riscos à saúde; Prevenção de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho; O ambiente de trabalho e os riscos à saúde; Prevenção de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho; Primeiros socorros; Responsabilidade ambiental.

Bibliografia:

ATLAS. Segurança e medicina do trabalho. 59 ed. São Paulo: Atlas, 2009

SALIBA, Tuffi Messias. Curso básico de segurança e higiene ocupacional. São Paulo: LTR, 2008

SOUTO, Daphis, F. Saúde no trabalho: uma revolução em andamento. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.

Disciplina: Relacionamento Interpessoal

Carga horária: 10h

Ementa: Conceito; Princípios para fortalecer relacionamentos; Relacionamento Interpessoal no trabalho; Feedback; Trabalho em equipe.

Bibliografia:

BOM SUCESSO, E. de P. Relações Interpessoais e Qualidade de Vida no Trabalho. Rio de Janeiro: QualityMark, 1992

MOSCOVICI, F. Desenvolvimento Interpessoal: Treinamento e Grupo. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

MOSCOVICI, F. Equipes Dão Certo: A Multiplicação do Talento Humano. Rio de Janeiro: José Olympio, 1996.

TAIFEL, H. Grupos humanos e categorias sociais (Vol. I e Vol. II). Lisboa: Horizonte, 1983.

Disciplina: Comunicacao e Atendimento ao Cliente

Carga horária: 12h

Ementa: Situações cotidianas e especiais; Colocar-se no lugar do cliente; Aspectos da Comunicação; Falar de improviso; Comunicação verbal e não-verbal; Perfil do cliente.

Bibliografia:

FROLDI, Albertina; O'NEAL, Helen. Comunicação Verbal - Um Guia Pratico para Você Falar em Público. Pioneira, 2002.

PRA - Profissionais da Performance Research Associates. Atendimento Nota 10. Rio de Janeiro: Sextante (GMT), 2009. VIGNERON, J. Comunicação Interpessoal e Formação Permanente – Série Saber. Coleção Formação permanente. São Paulo: Angellara Editora, 1997

Disciplina: Matematica Basica Aplicada

Carga horária: 12 h

Ementa: Grandezas diretas e inversamente proporcionais; Razões e proporções e médias; Regra de três simples; Desconto simples.

Bibliografia:

BEZERRA, M. Jairo. Matemática para o ensino médio. São Paulo: Scipione, 2000.

BIANCHINI, E. & PACCOLA, H. Curso de Matemática. São Paulo, Editora Moderna, 1998.

IEZZI, Gelson et all. Coleção Fundamentos da Matemática Elementar. São Paulo, Atual, 1985.

LIMA, E. L.; Carvalho, P. C. P.; Wagner, E. & Morgado, A. C. A Matemática do Ensino Médio. Vols. I a III (Coleção Professor de Matemática), IMPA / VITAE, 1998.

SPINELLI, Walter. Matemática Comercial e Financeira. Editora Ática, 2003.

Disciplina: Segurança Alimentar	Carga horária: 12 h
Ementa: Conceitos de segurança alimentar e de alimentação segura; Doenças transmitidas por alimentos; Importância da adoção de hábitos de higiene na manipulação de alimentos; Limpeza e sanitização; Como evitar contaminações cruzadas: armazenamento seguro de matérias-primas e alimentos preparados, reaproveitamento de alimentos, descongelamento ideal.	
Bibliografia: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: Qualidade das matérias-primas – doenças transmitidas por alimentos – Treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2003. 653 p. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 3a edição. Manole, 2008. 986 p. GUNTHER, R. Controle sanitário dos alimentos. 3a edição. São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p. SILVA JR, E. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6a edição. São Paulo: Varela, 2005. 623 p.	

Disciplina: Técnicas de Serviço de Garçon	Carga horária: 40 h
Ementa: Formas de serviço e principais funções de áreas/setores; Arrumação de salão, forração de mesas e mise-em-place; Etiqueta social; Técnicas de recepção e sondagem das preferências dos clientes; Procedimentos de apresentação e acomodação de clientes à mesas disponíveis; Apresentação de pratos, copos, guardanapos, cadeiras, etc; Tipos de bebidas e técnicas de serviço; Técnicas de apresentação de cardápio; Tipos de pratos; Procedimentos de pedidos e técnicas de memorização; Procedimentos de servir, reposição, troca de materiais; Discriminação de cor, sabor, textura e aroma; Procedimentos de abordagem para finalizar um serviço; Procedimentos de segurança; Monitorar o andamento dos pedidos.	
Bibliografia: FREUND, T. Técnicas de Alimentos e Bebidas. Rio De Janeiro: Infobook, 2000. MARQUES, J. A. Manual de Restaurante e Bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002. PACHECO, A. de O. Manual de Serviço do Garçon. São Paulo: SENAC, 2005. VIEIRA, S. M. Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.	

Disciplina: Atividades Administrativas/Tecnológicas	Carga horária: 12 h
Ementa: Procedimentos administrativos específicos; Fluxograma da empresa; Normas de funcionamento e	

procedimentos do estabelecimento; Procedimentos de operação de equipamentos; Procedimentos de preenchimento de comandas, formulários e similares; Procedimentos de reposição de estoque de utensílios e produtos; Procedimentos de fechamento e conferência de despesa; Manuseio de máquinas de operações aritméticas e de comandas eletrônicas.

Bibliografia:

JAKSON, M. Guia Internacional do Bar. São Paulo: Abril Cultural, 1980

KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.

PACHECO, A. de O. Manual de Serviço do Garçom. São Paulo: SENAC, 2005.

VIEIRA, S. M. Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.

Disciplina: Atividade Prática Supervisionada

Carga horária: 40 h

Ementa:

A Atividade Prática Supervisionada é uma oportunidade de integração com o ambiente de trabalho, no exercício de troca de experiências e na constituição de novos conhecimentos.

A Atividade Prática Supervisionada tem duração de 40 horas e poderá ser realizada ao final do curso.

A carga horária mínima a ser desenvolvida é de 40h.

Atendendo a legislação vigente, a supervisão do estágio será realizada por um professor, devendo ter um responsável pelo acompanhamento das atividades no local do estágio.

Para este Componente Curricular, deve ser gerada uma Ata do Resultado Final da Atividade Prática Supervisionada, conforme Procedimentos de Atividades Pedagógicas e de Secretaria.

O acompanhamento metódico das atividades realizadas pelo estudante na empresa será realizado pelo supervisor indicado pela própria empresa. Sugerem-se análises sistemáticas em registro de acompanhamento individual da evolução do estudante, indicando melhorias para o aperfeiçoamento contínuo do processo.

A Ficha de Avaliação das Competências na Empresa deve ser preenchida pelo supervisor do estudante e na empresa, avaliando o desenvolvimento de competências na prática supervisionada e após preencher a Ata do Resultado Final da Atividade Prática Supervisionada na empresa que deve ser preenchida após entrega de todas as fichas de avaliação das competências desenvolvidas na Empresa.

O professor responsável pela avaliação da Atividade Prática Supervisionada deverá realizar obrigatoriamente uma visita a fim de orientar a empresa contratante e acompanhar o desenvolvimento do estudante em suas atividades.

As análises e orientações realizadas na visita da prática deverão ser registradas em Ata conforme Procedimentos de Atividades Pedagógicas e de Secretaria, assinada pelo supervisor da empresa e pelo professor responsável.

12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS

Como metodologia de ensino entende-se o conjunto de ações docentes pelas quais se organizam e desenvolvem as atividades didático-pedagógicas, com vistas a promover o desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionadas a determinadas bases tecnológicas, científicas e instrumentais.

Tendo-se como foco principal a aprendizagem dos discentes, serão adotados tantos quantos instrumentos e técnicas forem necessários. Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:

Envolver os alunos na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;

Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo os alunos e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;

Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;

Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;

Respeitar a cultura específica dos discentes, referente a seu pertencimento social, étnicoracial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);

Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;

Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de competências e habilidades referidas a mais de uma disciplina, exigindo, assim, trabalho integrado dos professores, uma vez que cada um é responsável pela formação integral do aluno;

Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;

Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem.

Nota-se uma variedade de técnicas, instrumentos e métodos de ensino a nossa disposição. Esse ecletismo é resultado das diversas teorias pedagógicas adotadas ao longo dos tempos. Diante dessa diversidade, os docentes deverão privilegiar metodologias de ensino que reconheçam o professor como mediador do processo de ensino.

Salienta-se a necessidade dos docentes estarem permanentemente atentos ao comportamento; concentração; atenção; participação e expressões faciais dos alunos, uma vez que estes são excelentes parâmetros do processo educacional.

13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem ultrapassa a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos. Para tanto, a avaliação deve se centrar tanto no processo como no produto.

Quando realizada durante o processo ela tem por objetivo informar ao professor e ao aluno os avanços, as dificuldades e possibilitar a ambos a reflexão sobre a eficiência do processo educativo, possibilitando os ajustes necessários para o alcance dos melhores resultados. Durante o processo educativo é conveniente que o professor esteja atento à participação efetiva do aluno através da observação da assiduidade, pontualidade, envolvimento nos trabalhos e discussões.

No produto, várias formas de avaliação poderão se somar, tais como trabalhos individuais e/ou em grupo; testes escritos e/ou orais; demonstração de técnicas em laboratório; dramatização; apresentação de trabalhos; portfólios; seminários; resenhas; autoavaliação, entre outros. Todos estes instrumentos são bons indicadores da aquisição de conhecimentos e do desenvolvimento de habilidades e competências. Ressalta-se a importância de se expor e discutir os mesmos com os alunos no início de cada módulo.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas teóricas, práticas e aos trabalhos escolares. A mesma será registrada diariamente pelo professor, no Diário de Classe, por meio de chamada ou lista de presença.

O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas.

A avaliação docente será feita, pelos alunos, por meio do preenchimento de formulário próprio ao final de cada módulo e autoavaliação.

14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO

O aluno será considerado apto a qualificação e certificação desde que tenha aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

15. INFRAESTRUTURA

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: sala de aula com carteiras individuais para cada aluno, biblioteca, data show e banheiro masculino e feminino.

A biblioteca deverá estar equipada com o acervo bibliográfico necessário para a formação integral e específica do aluno e contemplando materiais necessários para a prática dos componentes curriculares.

Material necessário para o curso será disponibilizado aos estudantes.

16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE

O IFMG, meio do Programa de Assistência Estudantil, irá conceder, gratuitamente aos alunos: uniforme, material escolar, seguro escolar, auxílio financeiro para transporte e lanche, com a finalidade de melhorar o desempenho acadêmico e minimizar a evasão.

Visando ainda garantir a permanência e o êxito escolar, aos alunos que apresentarem dificuldade de aprendizagem será disponibilizado, pelos professores, apoio pedagógico.

Incentivar-se-á a montagem de grupos de estudos a fim de minimizar as dificuldades individuais encontradas no decorrer do processo de aprendizagem.

Caberá ao professor de cada componente curricular informar, ao serviço pedagógico, a relação de alunos infrequentes. Esses dados contribuirão para que essa equipe trace estratégias preventivas e de reintegração dos ausentes.

Vale ressaltar que durante todo o curso, os alunos serão motivados a prosseguir seus estudos por meio dos demais cursos ofertados pelo IFMG.

17. CERTIFICAÇÃO

Após conclusão do curso o estudante receberá o Certificado de Qualificação Profissional de Garçom do Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, Carga Horária: 200 horas.

18. BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Guia Pronatec de Cursos Fic. Brasília, DF, 2012. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/fic/>

_____. Congresso Nacional. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 253, 30 de dezembro de 2008.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro. Inovações e Projeto Político-Pedagógico: uma relação regulatória ou emancipatória? Caderno Cedes, Campinas, v. 23, n. 61, p. 267-281, dezembro de 2003.