

CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Seriada

O currículo da Habilitação Profissional de TÉCNICO EM EVENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO foi organizado dando atendimento ao que determina a Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Lei Federal n.º 11741/2008; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB n.º 2, de 30-1-2012; Resolução CNE/CEB n.º 4, de 13-7-2010; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004, assim como as competências profissionais que foram identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar.

A organização curricular da Habilitação Profissional de TÉCNICO EM EVENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO está organizada de acordo com o Eixo Tecnológico de “Turismo, Hospitalidade e Lazer” e estruturada em séries articuladas, com terminalidade correspondente às qualificações profissionais técnicas de nível médio identificadas no mercado de trabalho.

Com a integração do Ensino Médio e Técnico, o Curso de TÉCNICO EM EVENTOS, estruturado na modalidade Integrado passa a ter uma Matriz Curricular composta de duas partes específicas:

- os componentes curriculares da Formação Geral (Ensino Médio);
- os componentes curriculares da Formação Profissional (Ensino Técnico).

Essas especificidades se referem na forma como as funções e as competências serão desenvolvidas nas diferentes partes apresentadas.

As funções e as competências referentes aos componentes curriculares da Formação Geral (Base Nacional Comum e da Parte Diversificada) são direcionadas para:

- o desenvolvimento do aluno em seus aspectos físico, intelectual, emocional e moral;
- a formação da sua identidade pessoal e social;
- a sua inclusão como cidadão participativo nas comunidades onde atuará;
- a incorporação dos bens do patrimônio cultural da humanidade em seu acervo cultural pessoal;
- a fruição das artes, da literatura, da ciência e das tecnologias;
- a preparação para escolher uma profissão e formas de atuar produtiva e solidariamente na sociedade;
- a aquisição de bases científicas requisitadas pelas bases tecnológicas que constituem a organização curricular da parte técnica.

Por serem desta natureza, as competências a serem desenvolvidas na Formação Geral (Ensino Médio), são as mesmas para todos os componentes curriculares e os conhecimentos requeridos para a construção e/ ou mobilização de cada uma delas podem ser também os mais diversos, ao contrário do que ocorre na Formação Profissional. Nessa, para cada componente curricular as competências são diferenciadas, bem como são específicas e bem definidas as bases tecnológicas a elas correspondentes.

Por isso, as listas de temas que deverão ser trabalhados para construção de conhecimentos em cada componente curricular são apresentadas no final da relação das competências das três séries do curso. A seleção dos que serão trabalhados em uma ou outra série dependerá da integração que se fará, por meio de projetos interdisciplinares, entre os diversos componentes de uma mesma área de estudos, de áreas diferentes e das partes constituintes da Formação Geral (Ensino Médio) com as constituintes da Formação Profissional, neste último caso relacionando bases científicas com bases tecnológicas e teoria com a prática em atividades na área de EVENTOS. Também o destaque dado aos Valores e Atitudes justifica-se porque, desenvolvê-los é um dos objetivos importantes do curso.

Quanto às propostas de instrumentos e procedimentos de avaliação, elas são apresentadas apenas na organização curricular da Formação Geral (Ensino Médio) porque, sendo as habilidades, em sua maior parte, de natureza mais intelectual, a tendência é utilizar instrumentos mais propícios a avaliar conhecimentos (teoria) do que habilidades (prática). Na Formação Profissional (Ensino Técnico), as atribuições e responsabilidades do profissional direcionam a avaliação dos alunos para atividades práticas.

4.2. Itinerário Formativo

O Curso de TÉCNICO EM EVENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO é composto de três séries anuais articuladas, com terminalidade correspondente à ocupação identificada no mercado de trabalho.

O aluno que cursar a 1ª SÉRIE concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ATENDENTE DE LAZER E EVENTOS.

O aluno que cursar a 2ª SÉRIE concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS.

Ao completar as três séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de TÉCNICO EM EVENTOS que lhe dará o direito de exercer a profissão de Técnico (Habilitação Profissional) e o prosseguimento de estudos (Ensino Médio) no nível da Educação Superior.



4.3. Matriz Curricular

a) Sem Espanhol

MATRIZ CURRICULAR – 2017									
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER								
Curso	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM EVENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO (Período Diurno)				Plano de Curso	216			
Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Lei Federal n.º 11741/2008; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB n.º 2, de 30-1-2012; Resolução CNE/CEB n.º 4, de 13-7-2010; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 760, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 54.									
Ensino Médio (Base Nacional Comum e Parte Diversificada) e Formação Profissional	Componentes Curriculares				Carga Horária em Horas-aula				
					1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total	Carga Horária em Horas
	Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional				160	160	160	480	424
	Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional				80	80	80	240	212
	Língua Estrangeira Moderna – Espanhol				-	*	-	*	*
	Artes				120	-	-	120	106
	Educação Física				80	80	80	240	212
	Aplicativos Informatizados				80	-	-	80	71
	História				80	80	80	240	212
	Geografia				80	80	80	240	212
	Filosofia				40	40	40	120	106
	Sociologia				40	40	40	120	106
	Física				80	80	80	240	212
	Química				80	80	80	240	212
	Biologia				80	80	80	240	212
	Matemática				160	160	160	480	424
	Teoria e Técnica da Hospitalidade em Eventos				120	-	-	120	106
	Técnicas e Práticas de Lazer				160	-	-	160	141
	Segurança e Primeiros Socorros em Eventos				40	-	-	40	35
	Ética e Cidadania Organizacional				40	-	-	40	35
	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em Eventos				-	120	-	120	106
	Gestão Operacional em Eventos				-	160	-	160	141
	Logística em Eventos				-	40	-	40	35
	Marketing em Eventos				-	80	-	80	71
	Organização de Buffets e Banquetes				-	120	-	120	106
	Gestão Administrativa e Financeira em Eventos				-	-	120	120	106
	Produções Culturais e Artísticas em Eventos				-	-	120	120	106
Gestão e Desenvolvimento de Pessoas em Eventos				-	-	80	80	71	
Direito e Legislação em Eventos				-	-	40	40	35	
Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Eventos				-	-	80	80	71	
TOTAL GERAL DO CURSO				1520	1480	1400	4400	3886	
Componentes curriculares da Formação Profissional com aulas integralmente práticas (100% da carga horária prática)	1ª Série	Aplicativos Informatizados; Técnicas e Práticas de Lazer.							
	2ª Série	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em Eventos; Gestão Operacional em Eventos; Organização de Buffets e Banquetes.							
	3ª Série	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Eventos (divisão de classes em turmas); Produções Culturais e Artísticas em Eventos.							
Certificados e Diploma	1ª Série	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ATENDENTE DE LAZER E EVENTOS							
	1ª + 2ª Série	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS							
	1ª + 2ª + 3ª Série	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM EVENTOS							
Observações	* – Os conhecimentos da “Língua Estrangeira Moderna – Espanhol” serão desenvolvidos por meio de Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. A distribuição de Componentes Curriculares da Base Nacional Comum, da Parte Diversificada e da Formação Profissional consta do Plano de Curso e atende à legislação. Carga Horária Semanal Máxima: 40 horas-aula semanais (horas-aula de 50 minutos).								

b) Com Espanhol

MATRIZ CURRICULAR – 2017									
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER								
Curso	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM EVENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO (Período Diurno)				Plano de Curso	216			
Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Lei Federal n.º 11741/2008; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB n.º 2, de 30-1-2012; Resolução CNE/CEB n.º 4, de 13-7-2010; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 760, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 54.									
Ensino Médio (Base Nacional Comum e Parte Diversificada) e Formação Profissional	Componentes Curriculares				Carga Horária em Horas-aula				
					1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total	Carga Horária em Horas
	Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional				160	160	160	480	424
	Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional				80	80	80	240	212
	Língua Estrangeira Moderna – Espanhol				-	80	-	80	71
	Artes				120	-	-	120	106
	Educação Física				80	80	80	240	212
	Aplicativos Informatizados				80	-	-	80	71
	História				80	80	80	240	212
	Geografia				80	80	80	240	212
	Filosofia				40	40	40	120	106
	Sociologia				40	40	40	120	106
	Física				80	80	80	240	212
	Química				80	80	80	240	212
	Biologia				80	80	80	240	212
	Matemática				160	160	160	480	424
	Teoria e Técnica da Hospitalidade em Eventos				120	-	-	120	106
	Técnicas e Práticas de Lazer				160	-	-	160	141
	Segurança e Primeiros Socorros em Eventos				40	-	-	40	35
	Ética e Cidadania Organizacional				40	-	-	40	35
	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em Eventos				-	120	-	120	106
	Gestão Operacional em Eventos				-	160	-	160	141
	Logística em Eventos				-	40	-	40	35
	Marketing em Eventos				-	80	-	80	71
	Organização de Buffets e Banquetes				-	120	-	120	106
	Gestão Administrativa e Financeira em Eventos				-	-	120	120	106
	Produções Culturais e Artísticas em Eventos				-	-	120	120	106
Gestão e Desenvolvimento de Pessoas em Eventos				-	-	80	80	71	
Direito e Legislação em Eventos				-	-	40	40	35	
Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Eventos				-	-	80	80	71	
TOTAL GERAL DO CURSO				1520	1560	1400	4480	3957	
Componentes curriculares da Formação Profissional com aulas integralmente práticas (100% da carga horária prática)	1ª Série	Aplicativos Informatizados; Técnicas e Práticas de Lazer.							
	2ª Série	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em Eventos; Gestão Operacional em Eventos; Organização de Buffets e Banquetes.							
	3ª Série	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Eventos (divisão de classes em turmas); Produções Culturais e Artísticas em Eventos.							
Certificados e Diploma	1ª Série	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ATENDENTE DE LAZER E EVENTOS							
	1ª + 2ª Série	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS							
	1ª + 2ª + 3ª Série	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM EVENTOS							
Observações	Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. A distribuição de Componentes Curriculares da Base Nacional Comum, da Parte Diversificada e da Formação Profissional consta do Plano de Curso e atende à legislação. Carga Horária Semanal Máxima: 40 horas-aula semanais (horas-aula de 50 minutos).								

4.4. Formação Geral e Profissional

1ª SÉRIE – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ATENDENTE DE LAZER E EVENTOS

Ao concluir a 1ª SÉRIE, o aluno deverá ter construído as competências e as habilidades da formação geral e da formação profissional, adquirido valores, desenvolvido atitudes e dominado os conhecimentos abaixo relacionados.

FORMAÇÃO GERAL

FUNÇÃO 1: REPRESENTAÇÃO E COMUNICAÇÃO

1.1. Competência: Compreender e usar a língua portuguesa como geradora de significação e integradora da percepção, organização e representação do mundo e da própria identidade.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Utilizar códigos de linguagem científica, matemática, artística, literária, esportiva etc. pertinentes a diferentes contextos e situações.2. Utilizar a representação simbólica como forma de expressão de sentidos, emoções, conhecimentos, experiências etc.3. Descrever, narrar, relatar, expressar sentimentos, formular dúvidas, questionar, problematizar, argumentar, apresentar soluções, conclusões etc.4. Elaborar e/ ou fazer uso de textos (escritos, orais, iconográficos) pertinentes a diferentes instrumentos e meios de informação e formas de expressão, tais como jornais, quadrinhos, charges, murais, cartazes, dramatizações, <i>home pages</i>, poemas, monografias, cartas, ofícios, abaixo-assinados, propaganda, expressão corporal, jogos, música etc.5. Identificar e/ ou utilizar fontes e documentos pertinentes à obtenção de informações desejadas.	<ol style="list-style-type: none">a) Reconhecimento da importância da comunicação nas relações interpessoais.b) Valorização das possibilidades de descobrir-se a si mesmo a ao mundo através das manifestações da língua pátria.c) Interesse e responsabilidade em informar e em se comunicar de forma clara e íntegra.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

A. Dado um determinado texto, interpretá-lo.

B. Proposta determinada situação-problema, elaborar discursos (orais e escritos) de forma: pessoal, original e clara para atingir seu propósito de: narrar, descrever, relatar, sintetizar, argumentar, problematizar, planejar, expor resultados de pesquisa ou projetos, debater, expressar sentimentos, comunicar ideias ou outros.

C. Análise do portfólio do aluno.

1.2. Competência: Usar línguas estrangeiras modernas como instrumento de acesso a informações, a outras culturas ou etnias e para a comunicação interpessoal.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Comunicar-se por escrito e/ ou oralmente no idioma estrangeiro em nível básico. 2. Utilizar estratégias verbais e não verbais para favorecer e efetivar a comunicação e alcançar o efeito pretendido, tanto na produção quanto na leitura de texto. 3. Utilizar <i>sítes</i> da Internet para pesquisa e como instrumento de acesso a diferentes manifestações culturais de outros povos, expressas em suas próprias línguas.	a) Valorização das manifestações culturais de outros povos, do seu conhecimento e de sua fruição.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

A. Propor uma situação-problema que possa ser solucionada a partir da leitura e interpretação de um texto e que demande a elaboração de um discurso oral ou escrito.

B. Análise do portfólio do aluno.

1.3. Competência: Entender e utilizar textos de diferentes naturezas: tabelas, gráficos, expressões algébricas, expressões geométricas, ícones, gestos etc.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Traduzir mensagens de uma para outras formas de linguagem. 2. Traduzir a linguagem discursiva (verbal) para outras linguagens (simbólicas) e vice-versa. 3. Expressar quantitativa e qualitativamente dados relacionados a contextos socioeconômicos, científicos ou cotidianos. 4. Interpretar e construir escalas, legendas, expressões matemáticas, diagramas, fórmulas, tabelas, gráficos, mapas, cartazes sinalizadores, linhas do tempo, esquemas, roteiros, manuais etc. 5. Utilizar imagens, movimentos, luz, cores e sons adequados para ilustrar e expressar ideias. 6. Observar e constatar a presença, na natureza ou na cultura, de uma diversidade de formas geométricas e utilizar o conhecimento geométrico	a) Versatilidade e criatividade na utilização de diferentes códigos e linguagens de comunicação. b) Criticidade na escolha dos símbolos, códigos e linguagens mais adequados a cada situação. c) Preocupação com a eficiência e qualidade de seus registros e com as formas e conteúdos de suas comunicações.

para leitura, compreensão e ação sobre a realidade. 7. Apreciar produtos de arte tanto para a análise e pesquisa quanto para a sua fruição. 8. Decodificar símbolos e utilizar a linguagem do computador para pesquisar, representar e comunicar ideias. 9. Utilizar informações específicas da cultura corporal e utilizá-las para comunicação e expressão.	
---	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** A partir de dados qualitativos e redigidos em linguagem discursiva – coletados pelos alunos ou apresentados por outrem – organizá-los em tabelas ou gráficos; comunicá-los sob a forma de expressões algébricas ou geométricas ou, ainda, traduzi-los/expressá-los em fórmulas, ícones, gestos etc. Em processo inverso traduzir tabelas, gráficos, fórmulas, expressões algébricas, expressões geométricas, ícones, gestos etc. em linguagem discursiva.
- B.** A partir da apresentação de determinada informação ou outro objeto de conhecimento sob diferentes formas (escritas, orais, iconográficas, objetos materiais, representações simbólicas etc.) relacionar seus conteúdos, identificando posições convergentes ou divergentes.
- C.** Observar como o aluno:
- a) propõe e constrói gráficos, tabelas etc. a partir de dados coletados;
 - b) utiliza tabelas, gráficos, expressões etc.

1.4. Competência: Entender os princípios das tecnologias de planejamento, organização, gestão e trabalho de equipe para conhecimento do indivíduo, da sociedade, da cultura e dos problemas que se deseja resolver.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Associar-se a outros interessados em atingir os mesmos objetivos.	a) Respeito pela individualidade dos companheiros de equipe.
2. Dividir tarefas e compartilhar conhecimentos e responsabilidades.	b) Cooperação e solidariedade na convivência com os membros do grupo.
3. Identificar, localizar, selecionar, alocar, organizar recursos humanos e materiais.	c) Valorização dos hábitos de organização, planejamento e avaliação.
4. Selecionar metodologias e instrumentos de organização de eventos.	d) Socialização de conhecimentos e compartilhamento de experiências.
5. Elaborar e acompanhar cronograma.	e) Respeito às normas estabelecidas pelo grupo.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Propor trabalhos em equipe, observar, analisar e avaliar o desempenho do aluno:

- a) na organização do trabalho, em situações competitivas, naquelas que requerem cooperação, nos momentos em que é imprescindível a assertividade e no que se refere às questões de ética e cidadania;
- b) na elaboração dos Planos (de trabalho, de atividades, de eventos, de projetos, de pesquisa);
- c) na elaboração de relatórios, avaliações, relatos, informes, requerimentos, cartas, fichas, transparências, painéis, roteiros, manuais;
- d) na organização e no uso de Diários de Campo;
- e) na consulta a Bancos de Dados e utilização de informações coletadas;
- f) na montagem/ organização/ execução de projetos e eventos; na montagem de seu portfólio.

FUNÇÃO 2: INVESTIGAÇÃO E COMPREENSÃO

2.1. Competência: Analisar, interpretar e aplicar os recursos expressivos das linguagens, relacionando texto com seu contexto, conforme natureza; função; organização; estrutura; condições de produção e de recepção.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Utilizar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.2. Localizar historicamente e geograficamente os textos analisados e os fatos, objetos e personagens que deles constam conforme cronologia, periodização e referenciais espaciais pertinentes.3. Identificar as funções da linguagem e as marcas de variantes linguísticas, de registro ou de estilo.4. Situar as diversas produções da cultura em seus contextos culturais.5. Explorar as relações entre linguagem coloquial e formal.6. Utilizar tabelas classificatórias e critérios organizacionais.7. Decodificar símbolos, fórmulas, expressões, reações etc.	<ol style="list-style-type: none">a) Apreço pela pesquisa e pelo conhecimento.b) Interesse em conhecer a realidade.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Propor a produção de textos literários de diferentes tipos sobre temas determinados e com objetivos específicos.
- B.** Prova operatória.

- C. Laboratório ou oficina para compreensão de textos teatrais e montagem de peças (dramatizações).
- D. Propor seminários para exposição de análises de diferentes gêneros de produção literária.
- E. Realizar e analisar entrevistas.
- F. Elaboração de relatórios de pesquisas, projetos, experimentos em laboratório, atividades de oficina etc.
- G. Análise do portfólio do aluno.

2.2. Competência: Entender as tecnologias da informação e comunicação como meios ou instrumentos que possibilitem a construção de conhecimentos.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Utilizar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Utilizar os meios de comunicação como objetivos e campos de pesquisa. 3. Utilizar os produtos veiculados pelos meios de comunicação como fontes de dados, campos de pesquisa e como agentes difusores de temas da qualidade para reflexão e problematização.	a) Receptividade à inovação. b) Criticidade diante dos meios de comunicação. c) Critério na escolha e utilização de produtos oferecidos pelos meios de comunicação e informação.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A. Construir “fichas de avaliação” para programas, anúncios publicitários, produtos, comunicadores ou outros.
- B. A partir de uma proposição feita pelo professor, pela classe ou pelo próprio aluno, utilizar a ficha apropriada para analisar um programa ou um produto veiculado pelos meios de comunicação.
- C. Propor pesquisas, projetos ou outras produções que o aluno é solicitado a utilizar-se da linguagem televisiva, cinematográfica, jornalística, informática ou outras.

2.3. Competência: Questionar processos naturais, socioculturais e tecnológicos, identificando regularidades, apresentando interpretações e prevendo evoluções.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Utilizar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Perceber o eventual caráter aleatório e não determinístico de fenômenos naturais e socioculturais.	a) Criticidade na leitura dos fenômenos naturais e processos sociais. b) Persistência e paciência durante as diversas fases da pesquisa. c) Valorização da natureza, da cultura e do conhecimento científico.

<p>3. Reconhecer o significado e a importância dos elementos da natureza para a manutenção da vida.</p> <p>4. Identificar elementos e processos culturais que representam mudanças ou registram continuidades/ permanências no processo social.</p> <p>5. Identificar elementos e processos naturais que indicam regularidade ou desequilíbrio do ponto de vista ecológico.</p> <p>6. Reconhecer os processos de intervenção do homem na natureza para a produção de bens, o uso social dos produtos dessa intervenção e suas implicações ambientais, sociais etc.</p> <p>7. Apontar indicadores de saúde importantes para a qualidade de vida e os fatores socioeconômicos que nela influem.</p>	<p>d) Reconhecimento da sua responsabilidade pessoal e da coletiva na qualidade de vida das comunidades das quais participa.</p>
---	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Desenvolvimento de projetos técnico-científicos: a partir da proposta de uma situação-problema, estudo do meio, estudo do caso, experimento ou visita, o aluno deverá:
- a) observar determinado fenômeno, objeto, comportamento, processo etc. durante certo período;
 - b) identificar e analisar característica, regularidades e transformações observadas;
 - c) obter outros dados em diferentes fontes;
 - d) organizá-los, analisá-los, interpretá-los;
 - e) construir e aplicar conceitos;
 - f) problematizar, formular e testar hipóteses e possíveis soluções.
- B.** Propor um projeto de pesquisa e solicitar ao aluno que identifique o universo a ser pesquisado, a amostra e os instrumentos de pesquisa.
- C.** Elaboração, pelo aluno, de relatório de avaliação detectando:
- a) possíveis falhas, suas razões e formas de superá-las;
 - b) sucessos obtidos e procedimentos que os garantiram.

FUNÇÃO 3: CONTEXTUAÇÃO SOCIOCULTURAL

3.1. Competência: Compreender o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação e de produção de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem em seus desdobramentos políticos, culturais, econômicos e humanos.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Utilizar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.	a) Sentimento de pertencimento e comprometimento em relação às comunidades das quais faz parte.

<p>2. Ler as paisagens percebendo os sinais de sua formação/ transformação pela ação de agentes sociais.</p> <p>3. Relacionar os espaços físicos ocupados com a condição social e a qualidade de vida de seus ocupantes.</p> <p>4. Detectar, nos lugares, a presença de elementos culturais transpostos de outros espaços e as relações de convivência ou de dominação estabelecidas entre eles.</p> <p>5. Relacionar as mudanças ocorridas no espaço com as novas tecnologias, organizações da produção, interferências no ecossistema etc. e com o impacto das transformações naturais, sociais, econômicas, políticas e culturais.</p> <p>6. Identificar influências do espaço na constituição das identidades pessoais e sociais.</p>	<p>b) Interesse pela realidade em que está inserido.</p>
---	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

A. A partir da determinação de um certo espaço (município, região, bairro, avenida ou outro) e depois de uma ou de várias visitas ao local para leitura da paisagem e anotações, o aluno deverá apresentar um relatório constatando realidades, colocando questões que demandam pesquisas, levantando hipóteses plausíveis e relacionando os elementos materiais com os moradores e/ ou frequentadores do local.

ÁREA DE CONHECIMENTO: LINGUAGENS

<p>LÍNGUA PORTUGUESA, LITERATURA E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL (1ª Série)</p>
<p>Temas</p>
<p>Tema 1 – Usos da Língua:</p> <ul style="list-style-type: none">• Língua e Linguagens;• Variação Linguística;• Elementos da Comunicação;• Relação entre Oralidade e Escrita;• Conotação e Denotação;• Funções da Linguagem;• Figuras de Linguagem;• Tipologia Textual;• Interlocução. <p>Tema 2 – Diálogo entre Textos – Um Exercício de Leitura:</p> <ul style="list-style-type: none">• Procedimentos de Leitura;• Leitura de Imagens (Linguagem Não Verbal);• A Arte de Ler o que Não Foi Dito (Pressupostos e Implícitos);• Ambiguidade;• Intertextualidade;

- Narração, Descrição, Exposição.

Tema 3 – Ensino da Gramática – Algumas Reflexões:

- Fonética;
- Ortografia;
- Estrutura e Formação de Palavras;
- Pontuação.

Tema 4 – Texto como Representação do Imaginário e a Construção do Patrimônio Cultural:

- Literatura: Texto e Contexto;
- Estilo;
- Gêneros Literários: Trovadorismo, Humanismo, Classicismo, Barroco, Arcadismo.

Tema 5 – Estudos de Textos Técnicos/ Comerciais Aplicados à Área de Eventos Através de Indicadores Linguísticos:

- Modelos Prestabelecidos de Produção de Texto.

Tema 6 – Conceitos de coerência e de coesão aplicadas à análise e a produção de textos técnicos específicos da área de Eventos:

- Ofícios;
- Memorandos;
- Comunicados;
- Cartas;
- Avisos;
- Declarações;
- Recibos.

Carga Horária

160 horas-aula 04 (aulas semanais)

**LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – INGLÊS E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL
(1ª Série)**

Temas

Tema 1 – Usos da Língua:

- Elementos de Comunicação;
- Variação Linguística;
- Relação entre Oralidade e Escrita;
- O Uso da Língua em Contextos Formais e Informais – expressões do dia a dia.

Tema 2 – Aspectos Linguísticos:

- Tempos Verbais Simples e Compostos:
 - *To Be*;
 - *There To Be X To Have*;
 - *Presente/ Past Continuous*;
 - *Simple Present*;
 - *Simple Future X Going To Future*.
- Artigos;
- Adjetivos;
- Substantivos;
- Numerais;
- Pronomes.

Tema 3 – Fundamentos da Leitura:

- Técnicas de Leitura e Compreensão de Textos;
- Diferentes Tipos e Gêneros Textuais;
- Marcadores de Discurso;
- Vocabulário Técnico e Expressões Específicas;
- Textos (Atuais) sobre Assuntos Gerais/ Textos Técnicos;
- Glossários/ Termos Técnicos em Eventos.

Tema 4 – Inglês Instrumental:

- Técnicas de Leitura Instrumental.

Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

ARTES (1ª Série)

Temas

Tema 1 – Aspectos Contextuais e Históricos das Linguagens Visuais/ Sonoras e Corporais:

- Estética e Arte como Elemento de Representação, Expressão e Comunicação;
- Leitura e Apreciação de Produtos Artísticos/ Culturais;
- Contextos Filosóficos e Sociais de Produção de Produtos Culturais e Artísticos.

Tema 2 – Elementos Expressivos, Processos de Produção e Produtores dos Objetos Artísticos e Culturais nas Diferentes Linguagens da Arte:

- Aspectos Formais;
- Processos Produtivos;
- Produtores e Contexto de Produção.

Carga Horária	120 horas-aula 03 (aulas semanais)
----------------------	------------------------------------

EDUCAÇÃO FÍSICA (1ª Série)

Temas

1. Esportes Coletivos:

- Nos Âmbitos: Educacional, Participação e Competição;
- Modalidades.

2. Esportes Individuais:

- Nos Âmbitos: Educacional, Participação e Competição;
- Modalidades.

3. Esportes Radicais:

- Nos Âmbitos: Educacional, Participação e Competição;
- Esportes de Ação (*Skate, Le Parkour...*) e de Aventura (Rapel, Arvorismo).

4. Jogos e Brincadeira:

- Da Brincadeira ao Esporte.

5. Ginástica e Dança:

- Conceitos e Classificações;
- Comunicação Verbal e Não Verbal.

6. Lutas:

- Nos Âmbitos: Educacional, Participação e Competição;
- Modalidades.

7. Corpo e Movimento: <ul style="list-style-type: none">• Aparelho Locomotor (Anatomia);• Sistemas e suas alterações (Fisiologia).	
8. Corpo e Saúde: <ul style="list-style-type: none">• Patologias (Cardiovasculares, Osteoarticulares...).	
9. Corpo e Qualidade de Vida: <ul style="list-style-type: none">• Segurança e Ergonomia.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIAS HUMANAS

HISTÓRIA (1ª Série)	
Temas	
Tema 1 – Introdução ao Estudo da História Temática: <ul style="list-style-type: none">• Tempo, Memória, Documento e Monumento;• Realidade, Leituras da Realidade e Ideologia.	
Tema 2 – A Importância do Trabalho na Construção da Cultura e da História: <ul style="list-style-type: none">• Os Diversos Significados do Trabalho;• O Trabalho na Sociedade Tecnológica, de Consumo e de Massa;• Trabalho, Emprego e Desemprego na Sociedade Atual;• O Trabalho como Produtor de Cultura e a Cultura do Trabalho.	
Tema 3 – As Transformações pelas quais passou o Trabalho Compulsório da Antiguidade à Contemporaneidade: <ul style="list-style-type: none">• Modalidades de Trabalho Compulsório: Escravidão, Escravismo, Servidão;• Resistência dos Trabalhadores à Exploração e Opressão;• Permanência e Influência de Elementos Culturais Originários da Antiguidade Clássica e da Idade Média até os Dias de Hoje.	
Tema 4 – As Transformações pelas quais passou o Trabalho Livre, da Antiguidade à 1ª Revolução Industrial: <ul style="list-style-type: none">• Modalidades de Trabalho Livre;• Trabalho Livre nas Sociedades Comuns;• Artesanato Doméstico e Corporativo na Idade Média;• Manufatura e Assalariamento na Modernidade;• Revolução Industrial: Sistema Fabril e Classe Operária;• Tempo da Natureza e Tempo do Relógio: Mecanização e Fragmentação do Tempo, do Trabalho e do Homem;• Trabalho Livre no Brasil durante a Colônia e o Império;• Permanência e Influência de Elementos Culturais Originários de Comunidades Indígenas, Africanas, Europeias e Asiáticas Protagonistas da História do Brasil nesse período.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

GEOGRAFIA (1ª Série)

Temas	
Tema 1 – Introdução ao Estudo da Geografia:	
<ul style="list-style-type: none">• Espaço, Lugar, Paisagem, Natureza, Cultura e Técnica;• Localização e Representação – o Local e o Global;• Mapas, Gráficos, Índices, Taxas, Orientação (Latitude e Longitude);• Teledetecção: Satélites a Serviço da Questão Ambiental;• O Mapa como Instrumento Ideológico;• A Produção Cartográfica sobre a Questão Ambiental.	
Tema 2 – O Homem Cria seu Espaço:	
<ul style="list-style-type: none">• O Espaço como Resultado da Oposição Diversidade-Padrão;• O Papel da Técnica e do Trabalho na Criação do Espaço;• Divisão Internacional do Trabalho e da Produção;• O Espaço Geográfico Produzido/ Apropriado;• Fluxos, Estradas, Redes de Comunicação;• A Contradição: Humanização-Desumanização.	
Tema 3 – A Natureza, a Técnica e o Homem:	
<ul style="list-style-type: none">• Os Diferentes Ecossistemas da Terra e o Homem;• A Relação do Homem dentro da Biodiversidade e da Homodiversidade;• Uma Diversidade Técnica para uma Natureza Diversa;• A Fisionomia da Superfície Terrestre: Tempo Geológico e Histórico; Dinâmica da Litosfera e da Superfície Hídrica e da Biosfera;• As Conquistas Tecnológicas e a Alteração do Equilíbrio Natural: a Cultura Humana e suas Conquistas; Técnicas, Tecnologia e Alteração da Paisagem;• A Utilização dos Recursos Naturais e o Delineamento e a Estrutura da Questão Energética no Brasil.	
Tema 4 – Construção Espacial das Sociedades pelo Homem:	
<ul style="list-style-type: none">• A Organização da Sociedade pelo Modo de Produção;• As Formas do Espaço no Tempo: das Sociedades Indígenas às Sociedades Atuais; as Minorias Étnicas e sua Integração na Sociedade Brasileira;• Nacionalidade e Identidade Cultural da População Brasileira;• As Formas de Sociedade e Espaço no Mundo do Capitalismo e do Socialismo;• A Paisagem Rural: o Meio Rural Tradicional; o Campo e a Invasão do Capital Industrial; Produção Agrícola, Tecnologia e Persistência da Fome.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

FILOSOFIA (1ª Série)	
Temas	
Tema 1 – Ser Humano e a Condição Humana:	
<ul style="list-style-type: none">• Natureza ou Cultura? Um Ser entre Dois Mundos;• Filosofia Antropológica, Visões sobre o Ser Humano: Concepções Platônica, Aristotélica e Cartesiana;• Concepções de Ser Humano;• Dignidade Humana.	
Tema 2 – O Mundo e a Natureza:	
<ul style="list-style-type: none">• A Relação do Homem com a Natureza na História;• Desencantamento do Mundo;	

<ul style="list-style-type: none">• Metafísica: a Busca da Realidade Essencial;• Tendências Contemporâneas: como se Concebe o Mundo Hoje. <p>Tema 3 – O Conhecimento Mítico e o Etnoconhecimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• O Mito;• Funções, Características do Mito;• O Mito Hoje;• Fabricações dos Mitos;• Etnoconhecimento. <p>Tema 4 – Consciência e Filosofia:</p> <ul style="list-style-type: none">• Desenvolvimento da Consciência;• Consciência e Inconsciente;• O Homem como Sistema Aberto;• Do Senso Comum ao Senso Crítico;• Da Consciência Crítica à Sabedoria;• Consciência e Cultura.	
Carga Horária	40 horas-aula 01 (aula semanal)

SOCIOLOGIA (1ª Série)	
Temas	
<p>Tema 1 – Indivíduo e Sociedade:</p> <ul style="list-style-type: none">• Família;• Religiosidade;• Comunidade;• Sociedade;• Relações e Interações Sociais. <p>Tema 2 – O Trabalho e a Sociedade:</p> <ul style="list-style-type: none">• O Trabalho em Diferentes Tempos e Sociedades;• Repercussões das Mudanças Sociais no Mundo do Trabalho;• Divisão Social do Trabalho: Divisão Sexual e Etária do Trabalho;• O Trabalho no Brasil;• A Flexibilização do Trabalho e o Desemprego Estrutural. <p>Tema 3 – Estratificação e Mobilidade Social:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tipos de Estratificação Social: Sociedades Organizadas em Castas e por Estamentos;• Divisão e Hierarquização da Sociedade;• Mobilidade Social;• Classes Sociais;• Conteúdo Simbólico das Estratificações e Mobilidades Sociais. <p>Tema 4 – Diferença e Desigualdade:</p> <ul style="list-style-type: none">• Desumanização e Coisificação do Outro;• Questões de Gênero e Etnia.	
Carga Horária	40 horas-aula 01 (aula semanal)

ÁREA DE CONHECIMENTO: MATEMÁTICA

MATEMÁTICA (1ª Série)	
Temas	
Tema 1 – Álgebra: <ul style="list-style-type: none">• Conjuntos Numéricos;• Noções de Função;• Tipos de Funções: 1º Grau, Quadrática, Modular, Exponencial;• Logaritmo;• Sequências: PA e PG.	
Tema 2 – Álgebra: Noções de Matemática Financeira.	
Carga Horária	160 horas-aula 04 (aulas semanais)

ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIAS DA NATUREZA

FÍSICA (1ª Série)	
Temas	
Tema 1 – Movimentos: Variações e Conservações: <ul style="list-style-type: none">• Grandezas Físicas Escalares e Vetoriais;• Referencial Inercial e Não Inercial;• Identificação, Classificação e Descrição de Diferentes Tipos de Movimentos;• Associação dos Movimentos com as Causas que os Originam;• Formas de Energia (Mecânica, Potencial, Cinética, Potência) relacionados com Movimentos;• Variação e Conservação da Quantidade de Movimento;• Equilíbrio Estático e Dinâmico.	
Tema 2 – Universo, Terra e Vida: <ul style="list-style-type: none">• Sistema Solar e Terra, Movimentos;• Fenômenos Astronômicos;• Forças e Movimento;• Teoria e Modelos da Origem do Universo;• Modelo da Ciência para Origem do Universo.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

QUÍMICA (1ª Série)	
Temas	
Tema 1 – Litosfera: <ul style="list-style-type: none">• Tipos de Substâncias e Propriedades Gerais das Substâncias;• Materiais da Natureza – Extraindo Sal do Mar, Combustíveis do Petróleo, Metais dos Minerais, entre outros;	

<ul style="list-style-type: none">• Elementos Químicos – Descoberta dos Elementos Químicos. <p>Tema 2 – Primeiros Modelos de Construção da Matéria:</p> <ul style="list-style-type: none">• Átomo: Linguagem Química; Símbolos, Número Atômico, Massa Atômica; Modelos Atômicos e Estrutura Atômica. <p>Tema 3 – Propriedades das Substâncias e Ligações Químicas: Diferenças entre Metais, Água e Sais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Teoria do Octeto e a Combinação dos Átomos;• Tabela Periódica e as Propriedades Periódicas. <p>Tema 4 – Reconhecimento e Caracterização de Transformações Químicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Comportamento das Substâncias e as Funções Inorgânicas;• Reação Química: Transformações das Substâncias e Tipos de Reações; <p>Tema 5 – Química da Atmosfera:</p> <ul style="list-style-type: none">• Chuva Ácida e as Consequências na Natureza;• Efeito Estufa e o Aquecimento Global. <p>Tema 6 – Química da Hidrosfera:</p> <ul style="list-style-type: none">• Meio Ambiente: Discutindo possíveis Soluções para o Lixo, Sujeira no Ar, “Agrotóxico” (entre outros);• Tratamento de Água.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

BIOLOGIA (1ª Série)	
Temas	
<p>Tema 1 – Origem e Evolução da Vida:</p> <ul style="list-style-type: none">• O que é Vida? Hipóteses sobre a Origem da Vida e a Vida Primitiva. <p>Tema 2 – Identidade dos Seres Vivos:</p> <ul style="list-style-type: none">• A Organização Celular da Vida e as Funções Vitais Básicas. <p>Tema 3 – A Interação entre os Seres Vivos:</p> <ul style="list-style-type: none">• A Interdependência da Vida;• Matéria e Energia: Os Movimentos dos Materiais e da Energia na Natureza;• Verificação dos Princípios que Regem a Vida: Reações Químicas e Enzimas;• Desorganização dos Fluxos da Matéria e da Energia: A Intervenção Humana e outros Desequilíbrios Ambientais;• Problemas Ambientais Brasileiros e Desenvolvimento Sustentável.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

FORMAÇÃO PROFISSIONAL

1ª SÉRIE – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ATENDENTE DE LAZER E EVENTOS

I.1 – TEORIA E TÉCNICA DA HOSPITALIDADE EM EVENTOS		
Função: Planejamento dos Serviços da Hospitalidade e de Eventos		
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Compreender conceitos, informações históricas, econômicas, mercadológicas da área de Turismo e da Hospitalidade e de seus diversos segmentos de atuação.</p> <p>2. Sistematizar informações conceituais e históricas dos eventos, a partir dos critérios de classificação e tipologia.</p> <p>3. Compreender a relevância das entidades representativas do setor de eventos em diversas esferas de atuação (global, regional).</p>	<p>1.1. Pesquisar os fatos históricos que influenciaram a construção do conceito hospitalidade.</p> <p>1.2. Analisar o ambiente econômico do mercado da hospitalidade.</p> <p>1.3. Identificar os conceitos, definições e o segmento de atuação do turismo.</p> <p>2.1. Pesquisar os conceitos e a evolução histórica dos eventos.</p> <p>2.2. Distinguir os eventos dentro de sua classificação e tipologia.</p> <p>3.1 Reconhecer as entidades representativas.</p>	<p>1. Conceitos e histórico da hospitalidade</p> <p>2. Mercado da hospitalidade:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambiente macroeconômico e microeconômico <p>3. Conceitos e definições de turismo</p> <p>4. Segmentos de atuação na área da Hospitalidade (características gerais, tipologia, classificação etc.):</p> <ul style="list-style-type: none"> • meios de hospedagem; • agências de turismo; • entretenimento: <ul style="list-style-type: none"> ○ danceterias, teatros, cinemas etc • empresas de eventos; • parques nacionais e estaduais; • órgãos públicos e entidades do turismo: <ul style="list-style-type: none"> ○ Secretarias de Turismo, Embratur, Ministério do Turismo, SP Turis, Turis SP, Contur, Protur etc <p>5. Conceitos e evolução histórica dos eventos</p> <p>6. Classificação dos eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • por localização, por data de realização, pelo perfil do

		<p>participante, pelo porte, por categoria, por área de interesse etc</p> <p>7. Tipologia de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • exposições: <ul style="list-style-type: none"> ○ feiras, mostras, salão, <i>road-shows</i> etc • encontros técnicos e científicos: <ul style="list-style-type: none"> ○ convenções, seminários, simpósios, semana etc • encontros de convivência: <ul style="list-style-type: none"> ○ coquetéis, banquetes, <i>shows</i>, festivais, <i>brunchs</i> etc • cerimônias: <ul style="list-style-type: none"> ○ casamentos, bodas, batizados etc • eventos competitivos: <ul style="list-style-type: none"> ○ torneios, concursos, campeonatos etc • inaugurações: <ul style="list-style-type: none"> ○ monumentos etc • lançamentos: <ul style="list-style-type: none"> ○ de produtos, de livros, de pedra fundamental etc • excursões: <ul style="list-style-type: none"> ○ técnicas, de incentivo, educacionais • desfiles: <ul style="list-style-type: none"> ○ de moda, cívicos • outros: <ul style="list-style-type: none"> ○ leilões, dias específicos etc <p>8. Entidades representativas do setor de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ABEOC, SPCVB, ABRACCEF, ICCA, UBRAFE, IACVB, COCAL, IAPCO, entre outras 			
Carga Horária (horas-aula)					
Teórica	120	Prática	00	Total	120 Horas-aula

I.2 – TÉCNICAS E PRÁTICAS DE LAZER

Função: Planejamento dos Serviços de Hospitalidade e de Eventos

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Identificar os conceitos básicos de lazer e recreação.</p> <p>2. Selecionar os espaços de lazer e recreação assim como verificar o funcionamento dos equipamentos para o planejamento e realização de atividades.</p> <p>3. Analisar o perfil do recreador.</p>	<p>1.1 Aplicar os conhecimentos de lazer e recreação para oferecer melhor atendimento aos clientes.</p> <p>2.1. Listar e executar atividades recreativas.</p> <p>2.2. Listar espaços e equipamentos para o desenvolvimento das atividades.</p> <p>2.3. Identificar a necessidade de adequações dos espaços de acordo com as atividades a serem desenvolvidas.</p> <p>3.1 Detectar as características pertinentes ao recreador.</p>	<p>1. Conceitos básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de lazer; • recreação; • brincadeiras e jogos recreativos <p>2. Perfil do recreacionista e suas características profissionais</p> <p>3. Classificação dos jogos recreativos (por faixa etária, por tamanho etc.):</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipos de gincanas; • atividades recreativas para pessoas com necessidades especiais; • atividades recreativas para gestantes <p>4. Laboratório de recreação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • atividades recreativas; • confecção de relatórios sobre as atividades desenvolvidas: <ul style="list-style-type: none"> ○ objetivo, materiais utilizados, desenvolvimento da atividade (do início ao encerramento) • montagem de apostilas personalizadas: <ul style="list-style-type: none"> ○ com os relatórios das aulas práticas <p>5. Funcionamento e sobre as estruturas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • navios; • spas; • clubes e associações; • hotéis;

		<ul style="list-style-type: none"> • acampamentos e acantonamentos; • ônibus; • termas e balneários; • <i>resorts</i>; • pousadas; • parques: <ul style="list-style-type: none"> ○ temáticos e aquáticos e zoos • hospitais, creches, asilos e orfanatos <p>6. Técnicas de montagem de esculturas em balões e pinturas artísticas faciais</p> <p>7. Planejamento e realização de um evento recreativo</p>
Carga Horária (Horas-aula)		
Teórica	00	Prática
	160	Total
	160 Horas-aula	Prática em Laboratório

I.3 – SEGURANÇA E PRIMEIROS SOCORROS EM EVENTOS

Função: Proteção e Prevenção

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS			
<p>1. Identificar fundamentos de higiene, saúde e segurança no trabalho.</p> <p>2. Identificar e avaliar consequências e perigos dos riscos que caracterizam o trabalho com vistas à sua própria saúde e segurança no ambiente profissional.</p> <p>3. Interpretar a legislação, as normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes no trabalho.</p> <p>4. Identificar os equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC).</p> <p>5. Aplicar técnicas de primeiros socorros e de análise dos espaços.</p>	<p>1.1 Aplicar fundamentos de higiene, saúde e segurança no trabalho.</p> <p>2.1 Utilizar as medidas de prevenção de acidentes.</p> <p>3.1. Aplicar a legislação e normas de segurança no trabalho.</p> <p>3.2. Aplicar e cumprir as Normas Regulamentadoras.</p> <p>3.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes de trabalho.</p> <p>4.1. Utilizar EPI e EPC.</p> <p>4.2. Utilizar procedimentos e equipamentos adequados de prevenção e combate ao fogo, identificando os potenciais de riscos e causas de incêndio.</p> <p>5.1. Aplicar técnicas de primeiros socorros e de transportes adequados para encaminhamento das emergências.</p> <p>5.2. Aplicar normas de proteção do trabalho e prevenção de acidentes.</p>	<p>1. Conceito de higiene, saúde e segurança no trabalho</p> <p>2. Conceito, classificação e causas de acidentes</p> <p>3. Normas Regulamentadoras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NR5 (CIPA), NR6 (EPI), NR8 (Edificações), NR17 (Ergonomia), NR23 (Proteção Contra Incêndio) e NR26 (Sinalização e Segurança) <p>4. EPI e EPC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipos e utilização nos setores envolvidos nos eventos <p>5. Conceito de primeiros socorros, urgência e emergência</p> <p>6. Procedimentos emergenciais utilizados em caso de acidentes ocorridos na organização e realização dos eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • desmaio, fraturas, queimaduras, parada cardíaca/ respiratória e outros <p>7. Diagnóstico preventivo dos locais e instalações utilizados na realização dos eventos</p>			
Carga Horária (Horas-aula)					
Teórica	40	Prática	00	Total	40 Horas-aula

I.4 – APLICATIVOS INFORMATIZADOS

Função: Uso e Gestão de Computadores e de Sistemas Operacionais

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.</p> <p>2. Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na <i>internet</i> e gerenciamento de dados e informações.</p>	<p>1.1 Identificar sistemas operacionais, <i>softwares</i> e aplicativos úteis para a área.</p> <p>1.2 Operar sistemas operacionais básicos.</p> <p>1.3 Utilizar aplicativos de informática gerais e específicos para desenvolvimento das atividades na área.</p> <p>1.4 Pesquisar novas ferramentas e aplicativos de informática para a área.</p> <p>2.1 Utilizar plataformas de desenvolvimento de <i>websites</i>, <i>blogs</i> e redes sociais, para publicação de conteúdo na <i>internet</i>.</p> <p>2.2 Identificar e utilizar ferramentas de armazenamento de dados na nuvem.</p>	<p>1. Fundamentos de Sistemas Operacionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos; • Características; • Funções básicas. <p>2. Fundamentos de aplicativos de Escritório</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ferramentas de processamento e edição de textos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ formatação básica; ✓ organogramas; ✓ desenhos; ✓ figuras; ✓ mala direta; ✓ etiquetas. • Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ formatação; ✓ fórmulas; ✓ funções; ✓ gráficos. • Ferramentas de apresentações: <ul style="list-style-type: none"> ✓ elaboração de <i>slides</i> e técnicas de apresentação. <p>3. Conceitos básicos de gerenciamento eletrônico das informações, atividades e arquivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Armazenamento em nuvem: <ul style="list-style-type: none"> ✓ sincronização, <i>backup</i> e restauração de arquivos; ✓ segurança de dados.

		<ul style="list-style-type: none"> • Aplicativos de produtividade em nuvem: <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>webmail</i>, agenda, localização, pesquisa, notícias, fotos/vídeos, outros. <p>4. Noções básicas de redes de comunicação de dados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos de redes; • <i>Softwares</i>, equipamentos e acessórios. <p>5. Técnicas de pesquisa avançada na <i>web</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa através de parâmetros; • Validação de informações através de ferramentas disponíveis na <i>internet</i>. <p>6. Conhecimentos básicos para publicação de informações na <i>internet</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos para construção de um <i>site</i> ou <i>blog</i>; • Técnicas para publicação de informações em redes sociais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ privacidade e segurança; ✓ produtividade em redes sociais; <p>ferramentas de análise de resultados.</p>
--	--	--

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	00	Prática	80	Total	80 Horas-aula	Prática em Laboratório
----------------	----	----------------	----	--------------	----------------------	-------------------------------

I.5 – ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL

Função: Planejamento Ético e Organizacional

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar os Códigos de Defesa do Consumidor, da legislação trabalhista, do trabalho voluntário e das regras e regulamentos organizacionais.</p> <p>2. Analisar procedimentos para a promoção da imagem organizacional.</p> <p>3. Relacionar as técnicas e métodos de trabalho com os valores de cooperação, iniciativa e autonomia pessoal e organizacional.</p> <p>4. Analisar a importância da responsabilidade social e da</p>	<p>1.1 Interpretar a legislação trabalhista nas relações de trabalho.</p> <p>1.2 Interpretar o Código de Defesa do Consumidor nas relações de consumo.</p> <p>1.3 Identificar o papel da legislação no exercício do trabalho voluntário.</p> <p>1.4 Identificar as regras e regulamentos nas práticas trabalhistas das organizações</p> <p>2.1 Identificar o contexto de aplicação dos procedimentos na organização e adequá-los, considerando os critérios dos órgãos reguladores do setor de atuação.</p> <p>2.2 Discernir ameaças que possam comprometer a organização.</p> <p>2.3 Potencializar as oportunidades que impactem na imagem da organização e resultem em novas relações de negócios e parcerias.</p> <p>3.1 Respeitar as diferenças individuais e regionais dos colaboradores no âmbito organizacional.</p> <p>3.2 Identificar valores e encorajar as manifestações de diversidades culturais e sociais.</p> <p>3.3 Utilizar técnicas de aprimoramento das práticas de convivência com todos os envolvidos no processo de construção das relações profissionais e de consumo.</p> <p>4.1 Identificar e respeitar as ações de promoção de direitos humanos.</p>	<p>1. Conceito do Código de Defesa do Consumidor.</p> <p>2. Fundamentos de Legislação Trabalhista e Legislação para o Autônomo.</p> <p>3. Normas e comportamento referentes aos regulamentos organizacionais.</p> <p>4. Imagem pessoal e institucional.</p> <p>5. Definições de trabalho voluntário</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lei Federal 9.608/98; • Lei Estadual nº 10.335/99; • Deliberações CEETEPS Nº1 /2004. <p>6. Definições e técnicas de trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestão de autonomia (atribuições e responsabilidades): ✓ de liderança; ✓ em equipe. <p>7. Código de ética nas organizações</p> <ul style="list-style-type: none"> • Públicas; • Privadas. <p>8. Cidadania, relações pessoais e do trabalho.</p> <p>9. Declaração Universal dos Direitos Humanos, convenções e Direitos Humanos no Brasil.</p> <p>10. Economia criativa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos, estratégias e desenvolvimento.

sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão.		4.2 Aplicar procedimentos de responsabilidade social e/ou sustentabilidade na área. 4.3 Utilizar noções e estratégias de economia criativa para agregar valor cultural às práticas de sustentabilidade.		11. Respeito à diversidade cultural e social. 12. Responsabilidade social/sustentabilidade Procedimentos para área de “Eventos”.	
Carga Horária (Horas-aula)					
Teórica	40	Prática	00	Total	40 Horas-aula

2ª SÉRIE – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS

Ao concluir a 2ª SÉRIE, o aluno deverá ter construído as competências e as habilidades da formação geral e da formação profissional, adquirido valores, desenvolvido atitudes e dominado os conhecimentos abaixo relacionados.

FORMAÇÃO GERAL

FUNÇÃO 1: REPRESENTAÇÃO E COMUNICAÇÃO

1.1. Competência: Confrontar opiniões e pontos de vista expressos em diferentes linguagens e suas manifestações específicas.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios da análise, interpretação e crítica de documentos de natureza diversa.2. Colher dados e informações por meio de entrevistas.3. Relacionar as diferentes opiniões com as características, valores, histórias de vida e interesses dos seus emissores.4. Comparar as informações recebidas identificando pontos de concordância e divergência.5. Avaliar a validade dos argumentos utilizados segundo pontos de vistas diferentes.6. Comparar e relacionar informações contidas em textos expressos em diferentes linguagens.	<ol style="list-style-type: none">a) Orientar-se pelos valores da ética e da cidadania.b) Respeito à individualidade, à alteridade e à diversidade no convívio com as pessoas e com outras culturas.c) Respeito aos direitos e deveres de cidadania.d) Colocar-se no lugar do outro para entendê-lo melhor.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A. Apresentada sob diferentes formas uma determinada informação ou ideia, relacionar o conteúdo do que foi expresso e identificar posições convergentes ou divergentes sobre o objeto tratado.
- B. Apresentados diferentes argumentos sobre uma determinada concepção, avaliá-los segundo a coerência, o embasamento, os possíveis interesses envolvidos etc.
- C. Feita uma determinada afirmação, contestá-la ou defendê-la usando diferentes linguagens para reforçar a argumentação.
- D. Análise do portfólio do aluno.

1.2. Competência: Articular as redes de diferenças e semelhanças entre as linguagens e seus códigos.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Relacionar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.2. Selecionar e utilizar fontes documentais de natureza diversa (textuais, iconográficas, depoimentos ou relatos orais, objetos materiais), pertinentes à obtenção de informações desejadas e de acordo com objetivos e metodologias da pesquisa.3. Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios na análise, interpretação e crítica de ideias expressas de formas diversas.4. Utilizar textos em línguas estrangeiras.5. Expressar-se através de mímica, música, dança etc.6. Interpretar expressões linguísticas (em língua nacional ou estrangeira) considerando seu contexto sociocultural.	<ol style="list-style-type: none">a) Valorização da aprendizagem e da pesquisa.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Propor aos alunos atividades ou apresentar-lhes situações em que sejam necessárias uma ou várias tarefas, tais como:
- a) a leitura visual de paisagens, fotografias, quadros etc. e a produção de comunicação visual utilizando esses meios de expressão;
 - b) a compreensão e a produção de textos em língua estrangeira;
 - c) a leitura de gráficos, organogramas, esquemas, plantas, mapas, fórmulas, bulas, manuais e outros e utilização desses recursos para se comunicar;
 - d) a representação de ideias utilizando mímica;
 - e) a produção de texto descrevendo e relatando experimentos em laboratórios;
 - f) a expressão de uma mesma ideia.

FUNÇÃO 2: INVESTIGAÇÃO E COMPREENSÃO

2.1. Competência: Compreender os elementos cognitivos, afetivos, físicos, sociais e culturais que constituem a identidade própria e a dos outros.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Relacionar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.	<ol style="list-style-type: none">a) Interesse em se autoconhecer.b) Interesse em conhecer os outros.

<p>2. Diferenciar, classificar e relacionar entre si características humanas genéticas e culturais.</p> <p>3. Identificar os processos sociais que orientam a dinâmica dos diferentes grupos de indivíduos.</p> <p>4. Utilizar dados da literatura, religião, mitologia, folclore para compreensão da formação das identidades.</p> <p>5. Reconhecer fatores sociais, políticos, econômicos, culturais que interferem ou influenciam nas relações humanas.</p> <p>6. Observar-se, analisar-se e avaliar-se estabelecendo a relação entre a herança genética e a influência dos processos sociais na construção da identidade pessoal e social.</p>	<p>c) Respeito às diferenças pessoais, sociais e culturais.</p> <p>d) Proceder com justiça e equidade.</p>
--	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

A. Algumas atividades para relacionar características pessoais com influências socioculturais:

- a) comparar textos, fotos e depoimentos que propiciem a obtenção de dados/informações a respeito de sua geração em momentos diferentes e em função de idade, família, comunidade e contextos diversos;
- b) organizar uma Feira do Jovem, Exposição do Jovem ou elaborar um Álbum da Juventude, com peças/ objetos/ fotografias/ colagens que representem o jovem de hoje sob múltiplos aspectos;
- c) construir de um Quadro Comparativo das juventudes em décadas diferentes da história, como a da geração dos avós e dos pais quando tinham a sua idade;
- d) analisar personagens jovens da literatura, de filmes, de novelas ou retratados em biografias e depoimentos;
- e) produção coletiva de textos sobre a juventude atual.

2.2. Competência: Compreender a sociedade, sua gênese, sua transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produtos da ação humana.

Habilidades	Valores e Atitudes
<p>1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.</p> <p>2. Identificar as condições em que os indivíduos podem atuar mais significativamente como sujeitos ou mais significativamente como produtos dos processos históricos.</p> <p>3. Distinguir elementos culturais de diferentes origens e identificar e classificar processos de aculturação.</p>	<p>a) Interesse pela realidade em que vive.</p> <p>b) Valorização da colaboração de diferentes povos, etnias, gerações na construção do patrimônio cultural da Humanidade.</p>

4. Identificar as relações existentes entre os diferentes tipos de sociedade e seu desenvolvimento científico e tecnológico.	
--	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Analisar eventos, processos ou produtos culturais apresentados e neles identificar e inter-relacionar diferentes tipos de agentes e de ações humanas que o produziram.
- B.** Dado um determinado evento sociocultural, refletir e imaginar outros encaminhamentos que a ele poderiam ter sido dados se tivessem sido outros os agentes envolvidos e diferentes os fatores que nela intervieram.
- C.** O aluno deverá analisar-se em relação a determinado contexto sociocultural, percebendo de que forma ele, pessoalmente, contribui para a permanência ou a transformação de determinadas situações ao desempenhar seus papéis sociais (de estudante, aluno, consumidor, eleitor, contribuinte, torcedor, plateia, espectador, ouvinte, leitor, internauta, vizinho, membro de grêmio, comunidade religiosa, ONG ou partido político etc.).
- D.** Análise do portfólio do aluno.

2.3. Competência: Sistematizar informações relevantes para a compreensão da situação-problema.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none"> 1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Situar determinados fenômenos, objetos, pessoas, produções da cultura em seus contextos históricos. 3. Situar os momentos históricos nos diversos ritmos da duração e nas relações de sucessão e/ ou de simultaneidade. 4. Construir periodizações segundo procedimentos próprios da ciência, arte, literatura ou de outras categorias de análise e classificação. 5. Identificar o problema e formular questões que possam explicá-lo e orientar a sua solução. 6. Aplicar raciocínios dedutivos e indutivos. 7. Comparar problemáticas atuais com as de outros momentos históricos. 8. Comparar, classificar, estabelecer relações, organizar e arquivar dados experimentais ou outros. 9. Utilizar-se de referências científicas, tecnológicas, religiosas e da cultura popular e articular essas diferentes formas de conhecimento. 10. Comparar e interpretar fenômenos. 	<ol style="list-style-type: none"> a) Valorização dos procedimentos de planejamento, a organização e a avaliação na obtenção de resultados esperados. b) Valorização da pesquisa como instrumento de ampliação do conhecimento para a resolução de problemas. c) Reconhecimento de sua responsabilidade no acesso, na produção, na divulgação e na utilização da informação.

<p>11. Estimar ordens de grandeza e identificar parâmetros relevantes para quantificação.</p> <p>12. Formular e testar hipóteses e prever resultados.</p> <p>13. Interpretar e criticar resultados numa situação concreta.</p> <p>14. Selecionar estratégias de resolução de problemas.</p> <p>15. Utilizar ideias e procedimentos científicos (leis, teorias, modelos) para a resolução de problemas qualitativos e quantitativos.</p> <p>16. Recorrer a modelos, esboços, fatos conhecidos em suas análises e interpretações de fenômenos.</p> <p>17. Distinguir os diferentes processos de Arte, identificar seus instrumentos de ordem material e ideal e percebê-los como manifestações socioculturais e históricas.</p>	
---	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Propor projetos de pesquisa técnico-científicos.
- B.** Propor situação-problema; analisar elementos constituintes; analisar o contexto em que ocorre; identificar causas; formular hipóteses; identificar e selecionar fontes de pesquisa; definir amostra; selecionar e aplicar técnicas de pesquisa; definir etapas e cronograma; propor soluções; avaliar resultados.

2.4. Competência: Na resolução de problemas, pesquisar, reconhecer e relacionar: a) as construções do imaginário coletivo; b) elementos representativos do patrimônio cultural; c) as classificações ou critérios organizacionais, preservados e divulgados no eixo espacial e temporal; d) os meios e instrumentos adequados para cada tipo de questão; estratégias de enfrentamento dos problemas.

Habilidades	Valores e Atitudes
<p>1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.</p> <p>2. Comparar problemáticas atuais e de outros momentos históricos.</p> <p>3. Identificar, localizar e utilizar, como campo de investigação, os lugares de memória e os conteúdos das produções folclóricas e ficcionais em geral.</p> <p>4. Recorrer a teorias, metodologias, tradições, costumes, literatura, crenças e outras expressões de culturas – presentes ou passadas – como instrumentos de pesquisa e como repertório de experiências de resolução de problemas.</p> <p>5. Identificar e valorizar a diversidade dos patrimônios etnoculturais e artísticos de diferentes sociedades, épocas e lugares, compreendendo critérios e valores organizacionais culturalmente construídos.</p>	<p>a) Valorização das técnicas de pesquisa, planejamento, organização e avaliação.</p> <p>b) Reconhecimento da importância de utilizar fontes de informação variadas.</p>

<ol style="list-style-type: none">6. Identificar regularidades e diferenças entre os objetos de pesquisa.7. Selecionar e utilizar metodologias e critérios adequados para a análise e classificação de estilos, gêneros, recursos expressivos e outros.8. Consultar Bancos de Dados e <i>sites</i> na Internet.9. Selecionar instrumentos para a interpretação de experimentos e fenômenos descritos ou visualizados.10. Identificar diferentes metodologias, sistemas, procedimentos e equipamentos e estabelecer critérios para sua seleção e utilização adequada.11. Estabelecer objetivos, metas e etapas direcionadas para a resolução da questão.12. Identificar e levantar recursos.13. Planejar e executar procedimentos selecionados.	
---	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

A. A partir da proposição de determinada situação-problema:

- a) consultar diferentes fontes e órgãos de informação: livros, revistas, livrarias, bibliotecas, videotecas, museus, institutos de pesquisa, instituições artísticas, centros de pesquisa científica, centros de memórias, *sites*, dicionário de línguas e especializados, mapas, tabelas, exposições;
- b) utilizar informações coletadas no folclore, na arte popular, nos contos para crianças, em receitas de medicina popular, na literatura de cordel, nas brincadeiras e brinquedos tradicionais, nas superstições, nas concepções do senso comum, nas crenças religiosas etc.;
- c) apresentar a solução para a situação-problema proposta.

FUNÇÃO 3: CONTEXTUALIZAÇÃO SOCIOCULTURAL

3.1. Competência: Compreender as ciências, as artes e a literatura como construções humanas, entendendo como elas se desenvolveram por acumulação, continuidade ou ruptura de paradigmas e percebendo seu papel na vida humana em diferentes épocas e em suas relações com as transformações sociais.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.2. Reconhecer e utilizar as ciências, artes e literatura como elementos de interpretação e intervenção e as tecnologias como conhecimento sistemático de sentido prático.	<ol style="list-style-type: none">a) Criticidade diante das informações obtidas.b) Gosto pelo aprender e pela pesquisa.c) Valorização dos conhecimentos e das tecnologias que possibilitam a resolução de problemas.d) Respeito aos princípios da ética e aos direitos e deveres de cidadania.

<p>3. Perceber que as tecnologias são produtos e produtoras de transformações culturais.</p> <p>4. Comparar e relacionar as características, métodos, objetivos, temas de estudo, valorização e aplicação etc. das ciências na atualidade e em outros momentos.</p> <p>5. Comparar criticamente a influência das tecnologias atuais ou de outros tempos nos processos sociais.</p> <p>6. Utilizar elementos e conhecimentos científicos e tecnológicos para diagnosticar e relacionar questões sociais e ambientais.</p> <p>7. Posicionar-se diante de fatos presentes a partir da interpretação de suas relações com o passado.</p> <p>8. Saber distinguir variantes linguísticas e perceber como refletem formas de ser, pensar e produzir.</p>	<p>e) Respeito ao patrimônio cultural nacional e estrangeiro.</p> <p>f) Interesse pela realidade em que vive.</p>
---	---

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Analisar um determinado produto científico, tecnológico, artístico ou literário – por exemplo, uma teoria, um equipamento, uma pintura, um poema, um edifício – e reconstituir a trajetória histórica de sua produção e os desdobramentos que ela poderá provocar no futuro.

ÁREA DE CONHECIMENTO: LINGUAGENS

<p>LÍNGUA PORTUGUESA, LITERATURA E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL (2ª Série)</p>
<p>Temas</p>
<p>Tema 7 – Usos da Língua:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tipologia Textual. <p>Tema 8 – Diálogo entre Textos – Um Exercício de Leitura:</p> <ul style="list-style-type: none">• Procedimentos de Leitura;• Leitura de Imagens (Linguagem Não Verbal);• A Arte de Ler o que Não Foi Dito (Pressupostos e Implícitos);• Ambiguidade;• Intertextualidade;• Dissertação, Argumentação e Persuasão;• Articulação Textual: Coesão/ Coerência;• Texto Persuasivo, Carta Persuasiva. <p>Tema 9 – Texto como Representação do Imaginário e a Construção do Patrimônio Cultural:</p> <ul style="list-style-type: none">• Literatura: Texto e Contexto;• Estilo;• Romantismo, Realismo/ Naturalismo, Parnasianismo, Simbolismo. <p>Tema 10 – Estudos de Textos Técnicos/ Comerciais Aplicados à Área de Eventos Através de Indicadores Linguísticos:</p>

<ul style="list-style-type: none">• Modelos Prestabelecidos de Produção de Texto;• Conceitos de Coerência e de Coesão Aplicadas à Análise e à Produção de Textos Técnicos Específicos da Área de Eventos:<ul style="list-style-type: none">○ Carta-Currículo;○ <i>Curriculum Vitae</i>;○ Relatório Técnico;○ Contratos. <p>Tema 11 – Parâmetros de Níveis de Formalidade e de Adequação de Textos a Diversas Circunstâncias de Comunicação:</p> <ul style="list-style-type: none">• Apresentação de Trabalhos de Pesquisas. <p>Tema 12 – Princípios de Terminologia Aplicados à Área de Eventos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Orientações e Normas Linguísticas para a Elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso.	
Carga Horária	160 horas-aula 04 (aulas semanais)

LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – INGLÊS E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL (2ª Série)	
Temas	
<p>Tema 5 – Usos da Língua:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elementos de Comunicação;• Variação Linguística;• Relação entre Oralidade e Escrita;• O Uso da Língua em Contextos Formais e Informais – Expressões do dia a dia. <p>Tema 6 – Aspectos Linguísticos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tempos Verbais – Simples e Compostos:<ul style="list-style-type: none">○ <i>Simple Past</i>;○ <i>Present Perfect</i>.• Modais;• Graus de Comparação;• <i>Some/ Any/ No + Compoundo</i>. <p>Tema 7 – Fundamentos da Leitura:</p> <ul style="list-style-type: none">• Técnicas de Leitura e Compreensão de Textos;• Diferentes Tipos e Gêneros Textuais;• Marcadores de Discurso;• Vocabulário Técnico e Expressões Específicas;• Textos (Atuais) sobre Assuntos Gerais/ Textos Técnicos;• Glossários/ Termos Técnicos em Eventos. <p>Tema 8 – Inglês Instrumental:</p> <ul style="list-style-type: none">• Estratégias de Elaboração de Textos Simples em Língua Inglesa, na Modalidade Escrita.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – ESPANHOL (2ª Série)	
Temas	

Tema 1 – Usos da Língua:

- Elementos de Comunicação;
- Variação Linguística, Expressões Idiomáticas Frequentes;
- Relação entre Oralidade e Escrita;
- O Uso da Língua em Contextos Formais e Informais – Expressões do dia a dia.

Tema 2 – Aspectos Linguísticos:

- Alfabeto;
- Usos dos Verbos Ser, Estar, Ter, Haver;
- Pronome Pessoal do Caso Reto;
- Artigos, Contrações e Eufonia;
- Preposições;
- Conjunções e Advérbios;
- Adjetivos (Apócope), Substantivos, Numerais;
- Presente de Indicativo;
- Acentuação.
- Pretérito do Indicativo: Indefinido, Perfeito e Imperfeito;
- Perífrases Verbais;
- Comparativos;
- Futuro do Indicativo.

Tema 3 – Fundamentos da Leitura e Escrita:

- Técnicas de Leitura e Compreensão de Textos;
- Diferentes Tipos e Gêneros Textuais e Documentação (Carta, Ofício, *E-mail*, Bilhete, Currículo etc.);
- Marcadores de Discurso;
- Vocabulário Técnico e Expressões Específicas;
- Textos Atuais sobre Assuntos Gerais/ Textos Técnicos;
- Glossários/ Termos Técnicos de Eventos;
- Falsos Cognatos;
- Produção de Textos.

Tema 4 – Espanhol Instrumental:

- Noções de Terminologia Espanhola da Área Técnica – Termos e Principais Campos Semânticos; Estratégias de Elaboração de Textos Simples em Língua Espanhola, na Modalidade Escrita.

Carga Horária

80 horas-aula 02 (aulas semanais)

EDUCAÇÃO FÍSICA (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Esportes Coletivos:

- As Capacidades Físicas, as Técnicas e as Regras;
- Competição x Cooperação;
- Os Princípios Éticos e Relações Interpessoais no Esporte.

Tema 2 – Esportes Individuais:

- As Capacidades Físicas, as Técnicas e as Regras;
- Práticas Indevidas (*Doping*, Posturas Antidesportivas, entre outras).

Tema 3 – Esportes Radicais:

- As Capacidades Físicas, as Técnicas e as Regras;

<ul style="list-style-type: none">• Espaço, Materiais e Segurança. Tema 4 – Jogos e Brincadeira: <ul style="list-style-type: none">• Espaço e Materiais;• Competição x Cooperação. Tema 5 – Ginástica e Dança: <ul style="list-style-type: none">• Técnicas e Regras. Tema 6 – Lutas: <ul style="list-style-type: none">• As Capacidades Físicas, as Técnicas e as Regras;• Equilíbrios e Desequilíbrios. Tema 7 – Corpo e Movimento: <ul style="list-style-type: none">• Sistema de Alavancas (Biomecânica). Tema 8 – Corpo e Saúde: <ul style="list-style-type: none">• Crescimento e Desenvolvimento (Psicologia). Tema 9 – Corpo e Qualidade de Vida: <ul style="list-style-type: none">• Lazer e Trabalho.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIAS HUMANAS

HISTÓRIA (2ª Série)	
Temas	
Tema 5 – Características da Sociedade Global: <ul style="list-style-type: none">• Novas Tecnologias de Informação, Comunicação e Transporte;• Economia Globalizada, Cultura Mundializada e Novas Formas de Dominação Imperialista;• Hábitos, Estilos de Vida, Mentalidades: Mudanças, Rupturas e Permanências;• O Trabalho na Cidade e no Campo: Mudanças, Rupturas e Permanências;• Contrastes Econômicos e Sociais;<ul style="list-style-type: none">• Tendências, Organizações e Conflitos Políticos nos Tempos da Globalização.	
Tema 6 – As Origens da Sociedade Tecnológica Atual: <ul style="list-style-type: none">• O Liberalismo;• A 2ª e a 3ª Revoluções Industriais;• O Fordismo e o Taylorismo;• Movimentos Operários e Camponeses (Fundamentação Teórica, Organização e Luta).	
Tema 7 – O Brasil na Era das Máquinas – Final do Século XIX a 1930: <ul style="list-style-type: none">• Abolição da Escravidão e Imigração;• Formação da Classe Operária: Condições, Organização e Luta;• Propriedade da Terra, Poder, Transformações nas Relações de Trabalho no Campo;• Lutas Camponesas e Experiências Coletivas de Apropriação e Exploração da Terra.	
Tema 8 – Ditaduras – Vargas e Militar: <ul style="list-style-type: none">• Características Comuns e Peculiaridades dos dois Períodos;• Os Contextos Nacional e Internacional em cada um dos Períodos;• Industrialização, Trabalho;• Atuação Política: Repressão e Resistência.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

GEOGRAFIA (2ª Série)

Temas

Tema 5 – Os Espaços e os Homens:

- O Progresso das Técnicas e os Problemas Socioambientais de Ontem e de Hoje;
- As Realizações e Problemas Sociais do Homem no Espaço do Capitalismo e do Socialismo;
- O Fim da Guerra Fria e a Expansão do Capitalismo;
- As Cidades Brasileiras e a Prestação de Serviços;
- O Modelo Brasileiro de Rede de Transportes;
- O Transporte nas Áreas Urbanas e Metropolitanas: Transportes, Comunicações e Integração Nacional.

Tema 6 – O Espaço nas Modernas Sociedades Industriais:

- O Espaço de Antes da Revolução Industrial;
- Diferenças da Técnica Anterior e no Período entre a 1ª e 2ª Revolução Industrial;
- Desenvolvimento e Subdesenvolvimento: Distâncias que Aumentam;
- O Espaço Brasileiro no Momento da sua Arrancada Industrial e os Caminhos da Industrialização Brasileira.

Tema 7 – A Formação e Mundialização do Espaço das Sociedades Contemporâneas:

- A Tecnologia Industrial e as Transformações Demográficas;
- A Integração dos Espaços pela Cidade, pelas Relações de Mercado e pelas Comunicações;
- A Dominação e Aglutinação dos Espaços numa só Divisão Internacional do Trabalho;
- A Urbano-Industrialização e as Transformações do Espaço Brasileiro;
- A Cidade como Espaço de Transformação Industrial.

Tema 8 – A Terceira Revolução Industrial e o Novo Espaço do Homem:

- As Inovações Tecnológicas e do Trabalho na 3ª Revolução Industrial;
- A Biorrevolução e a Nova Forma de Percepção da Natureza e seus Recursos;
- O Ciberespaço e a Interligação do Mundo pela Informatização.

Carga Horária

80 horas-aula 02 (aulas semanais)

FILOSOFIA (2ª Série)

Temas

Tema 5 – O Fazer Humano:

- Descobrir, Inventar, Criar;
- Trabalho;
- A Evolução da Técnica;
- Trabalho e Alienação;
- Tecnocracia.

Tema 6 – Estética:

- O que é Estética;
- A Crítica Estética;
- O Conceito de Belo;
- A Vivência através da Arte;

<ul style="list-style-type: none">• A Arte como Fenômeno Universal;• A Arte como Fenômeno Social;• A Indústria Cultural. <p>Tema 7 – Teoria do Conhecimento e a Verdade:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fontes do Saber;• A Questão Gnosiológica (Gnosiologia) e Reflexão Filosófica;• Cepticismo;• Verdade;• Conhecimento e a Revolução Científica. <p>Tema 8 – A Lógica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Proposições e Argumentos Lógicos;• Argumentação;• Indução e Dedução;• Sofismas e Falácias;• Lógica Tradicional e Lógica Matemática.	
Carga Horária	40 horas-aula 01 (aula semanal)

SOCIOLOGIA (2ª Série)	
Temas	
<p>Tema 5 – Identidade e Alteridade:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conceitos;• Da Cultura ao Conceito de Alteridade e Identidade;• Alteridade na Construção do Sujeito; <p>Tema 6 – Mudança e Transformação Social:</p> <ul style="list-style-type: none">• Direitos, Cidadania e Movimentos Sociais;• Segregação e Movimentos por Mudanças Sociais;• Inclusão e Exclusão;• Movimentos Sociais;• Movimentos Sociais no Brasil. <p>Tema 7 – Cultura e Ideologia:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conceitos;• Trocas Culturais e Culturas Híbridas;• Cultura Erudita e Cultura Popular;• Tradições e Símbolos;• A Ideologia, suas Origens e Perspectivas;• A Ideologia no Cotidiano. <p>Tema 8 – Grupos Étnicos e Etnicidade:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspectos Teóricos;• Etnicidade e Raça (Superação do Conceito);• Etnicidade e Cultura;• Matrizes na Formação do Povo Brasileiro (Matriz Africana, Portuguesa e Indígena);• Comunidades Tradicionais (Quilombos, Caiçaras, Indígenas, Caipiras, entre outras). <p>Tema 9 – Violência:</p> <ul style="list-style-type: none">• Definição;	

<ul style="list-style-type: none">• Violência e Representações Sociais;• Violência e sua Construção como Problema Sociológico;• Violência Simbólica.	
Carga Horária	40 horas-aula 01 (aula semanal)

ÁREA DE CONHECIMENTO: MATEMÁTICA

MATEMÁTICA (2ª Série)	
Temas	
Tema 3 – Trigonometria: <ul style="list-style-type: none">• Trigonometria no Triângulo Retângulo e na Circunferência;• Funções Trigonométricas: Seno, Cosseno e Tangente;• Matrizes e Determinantes. Tema 4 – Análise de Dados: <ul style="list-style-type: none">• Contagem;• Análise Combinatória. Tema 5 – Análise Combinatória: <ul style="list-style-type: none">• Estatística – Probabilidade.	
Carga Horária	160 horas-aula 04 (aulas semanais)

ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIAS DA NATUREZA

FÍSICA (2ª Série)	
Temas	
Tema 3 – Calor, Ambiente, Fontes e Usos de Energia: <ul style="list-style-type: none">• Fontes e Sistemas de Calor;• Propriedades Térmicas de Materiais;• Grandezas Térmicas;• Temperatura e Variação Térmica, Instrumentos de Medição;• Energia Térmica e Máquinas Térmicas;• Processos Térmicos;• Calor e Meio Ambiente. Tema 4 – Som, Imagem e Informação: <ul style="list-style-type: none">• Grandezas Físicas Relacionadas com Ondulatória;• Propagação de uma Onda;• Fontes Sonoras, Causas e Efeitos;• Grandezas Físicas Relacionadas com o Som;• Instrumentos Musicais, Ouvido Humano;• Propagação da Luz;• Reflexão e Refração da Luz;• Espelhos e Lentes, Instrumentos Ópticos;• Tecnologia Envolvendo Som e Imagem, Informação.	

Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

QUÍMICA (2ª Série)	
Temas	
Tema 7 – Reconhecimento e Caracterização de Transformações Químicas:	
<ul style="list-style-type: none">• Energia Exotérmica e Endotérmica;• Reação de Combustão e Termoquímica.	
Tema 8 – Reconhecimento e Caracterização das Transformações da Matéria:	
<ul style="list-style-type: none">• Mol: Unidade de Medida da Grandeza Quantidade de Matéria;• Estudo dos Gases;• Cálculo Estequiométrico: Equações das Reações Químicas e a Resolução de Problemas Envolvendo Cálculos;• Reagentes e Produtos: Rendimento das Reações.	
Tema 9 – Primeiros Modelos de Construção da Matéria:	
<ul style="list-style-type: none">• Representação: Linguagem Química;• Relações Quantitativas – Índice, Coeficiente, Balanceamento das Reações;• Energia e Transformação Química;• Combustíveis e Ambiente e Produção e Consumo de Energia;• A Natureza Elétrica da Matéria;• Eletroquímica e Eletrólise.	
Tema 10 – Aspectos Dinâmicos das Transformações:	
<ul style="list-style-type: none">• Cinética: Rapidez de Reações Químicas ou Velocidade de Reações Químicas;• Equilíbrio: Reversibilidade de uma Reação Química.	
Tema 11 – Química da Atmosfera:	
<ul style="list-style-type: none">• Gases e Propriedade do Estado Gasoso.	
Tema 12 – Química da Hidrosfera:	
<ul style="list-style-type: none">• Soluções: Classificação, Concentração e Composição dos Materiais.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

BIOLOGIA (2ª Série)	
Temas	
Tema 4 – Diversidade da Vida:	
<ul style="list-style-type: none">• Diversidade: os Reinos que Regem as Diferenças, Genética e Ambiente;• A Origem da Diversidade, os Processos Vitais, a Organização da Diversidade, a Diversidade Brasileira;• A Perpetuação das Espécies;• A Diversidade Ameaçada: As Ameaças; Principais Problemas Ambientais Brasileiros;• Ética do Cuidado com a Natureza: Prioridades e Ações Estratégicas.	
Tema 5 – As Teias da Vida, seu Desequilíbrio e seu Difícil Reequilíbrio:	
<ul style="list-style-type: none">• Fotossíntese e Respiração: Processos que se Intercomplementam;• Taxas de Fotossíntese e de Respiração para Diagnóstico Ambiental;• Micronutrientes: Adequação da Composição do Solo para Cada Tipo de Cultura;	

• Técnicas Utilizadas para Determinar o pH e a Composição do Solo.	
Carga Horária	80 horas-aula 02 (aulas semanais)

FORMAÇÃO PROFISSIONAL

2ª SÉRIE – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS

II.1 – CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA EM EVENTOS		
Função: Planejamento em Serviços de Eventos		
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Avaliar a cultura da organização, identificando procedimentos que permitam estabelecer regras básicas de comportamento e convívio em eventos públicos ou privados, planejando e organizando protocolos oficiais, precedências e identificar as diversas técnicas de condução de cerimonial.</p> <p>2. Reconhecer os símbolos nacionais e a correta utilização e/ou aplicação dos mesmos assim como planejar a disposição de mesas diretora em eventos públicos e privados.</p> <p>3. Estruturar os conceitos básicos de etiqueta, em eventos públicos e privados (formais ou informais) e identificar os tipos de trajes adequados para cada tipo de evento.</p>	<p>1.1. Relacionar as características básicas das organizações aos serviços a serem prestados em eventos sociais, corporativos, oficiais e beneficentes.</p> <p>1.2. Aplicar as normas de Protocolo Oficial e Precedências.</p> <p>1.3. Conduzir o cerimonial com domínio de técnicas de oratória e normas de realização.</p> <p>2.1. Utilizar os símbolos nacionais adequadamente em eventos oficiais e profissionais.</p> <p>2.2. Aplicar normas de lugares à mesa, definindo-os pelo formato, estilo do evento ou pelo protocolo oficial.</p> <p>3.1. Utilizar as regras de etiqueta no exercício profissional, adequando o comportamento e a imagem pessoal ao tipo de ambiente em que o evento será realizado.</p> <p>3.2. Usar o traje adequado em eventos, considerando o tipo de cerimônia, horário, solicitação do anfitrião, entre outros.</p>	<p>1. Cultura organizacional, tradições culturais, sociais e políticas no panorama brasileiro e internacional</p> <p>2. Conceitos de cerimonial e protocolo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • legislação e precedência do cerimonial público: <ul style="list-style-type: none"> ○ Decreto nº 70.274, de 09-03-1972 • precedência, posse de presidente, visitas oficiais, falecimentos, condecorações, entre outros <p>3. Símbolos Nacionais (Bandeira Nacional, Hino Nacional, Armas Nacionais e Selo Nacional):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hinos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Estaduais e Municipais • Bandeiras: <ul style="list-style-type: none"> ○ Estrangeiras, Estaduais e Municipais <p>4. Tipos e estilos de mesas diretora/ solene</p> <p>5. Histórico, conceito e regras de etiqueta e boas maneiras no convívio social, no ambiente de trabalho e em eventos profissionais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • etiqueta corporativa; • etiqueta empresarial;

		<ul style="list-style-type: none"> • etiqueta social; • netiqueta: <ul style="list-style-type: none"> ○ guia de boas maneiras na Internet <p>6. Comportamento social em eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • postura nas negociações <p>7. A responsabilidade do profissional para com a imagem da empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • código visual na profissão; diferença entre moda e estilo; apresentação pessoal e postura profissional: <ul style="list-style-type: none"> ○ tipos de trajes para eventos oficiais, corporativos e sociais <p>8. Mestre de cerimônia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • perfil pessoal e profissional; • técnicas de apresentação em público: <ul style="list-style-type: none"> ○ uso da voz, velocidade da oração, pronúncia, fluência verbal, movimentação, gesticulação, respiração, equilíbrio emocional, controle do tempo, uso de microfones • diferença entre mestre de cerimônia e cerimonialista
--	--	--

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	00	Prática	120	Total	120 Horas-aula	Prática em Laboratório
----------------	----	----------------	-----	--------------	-----------------------	-------------------------------

II.2 – GESTÃO OPERACIONAL EM EVENTOS

Função: Planejamento de Serviços de Turismo

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Reconhecer todas as fases de um evento.</p> <p>2. Compreender a importância do planejamento na organização de eventos e sistematizar informações para o planejamento e a execução de um evento em todas as suas fases.</p>	<p>1.1 Identificar as principais fases que compõem o evento.</p> <p>2.1. Organizar e planejar todas as tarefas relativas ao pré-evento: <i>briefing</i>, planilhas, orçamentos, materiais de divulgação etc.</p> <p>2.2. Aplicar e supervisionar os serviços e os meios de apoio para o transevento.</p> <p>2.3. Desenvolver e aplicar as técnicas de organização do pós-evento.</p>	<p>1. Fases de um evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pré, trans e pós-evento <p>2. Princípios de organização e montagem de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elaboração de <i>briefing</i> e demais materiais para o planejamento de eventos: <ul style="list-style-type: none"> ○ planilhas, <i>checklist</i> etc <p>3. Pré-evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definições: <ul style="list-style-type: none"> ○ tema; ○ público-alvo; ○ local/ sede, programação, duração do evento <p>4. Identificação de recursos (materiais financeiros, físicos, humanos e audiovisuais) etc</p> <p>5. Noções básicas orçamentárias do evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orçamento, despesas, receitas e resultado operacional do evento <p>6. Identificação de parcerias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elaboração de carta proposta; • definição de cotas de patrocínio <p>7. Adequação do local ao tipo de evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • instalações; • mobiliários; • equipamentos; • banheiros químicos etc <p>8. Noções básicas e instruções para recepção de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • secretaria executiva, recepção e atendimento

		<p>9. Transevento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organização e montagem de espaço, inscrições, credenciamento, atendimento e apoio ao plenário, recepção, participantes, convidados, autoridades, livro de registros, entre outros <p>10. Pós-evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • desmontagem do evento; • prestação de contas junto ao cliente; • portfólio de evento; • avaliação e controle: <ul style="list-style-type: none"> ○ questionários de avaliação • relatório pós-evento: <ul style="list-style-type: none"> ○ pontos positivos e negativos • devolução de sobras de materiais; • agradecimentos; • <i>press release</i> – resumo do evento
--	--	--

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	00	Prática	160	Total	160 Horas-aula	Prática em Laboratório
----------------	----	----------------	-----	--------------	-----------------------	-------------------------------

II.3 – LOGÍSTICA EM EVENTOS

Função: Planejamento de Serviços de Turismo

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Identificar os principais conceitos sobre logística, assim com dimensionar e organizar espaços físicos utilizados em eventos em relação às instalações e equipamentos destinados ao recebimento de recursos materiais, processo produtivo e armazenagem.</p> <p>2. Selecionar metodologia de cadastramento de fornecedores de materiais assim como desenvolver sistemas de logística quanto aos métodos e processos de produção e serviços em eventos.</p>	<p>1.1. Compreender os conceitos sobre logística assim como organizar, agendar e supervisionar previamente as instalações e o local da realização dos eventos.</p> <p>1.2. Identificar as características e propriedades dos materiais, insumos e equipamentos relacionados na produção de eventos.</p> <p>1.3. Supervisionar os serviços e os meios de apoio para o evento.</p> <p>1.4. Identificar a necessidade de produtos e/ ou serviços para atender ao processo produtivo de um evento, com base no plano de produção.</p> <p>2.1. Coletar, processar e formatar as informações orientadoras para o plano logístico do evento (fluxograma e cronograma), assim como estabelecer critérios para compras junto aos diversos fornecedores.</p> <p>2.2. Executar cadastramento de fornecedores e elaborar relatórios.</p> <p>2.3. Aplicar projeto de sistemas de medição e avaliação de desempenho em processos logísticos produtivos de um evento.</p>	<p>1. Conceitos de logística:</p> <ul style="list-style-type: none"> • redes de fornecedores; • sistema de informações; • transportes; • armazenagem; • movimentação de materiais e embalagens <p>2. Logística aplicada diretamente na produção dos eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • logística para locais em eventos; • logística para suprimento ao consumidor em eventos: <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>marketing</i>, ingressos, filas, transporte • logística de produtos: <ul style="list-style-type: none"> ○ transporte e acomodações • logística de instalações; • logística para encerramento do evento <p>3. Estudo de leiaute interno para o evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posicionamento de <i>stands</i>; • espaço para atendimento de emergências; • espaço para estoques; • controle de público; • área de credenciamento; • CAEX (Centro de Atendimento ao Expositor) <p>4. Estudo de áreas externas para eventos (logística externa):</p> <ul style="list-style-type: none"> • estacionamento; • fretamento de ônibus; • bolsões de estacionamento; • estudo de circulação de público e fornecedores

		<p>5. Principais leis referentes às restrições para realização de um evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • circulação de veículos; • estudo sobre leis de zoneamento da área urbana <p>6. Montagem de fluxograma e cronogramas para eventos (PERT-CPM)</p> <p>7. Produção de relatórios finais sobre o processo logístico de um evento</p>
Carga Horária (Horas-aula)		
Teórica	40	Prática
	00	Total
		40 Horas-aula

II.4 – MARKETING EM EVENTOS

Função: Estudos e Projetos

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Reconhecer a funcionalidade das etapas do processo de comunicação.</p> <p>2. Identificar e analisar as oportunidades do mercado de eventos e os aspectos que envolvem o <i>mix de marketing</i>.</p> <p>3. Identificar características e metodologias de pesquisa de mercado e de comportamento do consumidor no segmento de eventos.</p> <p>4. Coletar e analisar dados e informações sobre a venda de espaços e projetos de eventos.</p> <p>5. Selecionar e analisar as estratégias de lançamento de produtos e serviços em eventos.</p> <p>6. Identificar o evento como potencial veículo de <i>marketing</i> e selecionar a mídia mais adequada entre diversas.</p>	<p>1.1 Adequar as estratégias de comunicação de forma condizente com as situações.</p> <p>2.1 Utilizar as estratégias do <i>marketing</i> para a promoção e posicionamento dos eventos em geral.</p> <p>3.1. Adequar a oferta dos eventos aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas dos clientes, com utilização dos dados de pesquisa, sondagens e indicadores socioeconômicos.</p> <p>3.2. Aplicar instrumentos de informação, de aferição e de mensuração da satisfação dos clientes, com a utilização de técnicas para definir o público-alvo e para maximizar o ciclo de vida do produto.</p> <p>4.1 Aplicar as ferramentas do <i>marketing</i> na propagação das empresas financiadoras e apoiadoras dos projetos de eventos.</p> <p>5.1. Elaborar e aplicar estratégias de comunicação e vendas do evento.</p> <p>5.2. Construir planos de <i>marketing</i> para eventos, com fundamentos técnicos de acordo com as necessidades detectadas.</p> <p>6.1. Aplicar as técnicas de <i>marketing</i> para a promoção de serviços e/ ou produtos e <i>merchandising</i> em eventos.</p> <p>6.2. Selecionar e aplicar as principais mídias para a propagação dos eventos conforme sua tipicidade.</p>	<p>1. O processo de comunicação em eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • informação e mensagem, codificação e decodificação da mensagem; • veículos de comunicação: <ul style="list-style-type: none"> ○ conceito e evolução • estudo das mídias: <ul style="list-style-type: none"> ○ tipos, características, veiculação e comercialização dos espaços de midiáticos • o evento como estratégia comunicacional: <ul style="list-style-type: none"> ○ estratégias e técnicas de comunicação eficaz com os <i>stakeholders</i> <p>2. O evento como estratégia de <i>marketing</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceitos e objetivos de <i>marketing</i>; • estudo do macro e microambiente de <i>marketing</i>; • atuação dos eventos nas diferentes esferas do <i>marketing</i>: <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>marketing</i> de serviços, de organizações, de pessoas, de locais e de ideias ou social • posicionamento da marca e o uso da identidade visual nos eventos; • o <i>mix de marketing</i> 4Ps: <ul style="list-style-type: none"> ○ produto, preço, praça e promoção aplicados aos eventos <p>3. Pesquisa de mercado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipos de pesquisas; • técnicas de aplicação das pesquisas quantitativas e qualitativas; • ciclo de vida do produto:

		<ul style="list-style-type: none">○ relacionados aos eventos• conceito e noções de comportamento de compra do consumidor:<ul style="list-style-type: none">○ a ação dos eventos na influência do processo de decisão de compra <p>4. Captação de patrocínio e/ ou apoio para eventos:</p> <ul style="list-style-type: none">• formas ou modalidades de patrocínio;• benefícios aos patrocinadores de eventos <p>5. Plano de comunicação integrado ao <i>marketing</i> de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none">• desenvolvimento do plano de <i>marketing</i>:<ul style="list-style-type: none">○ análise das necessidades do mercado;○ delimitação das oportunidades;○ objetivos e estratégias;○ planos de ação e estudo de posicionamento da marca nos espaços de evento <p>6. Técnicas e montagens de instrumentos de divulgação e venda de eventos em espaços físicos e virtuais:</p> <ul style="list-style-type: none">• técnicas de <i>merchandising</i> em eventos;• elaboração de boletins e folhetos publicitários;• convites e inscrições para participação;• mala direta, <i>telemarketing</i>, cartazes, faixas, volantes, <i>banners</i>, <i>flyer</i>, folders, painéis publicitários e placas de sinalização;• utilização positiva da marca do evento em materiais de distribuição:<ul style="list-style-type: none">○ crachás, adesivos, pastas, material de escritório, brindes etc
--	--	--

					<ul style="list-style-type: none">• uso de <i>blogs</i> e redes sociais para divulgação dos eventos em mídias virtuais;• <i>press release</i> e <i>press kit</i>
Carga Horária (Horas-aula)					
Teórica	80	Prática	00	Total	80 Horas-aula

II.5 – ORGANIZAÇÃO DE *BUFFETS* E BANQUETES

Função: Planejamento de Serviços de Turismo

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Compreender o procedimento de organização de <i>mise en place</i> na composição de um evento.</p> <p>2. Prevenir e avaliar consequências e perigos dos riscos que caracterizam o trabalho nesta área.</p> <p>3. Estruturar e avaliar as técnicas de decoração, disposição, serviços de mesas e brigadas de serviço em eventos.</p> <p>4. Reconhecer as principais tipologias de eventos gastronômicos e programar produtos e serviços de alimentação a serem oferecidos ao cliente e ao participante de evento.</p>	<p>1.1 Organizar os materiais e as posições que compõem um <i>mise en place</i>.</p> <p>2.1 Utilizar procedimentos e equipamentos adequados de prevenção de acidentes, operando equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança promovendo sua manutenção preventiva.</p> <p>3.1. Conhecer as regras de etiqueta à mesa e aplicar técnicas de decoração e disposição de mesas e ambientes de acordo com o evento gastronômico.</p> <p>3.2. Identificar os serviços de alimentação e distinguir os diferentes cargos e funções do segmento de A&B de eventos.</p> <p>4.1 Aplicar a tipologia de evento gastronômico aos interesses e expectativas dos clientes.</p>	<p>1. <i>Mise en place</i> e demais equipamentos e utensílios dos serviços de alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pratos, talheres, taças, copos, enxoval de mesa, moletons, toalhas, <i>guéridon</i>, <i>ménage</i>, jogo americano, saias etc <p>2. Técnicas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • higienização e manuseio: <ul style="list-style-type: none"> ○ ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos • armazenamento e descarte: <ul style="list-style-type: none"> ○ alimentos e utensílios <p>3. Técnicas de decoração de mesas e ambientes em eventos gastronômicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uso dos elementos de decoração para eventos de acordo com o tema <p>4. Disposição de mesas em recepções (entre mesas e entre lugares) e etiqueta à mesa</p> <p>5. Serviços de mesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inglesa direto e indireto, americana, à francesa etc <p>6. Brigada de restaurante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • copa, bar, cozinha e salão: <ul style="list-style-type: none"> ○ garçom, copeiro, chefe de cozinha etc <p>7. Cardápios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • reconhecimento das características: <ul style="list-style-type: none"> ○ entrada, prato principal, sobremesa, <i>couvert</i>, guarnições etc • finalidade:

		<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>à la carte, self service, infantil, lanchonete, bar, cardápio de eventos etc</i> • glossário da área de Alimentação <p>8. <i>Cocktail party</i> (coquetel):</p> <ul style="list-style-type: none"> • características, histórico, duração, consumo médio, cardápio para coquetéis, pessoal de atendimento, ornamentação etc <p>9. <i>Buffets</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • características, atendimento, colocação e reposição de peças, procedimentos, consumo, vantagens e desvantagens, disposição de participantes, pessoal de atendimento, ornamentação etc <p>10. Banquetes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • características, colocação de mesas e cadeiras, disposição de participantes, pessoal de atendimento, ornamentação etc <p>11. Serviços de bebidas em eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipos de bebidas, coquetéis: <ul style="list-style-type: none"> ○ classificação quanto à modalidade, forma de preparo, finalidade, temperatura, dosagem etc • técnicas de atendimento; • harmonização
--	--	--

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	00	Prática	120	Total	120 Horas-aula	Prática em Laboratório
----------------	----	----------------	-----	--------------	-----------------------	-------------------------------