

ANEXO I

PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA

TURNO NOTURNO

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE I**

SEMESTRE I							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Fundamentos da Hotelaria	40	32	08	00	02	-
	Introdução ao Turismo	40	40	00	00	02	-
	Introdução à Alimentos e Bebidas	40	40	00	00	02	-
	Fundamentos da Administração	40	40	00	00	02	-
	Ética e Relações Interpessoais	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico I	80	40	40	00	04	-
	Comunicação e Linguagem	40	40	00	00	02	-
	Saúde e Segurança do Trabalho	40	30	10	00	02	-
	Informática Aplicada	40	20	20	00	02	-
TOTAL		400	322	78	00	20	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 1º
CH Teórica: 40		CH Prática: Não há
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não.	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA
Origem da hotelaria em nível internacional e nacional; Conceitos da hotelaria; Tipologia e Classificação dos meios de hospedagem; Estrutura e organização geral de um hotel; Análise crítica das estruturas organizacionais, em suas dimensões teóricas e práticas e sua vinculação à administração organizacional a partir da compreensão das funções administrativas de planejamento, organização, direção, controle, qualidade em meios de hospedagem.
OBJETIVOS
Compreender a evolução histórica da hotelaria analisando as mudanças organizacionais no decorrer dos tempos; Conhecer e analisar a estrutura organizacional dos meios de hospedagem; Analisar a classificação dos meios de hospedagem – SBClass); Identificar as funções administrativas da hotelaria; Estudar a qualidade nos serviços hoteleiros.
PROGRAMA
UNIDADE I – HISTÓRIA E CONCEITOS ▪ História da hotelaria mundial • História e evolução da hotelaria no Brasil • Conceitos e tipologias dos meios de hospedagem; UNIDADE II - HOTELARIA NA PRÁTICA • Glossário internacional da hotelaria e turismo; • Alfabeto fonético internacional; • O ciclo do hóspede; • Tipos de hóspedes; • Procedimentos de check in e check out. • Estrutura organizacional dos meios de hospedagem; • Organograma e fluxograma dos hotéis; • Funções administrativas na hotelaria; Qualidade na hotelaria. UNIDADE III – REGULAMENTOS • Sistema Brasileiro de Classificação; • Regulamento Geral dos Meios de Hospedagem.
METODOLOGIA DE ENSINO
Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem. As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa

IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.

Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.

Desempenho cognitivo.

Criatividade e uso de recursos diversificados.

Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Participação ativa nas visitas técnicas.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Educs, 2003

DUARTE, Vladir. Administração dos Sistemas Hoteleiros. SENAC: São Paulo, 1997.

MARQUES. J. Albano. Manual de hotelaria. Ed. Thex, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASCANIO, Alfredo. Turismo e planejamento hoteleiro. Papirus, 2003.

BARROWS, Clayton. W. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2004.

CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Editora Aleph, 2004

DIAS, Reinaldo. Gestão de hotelaria e turismo. Pearson Prentice Hall, 2005.

INGRAH H.; MEDLIK S. Introdução à hotelaria: gerenciamento e serviços. 4ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO TURISMO		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 2		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não há
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não há	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Identificação e compreensão da evolução e conceitos do turismo; Impactos sociais, econômicos, culturais e ambientais advindos do turismo; O turismo como vetor de geração de emprego e renda; Relevância do sistema do Turismo e componentes da Cadeia Produtiva. A segmentação do turismo, considerando os aspectos global, regional e local, bem como de turismo comunitário relacionado às populações nativas, afro-brasileiros e povos indígenas; Órgãos oficiais do turismo e sociedade civil organizada. Tendências do mercado turístico; Turismo de base local em comunidades tradicionais (indígenas e quilombolas).		

OBJETIVOS

Conhecer a evolução e os conceitos do turismo;
 Avaliar a importância do turismo como atividade socioeconômica, cultural e ambiental;
 Perceber a atividade turística como geradora de emprego e renda;
 Compreender e interpretar a cadeia produtiva do turismo e seus elementos;
 Analisar os principais segmentos do turismo e suas características;
 Identificar os órgãos oficiais do turismo, a relação com a sociedade civil organizada e a iniciativa privada;
 Compreender o processo de turistificação, mercado e tendências;
 Conhecer as potencialidades do turismo de base local e das comunidades tradicionais.

PROGRAMA

UNIDADE I – INTRODUÇÃO AOS CONCEITOS BÁSICOS DO TURISMO

- Os primeiros deslocamentos humanos;
- A evolução do conceito de turismo;
- Classificação dos viajantes e as formas e tipos de turismo;
- Terminologia turística;
- Alfabeto fonético internacional.

UNIDADE II – O MERCADO TURÍSTICO

- Produto turístico e sazonalidade Turística.
- Demanda e oferta turística;
- Segmentação turística;
- Cadeia Produtiva do Turismo.

UNIDADE III – OS IMPACTOS DO TURISMO

- Impactos do turismo: econômicos (efeito multiplicador do turismo), sociais, culturais e ambientais;
- Relações entre turistas e residentes;
- Problemas sociais contemporâneos e suas relações com o turismo.

UNIDADE IV – ÓRGÃOS OFICIAIS DE TURISMO

- Organização Mundial Do Turismo (OMT/WTO)
- *World Travel and Tourism Council* (WTTC) – Conselho Mundial de Viagens e Turismo
- Organização Internacional da Aviação Civil (ICAO)
- *International Air Transportation Association* (IATA)
- Ministério do Turismo e Relações Internacionais
- Conventions and Visitours Bureaus

UNIDADE IV – TENDÊNCIAS DO MERCADO TURÍSTICO

- As novas tecnologias, as cidades inteligentes e o turismo;
- Turismo e desenvolvimento sustentável;
- O turismo criativo e o turismo de base comunitária.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos audiovisuais: palestras e seminários;

- Atividades de pesquisa no laboratório de informática;
- Visita técnica ao município e/ou arredores para reconhecimento turístico;
- Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Laboratório de informática.

AValiação

A avaliação da disciplina Introdução ao Turismo ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas visitas técnicas.

Quanto aos instrumentos e técnicas avaliativas:

- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle

de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BOITEUX, Bayard do Coutto. Introdução ao estudo do turismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 151p. ISBN 9788535236491.
2. DIAS, Reinaldo. Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições. Campinas: Alínea, 2002. 287p. ISBN 8586491942.
3. IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 205p. ISBN 9788522103331.
4. BARRETO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 1. ed. Campinas: Papirus, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 19 ago. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. TOMAZZONI, Edegar Luís. Turismo e desenvolvimento regional. 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2009. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 16 abr. 2025.
2. REDE Tucum: das ondas do mar aos quintais da vida. Fortaleza: Instituto Terramar, 2017. 155 p. ISBN 9788564744103.
3. CÉSAR, Pedro de Alcântara Bittencourt. Turismo e desenvolvimento sustentável: análise dos modelos de planejamento turístico. 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2011. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 16 abr. 2025.
4. KNUPP, Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves. Fundamentos do turismo. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 06 nov. 2024.
5. STEFANI, C. de; OLIVEIRA, L. C. F. M. de. Compreendendo o turismo: um panorama da atividade. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 06 nov. 2024.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS

Código: Responsabilidade da CCA

Carga Horária Total: 40 h

Número de Créditos:02 h		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 1º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução ao Estudo de Alimentos e Bebidas. Contexto Histórico da Alimentação. Sociedades e Alimento. Evolução e Tipologia dos Empreendimentos Restaurativos. Estudo do Mercado de Alimentos e Bebidas. Organogramas e Profissionais do Setor de A&B.		
OBJETIVOS		
· Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Estudo de Alimentos e Bebidas; · Compreender o contexto e a evolução histórica da alimentação em diferentes eras; · Conhecer as influências e diferenças culturais na alimentação em sociedades antigas e modernas em âmbito nacional e internacional e cultura alimentar africana e indígena brasileira e sua influência na cultura gastronômica brasileira. · Classificar os principais tipos de restaurantes e empreendimentos na área de Alimentos e Bebidas; · Entender a oferta, demanda e tendências do Mercado de Alimentos e Bebidas; · Conhecer os principais cargos e funções na área de Alimentos e Bebidas, bem como as particularidades destes no setor hoteleiro.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE ALIMENTOS E BEBIDAS 1.1 Conceitos Básicos no Estudo de Alimentos e Bebidas 1.2 A relação entre Homem e Alimento 1.3 O caráter cultural e social da Alimentação 1.4 Influência da Cultura Alimentar Indígena e Afro-Brasileira na Gastronomia (Em conformidade com a Lei nº 10.639/03 e 11.645/2008) UNIDADE II – CONTEXTO HISTÓRICO DA ALIMENTAÇÃO 2.1 Alimentação na Pré-História 2.2 Alimentação na Idade Antiga 2.3 Alimentação na Idade Média 2.4 Alimentação na Idade Moderna UNIDADE III – SOCIEDADES E ALIMENTO 3.1 A alimentação nas Sociedades Antigas 3.2 A alimentação na Sociedade Moderna 3.3 Alimentos e Bebidas nas Sociedades Internacionais 3.4 Alimentos e Bebidas na Sociedade Brasileira UNIDADE IV - EVOLUÇÃO E TIPOLOGIA DOS EMPREENDIMENTOS RESTAURATIVOS 4.1 O surgimento dos Restaurantes 4.2 A evolução dos Empreendimentos de Alimentos & Bebidas 4.3 Tipologia Restaurativa		

4.4 Estudo do Mercado Restaurativo: Oferta, Demanda e Tendências UNIDADE V - ORGANOGRAMAS E PROFISSIONAIS DO SETOR DE A&B 5.1 Organograma e Profissionais de Cozinha 5.2 Organograma e Profissionais de Salão 5.3 Organograma e Profissionais de A&B no Setor Hoteleiro
METODOLOGIA DE ENSINO As aulas serão expositivas-dialogadas com base em recursos audiovisuais e conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com colegas da disciplina de Fundamentos da Hotelaria para aplicação do conhecimento adquirido em sala de aula. Atividades como apresentação de seminários e de mostras gastronômicas, com o uso do laboratório de Alimentos e Bebidas, para organização e preparação das receitas serão propostas a fim de apresentação e exposição dos conteúdos estudados e desenvolvidos em sala para a comunidade interna. Serão propostas visitas técnicas para melhor compreensão dos conteúdos aprendidos em sala. As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.
RECURSOS ▪ Material didático-pedagógico ▪ Recursos audiovisuais ▪ Laboratório de Alimentos e Bebidas
AVALIAÇÃO A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas e desenvolvimento de atividades práticas (mostra gastronômica). Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: trabalhos individuais e/ou grupo (lista de exercícios, pesquisas, seminários e produções textuais), produção de vídeos, cartilhas, dentre outros). A avaliação será feita por meio da aplicação de atividades individuais ou em grupos para assimilação das estruturas aprendidas ao final de cada tópico. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre. As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega. Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das

aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. ISBN 9788526015838.
2. FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010. 362p. ISBN 9788501065292.
3. FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p. ISBN 9788574480022.
4. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Senac, 2001. 287p. ISBN 9788573599701.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010. 308p. ISBN 9788573599404.
2. BRAUNE, Renata. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007. 98p. (Primeiros passos). ISBN 9788511001051.
3. FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 300p. ISBN 9788574582832.
4. KNIGHT, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. 492p. ISBN 8572415408.
5. POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p. ISBN 85-224-3790-4.

Coordenador do Curso	Sector Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO		
Código: (Responsabilidade da CCA)		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		

O surgimento da administração e o conceito da administração como ciência. Escolas da Administração. A importância da administração no mercado. Funções da Administração e o papel do administrador. As áreas da administração. A Administração na sociedade moderna.

OBJETIVOS

Entender a evolução histórica da Administração;
 Conhecer a importância da Administração no mercado
 Compreender as várias escolas da Administração;
 Compreender as funções e o papel do administrador;
 Entender como se estrutura uma organização internamente;
 Identificar a importância da Administração na sociedade moderna.

PROGRAMA

UNIDADE I - O SURGIMENTO DA ADMINISTRAÇÃO E O CONCEITO DA ADMINISTRAÇÃO COMO CIÊNCIA

- Os antecedentes da Administração científica.
- O contexto em que surge a Administração como ciência (preceito da Administração científica, Eficiência e eficácia, Divisão do trabalho).

- O conceito de Administração.

● UNIDADE II - NOÇÕES DE MERCADO

- O que é mercado.
- Elementos que fazem parte do mercado.
- Demandas de Mercado.
- Conceito e tipo de Organizações.
- Ambiente de Mercado.

UNIDADE III - ESCOLAS DA ADMINISTRAÇÃO

- Escolas com ênfase nas tarefas e estrutura;
- Escolas com ênfase nas pessoas;
- Escolas com ênfase no ambiente.

UNIDADE IV - FUNÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO E O PAPEL DO ADMINISTRADOR.

- O papel do administrador.
- Competências do Administrador.
- Desdobramentos de objetivos.
- Planejamento, Organização, Direção e Controle.

UNIDADE V - ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

- As áreas da administração: Marketing, Finanças, Recursos Humanos, Produção e Logística.

UNIDADE VI - A ADMINISTRAÇÃO NA SOCIEDADE MODERNA

- Importância, Desafios e Tendências.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
- Apresentação de seminários.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias

pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.

E através de:

- Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Apresentação de Seminários;
- Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
2. CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração. 8.ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
3. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011
4. STONER, James. Freeman. R. Edward. Administração. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHIAVENATO, I. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
2. DUARTE, Vládir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3. ed. São Paulo: SENAC, 1997.
3. FILHO, Edmundo Escrivão. FILHO, Sergio Perussi (orgs). Teorias da Administração: introdução ao estudo do trabalho do administrador. São Paulo: Saraiva, 2010.
4. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
5. SILVA, R. O. Teorias da Administração, 1. ed. São Paulo: Pioneira, 2001.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não.	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Ética e Moral. Moralidade dos comportamentos. Valores das Organizações. Relações Pessoais e Competências Sociais. Ética Profissional.		
OBJETIVOS		
- Compreender e relacionar os princípios da Administração Pública com a prática profissional - Refletir sobre a ética e a moral na contemporaneidade - Refletir sobre a Moralidade dos comportamentos aplicando a realidade e a casos concretos - Compreender a importância da visão, missão e valores para as organizações - Entender o papel dos códigos de ética para o exercício das profissões - Refletir sobre a importância da Reputação na trajetória profissional - Refletir e debater acerca de dilemas éticos contemporâneos - Compreender aspectos relevantes sobre a liderança.		
PROGRAMA		

1. Princípios da Administração Pública
 - 1.1 - Princípios implícitos ao texto Constitucional
 - 1.2 - Princípios explícitos ao texto Constitucional
 - 1.3 - Aplicação por analogia destes princípios a prática profissional de forma geral
2. Ética e Moral
3. Moralidade dos comportamentos
 - 3.1 - Moral
 - 3.2 - Amoral
 - 3.3 - Imoral
4. Missão, visão e valores das Organizações
5. Códigos de Ética
 - 5.1 - Conceito
 - 5.2 - Exemplos
6. Reputação Profissional
7. Dilemas éticos contemporâneos
 - 7.1 - Refugiados
 - 7.2 - Meio Ambiente
 - 7.3 - Experimentos com animais
 - 7.4 - Aborto
 - 7.5 - Eutanásia
 - 7.6 - Ricos e Pobres
 - 7.7 - Preconceito Étnico-racial
 - 7.8 - Direitos Humanos
 - 7.9 - Pirataria de Softwares
 - 7.10 - Lei Carolina Dieckmann
 - 7.11 - Marco Civil da Internet
 - 7.12 - Anonymous
 - 7.13 - Bullying Virtual
 - 7.14 - Plágio e Propriedade Intelectual
 - 7.15 - Fakenews e Redes Sociais
 - 7.16 - Tolerância Religiosa e diálogo interreligioso
 - 7.17 – Outros dilemas éticos

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição oral dialogada dos conteúdos.
- Aplicação de exercícios e estudos dirigidos.
- Exposição e debate de vídeos
- Pesquisa de Campo.
- Viagem de Estudo ou aulas de campo
- Seminários e debates.
- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.
- O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Pincel para quadro branco
- Recursos Audiovisuais
- Material didático-pedagógico

AVALIAÇÃO

- Exercícios e estudos dirigidos
- Avaliação Escrita
- Apresentação de Seminários
- Produção de Artigo e/ou de textos
- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.
- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- DIMENSTEIN, Gilberto. O cidadão de papel: a infância, a adolescência e os direitos humanos no Brasil. São Paulo: Ática, 2005.
- SINGER, Peter; Jefferson Luís Camargo (Trad.). Ética Prática. 4.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2018.
- VALLS, Álvaro L. M. O que é ética? São Paulo: Brasiliense, 2003. – (Coleção primeiros passos; 177)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, Washington (Org.); et al. Quem está escrevendo o futuro? 25 textos para o século XXI. Brasília: Letraviva, 2000.

BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos. Petrópolis: Ed. Vozes, 2012.

CARVALHO, Matheus. Manual de direito administrativo. 6.ed. rev. ampl. e atual. Salvador: JusPODIVM, 2019.

FRITZEN, Silvino José. Relações humanas interpessoais nas convivências grupais e comunitárias. 16. Petrópolis: Ed. Vozes, 2007.

OLIVEIRA, Fabiano Melo Gonçalves de. Direitos Humanos. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: Método, 2016.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL BÁSICO 1		
Código:		Carga Horária Total: 80h.
Número de Créditos: 4.		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não.		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h teóricas		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não.	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não.	EXTENSÃO: Não.	PCC/EXTENSÃO: Não.
EMENTA		
Apropriação do sistema linguístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.		
OBJETIVOS		
- Aprender estruturas básicas e iniciais para se comunicar em língua espanhola, visando saudar as pessoas e dar informações pessoais;		

- Compreender a forma correta de conjugar alguns verbos em espanhol necessários para a comunicação interpessoal;
- Dominar vocabulário específico referente aos numerais, às profissões e aos meses do ano;
- Diferenciar o uso dos verbos “HABER”, “ESTAR” e “TENER” no contexto real de uso;
- Conhecer os nomes dos meios de transporte em espanhol;
- Informar horários e utilizar preposições com valor temporal e espacial

PROGRAMA

- Unidade 1: Estrutura linguística - Alfabeto espanhol; Verbo Llamarse no presente do indicativo; Pronomes pessoais e interrogativos; Acentuação. Repertório vocabular - Objetos da sala de aula; Saudações e despedidas; Informações pessoais.
- Unidade 2: Estrutura linguística - Verbos regulares no presente do indicativo; Numerais; Pronomes pessoais; Adjetivos pátrios. Repertório vocabular - Informações pessoais; Profissões; Locais de trabalho; Meses do ano.
- Unidade 3: Estrutura linguística - Verbos no presente do indicativo; Usos de hay, estar y tener; Numerais; Contrações: al - del; Adjetivos. Repertório vocabular - Alojamentos; Descrição de cidades: estabelecimentos e lugares públicos; Pontos turísticos; Meios de transporte.
- Unidade 4: Estrutura linguística - Verbos reflexivos no presente do indicativo; Numerais; Preposições com valor temporal e espacial. Repertório vocabular - Horários habituais; Jornada laboral.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com o uso de recursos audiovisuais. Essa metodologia visa propiciar ao estudante um domínio mais abrangente da língua, permitindo estabelecer uma comunicação com falantes nativos que visitem a região.

Os textos utilizados em sala são de variados tipos e gêneros, facilitando a compreensão da língua espanhola como um todo, além de sua estrutura textual. Essas estratégias aliadas às metodologias comunicativas possibilitam a compreensão dos alunos ao ouvir um falante nativo.

A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. A formação na língua alvo é ensinada em um contexto específico, no caso dessa disciplina o contexto é o de meios de hospedagem, restaurantes, bares, dentre outros. Essa imersão da língua voltada para o mercado de trabalho proporciona uma aprendizagem mais significativa e leva o aluno a compreender melhor as expressões que precisa aprender para se comunicar bem com os turistas e visitantes.

Baseado nessas estratégias metodológicas as atividades avaliativas também proporcionarão ao aluno uma aprendizagem contextualizada e focada no desenvolvimento da língua a partir de situações cotidianas e direcionadas ao futuro mercado de trabalho.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os

prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Recursos Audiovisuais: computador, datashow e caixa de som;
- Livros didáticos;
- Textos fotocopiados em espanhol;
- Quadro branco e pincel.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Espanhol Básico 1 terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, constando de exercícios de estrutura linguística e repertório vocabular, provas e seminários baseados em assuntos atuais e relacionados a história e a cultura dos países da língua estudada. Serão considerados os seguintes aspectos:

Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com prova escrita que abordará questões de leitura, interpretação textual, aspectos gramaticais e lexicais, além de redação de textos simples em espanhol.

Avaliação Oral e Auditiva: Serão realizadas avaliações orais e auditivas, incluindo questões comunicativas que simulam ambientes de hospitalidade e lazer em meios de hospedagem e questões auditivas com diálogos em língua espanhola, nos quais os alunos deverão compreender o texto auditivo para responder perguntas referentes ao diálogo. A avaliação abrangerá a capacidade de comunicação, clareza na exposição e domínio do conteúdo referente às situações da vida cotidiana e dos meios de hospedagem.

- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CUENCA, Monteserrat Alonso; PRIETO, Rocio Prieto. Embarque - curso de español lengua extranjera 1. Edelsa, 2011.
- MARTÍN, José Ramón Rodríguez; GUERRA, Miguel Ángel García. Meta ELE A1. Madrid: Edelsa, 2014.
- MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.
- SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; (tradução Eduardo Brandão e Claudia Berliner). - São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
- AGUIRRE, B. El español por profesiones – Servicios turísticos. Madrid: SGEL, 1994. - CASTRO, F.; MARÍN, F.; MORALES, R.; ROSA, S. Nuevo Ven 1. 2ª Ed. Madrid: Edelsa, 2003. - HERMOSO, A. G. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997. - MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. Gramática Contrastiva del español para brasileños. Madrid: SGEL, 2012. - PRADA, M; MARCÉ, P. Entorno laboral. 1º Ed. Madrid: Edelsa, 2013.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO E LINGUAGEM		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Estudo dos fundamentos de comunicação e linguagem. Identificação e aplicação das estratégias de leitura e escrita de textos do cotidiano. Pesquisa, leitura, planejamento e produção de textos acadêmico-científicos. Noções básicas de gramática normativa.		
OBJETIVOS		
1. Aperfeiçoar habilidades linguístico-gramaticais para o desenvolvimento da competência textual-discursiva, visando à leitura, compreensão e produção de textos; 2. Estabelecer comunicação eficiente e eficaz de acordo com os contextos de produção e recepção dos textos orais e escritos, especialmente no contexto acadêmico-científico; 3. Desenvolver hábitos de leitura, pesquisa e produção de textos, estimulando a consulta produtiva a gramáticas, dicionários e diversas outras referências para o permanente processo de construção e amadurecimento como sujeito crítico-reflexivo.		
PROGRAMA		

UNIDADE 1: Fundamentos de comunicação e linguagem

- 1.1. Língua, linguagem e comunicação.
- 1.2. Variações linguísticas e preconceito linguístico.
- 1.3. Texto, contexto, discurso e autoria.
- 1.4. Sequências e gêneros textuais.

UNIDADE 2: O texto no dia a dia

- 2.1. Estratégias de leitura.
- 2.2. Estratégias de escrita.
- 2.3. Fatores de textualidade.
- 2.4. Técnicas de revisão textual.

UNIDADE 3: O texto na academia

- 3.1. Gêneros textuais científicos (fichamento, resumo, resenha, entre outros).
- 3.2. Leitura para fins de estudo e pesquisa.
- 3.3. O discurso, o planejamento e a produção de textos acadêmicos.

UNIDADE 4: Noções básicas de gramática normativa

- 4.1. Ortografia e acentuação gráfica.
- 4.2. Pontuação.
- 4.3. Sintaxe de concordância.
- 4.4. Sintaxe de regência.
- 4.5. Crase.
- 4.6. Operadores argumentativos.
- 4.7. Paralelismos sintático e semântico.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas a partir dos temas previamente agendados, para que todos os discentes possam participar ativamente das reflexões e interagir na busca conjunta do conhecimento. As aulas práticas envolvem oficinas de leitura e produção de textos, contemplando os aspectos linguístico-gramaticais fundamentais ao exercício de leitura e de produção discursiva autoral.

OBSERVAÇÃO: As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e o seu caráter avaliativo.

RECURSOS

Materiais didático-pedagógicos: livros acadêmicos, notas de aulas, lousa e pincel, estudos dirigidos.

Recursos audiovisuais: lousa digital, *data show*.

AValiação

A avaliação dessa disciplina será realizada como orienta o Regulamento da Organização Didática (ROD) no que diz respeito à composição de notas em cada semestre, às fórmulas de cálculo de médias, às possibilidades de cálculo de notas de cada etapa, à quantidade e aos tipos de avaliações

(provas e trabalhos escritos, seminários, listas de exercícios etc.), aos critérios de aprovação/reprovação e à composição de avaliação final.

OBSERVAÇÃO: As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELIAS, V. M.; KOCH, I. V. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Editora Contexto, 2006.

ELIAS, V. M.; KOCH, I. V. Ler e escrever: estratégias de produção textual. São Paulo: Editora Contexto, 2006

GUIMARÃES, T. C. de C. Comunicação e linguagem. São Paulo: Pearson, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, I. Lutar com palavras: coesão e coerência. 2. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

CARVALHO, M. A. H. A compreensão e a produção de gêneros textuais. Fortaleza: SEDUC, 2006.

CUNHA, C. Nova gramática do português contemporâneo: de acordo com a nova ortografia. 6. ed. Rio Janeiro: Lexikon, 2013.

KÖCHE, V. S. Gêneros textuais: prática de leitura, escrita e análise linguística. Petrópolis: Vozes, 2015.

MACHADO, A. R. [coord.]; LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO		
Código: 13.300.21		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas

minutos		de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à segurança no trabalho; Legislação e normatização; Proteção contra incêndios; EPI/EPC; Primeiros socorros; Segurança com a eletricidade; Higiene e medicina do trabalho; Ergonomia; Ecologia e meio ambiente.		
OBJETIVOS		
Conhecer as normas de segurança, higiene e medicina de trabalho vigente. Desenvolver a cultura prevencionista e conhecer as medidas que devem ser tomadas para evitar condições e atos inseguros. Conhecer os riscos ambientais, para saber identificá-los nos diferentes ambientes laborais. Identificar os diferentes tipos de EPIs e entender seus usos corretos e aplicações. Entender a teoria do fogo para saber como prevenir e combater incêndios. Aprender as principais técnicas de primeiros socorros.		
PROGRAMA		
UNIDADE 1 – INTRODUÇÃO • Conceitos de higiene e segurança do trabalho • CIPA e SESMT • Definições da NBR 14280 • Causas e consequências dos acidentes de trabalho • Estatísticas de acidentes UNIDADE 2 - NORMAS REGULAMENTADORAS • Apresentações básicas das 36 NRS UNIDADE 3 - RISCOS AMBIENTAIS • Riscos físicos • Riscos biológicos • Riscos químicos • Riscos ergonômicos • Riscos acidentais/mecânicos • Mapa de Riscos UNIDADE 4 - MEDIDAS DE PROTEÇÃO COLETIVAS E INDIVIDUAIS • Medidas de proteção coletivas • Equipamentos de proteção individual (EPIs) UNIDADE 5 - ERGONOMIA • Histórico e conceitos de Ergonomia • Ergonomia do dia a dia • Análise Ergonômica do Trabalho • Alongamento e Ginástica laboral (conexão com o conteúdo Ginástica de conscientização corporal da disciplina Educação Física I) UNIDADE 6 - PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO • Química do Fogo; • Triângulo do Fogo; • Classes de Incêndio; • Equipamentos de Combate a Incêndio em Geral;		

- Agentes Extintores;
- Extintores de Incêndio

UNIDADE 7 - NOÇÕES DE PRIMEIROS SOCORRO

- Socorro a acidentes/traumas
- Socorro a choque
- Socorro a afogamento
- Socorro a parada cardíaca
- Socorro a asfixia

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates baseados em textos e vídeos. Realização de atividades interdisciplinares por meio do acompanhamento das aulas práticas em laboratórios para apontar as aplicações da Segurança do Trabalho na prática. Realização de palestras com profissionais externos, buscando realizar as práticas específicas ao assunto, além de visitas técnicas direcionadas a observação dos requisitos de segurança no ambiente laboral. Por meio das atividades realizadas poderão ser realizadas atividades de fixação do aprendizado de forma individual ou em grupo.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Projetor multimídia;
- Quadro branco e pincel;
- Textos para discussão;
- Visitas aos laboratórios da instituição.

AValiação

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.

E através de:

- Avaliações escritas e práticas;
- Relatório de visitas técnicas;
- Trabalhos individuais e/ou em grupo (lista de exercícios, pesquisas, projetos).

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de

atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CIENFUEGOS, F. Segurança no laboratório. Rio de Janeiro: Interciência, 2001. 269p. ISBN 8571930570.
2. MORAES, M.M.L. O direito à saúde e segurança no meio ambiente do trabalho: Proteção, fiscalização e efetividade normativa. São Paulo: Editora LTR. 2002. 190p.
3. GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: Editora LTR, 3ª ed. 2006. 1456p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CORRÊA, G.G. Atenção à saúde do Trabalhador. Ed. Contentus. 2020. 107p. ISBN: 9786557457580.
2. MORAES, G.A. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.1: Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2013. 1389p. (1). ISBN 9788599331361.
3. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.2: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 2622p. ISBN 9788599331316.
4. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.3: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 1324p. ISBN 9788599331316.
5. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.4: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 337p. ISBN 344.8110465.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA

Conceitos sobre computadores. Sistemas operacionais. Internet. Uso de e-mail. Edição de texto. Edição de slides. Edição de planilhas. Edição de diagramas. Produção de vídeos curtos.

OBJETIVOS

Conhecer os componentes básicos de um computador. Compreender o uso básico de um sistema operacional e da internet de forma segura. Utilizar e-mails de forma ética e responsável. Ter conhecimentos básicos em editor de textos, apresentações e de planilha. Criar diagramas básicos para ilustração. Editar vídeos simples para divulgação em redes sociais.

PROGRAMA

Unidade 1. Conceitos básicos de informática

1.1. Hardware e Software

1.2. Sistema operacional

1.3. Internet

1.4. E-mail

Unidade 2. Edição de Texto

2.1. Formatação básica de conteúdo

2.2. Sumários

2.3. Tabelas e figuras

3. Edição de Apresentação de Slides

Unidade 4. Edição de planilhas

4.1. Dados

4.2. Cálculos básicos

4.3. Fórmulas

4.4. Gráficos

Unidade 5. Edição de Diagramas

Unidade 6. Edição básica de vídeos

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas e/ou práticas Trabalhos em equipe
- Exercícios programados
- Seminários.
- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.
- O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

● Acervo bibliográfico específico sobre informática e computação básica; ● Livros e revistas da área de Tecnologia da Informação, tanto impressos como digitais; ● Pincel, quadro branco, computador, projetor e acesso a internet.	
AVALIAÇÃO	
● Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade ● Trabalhos individuais e em grupo ● Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega. Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHIAVENETO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração. LAUDON, Kenneth C. Sistemas de informação com Internet. PRESSMAN, Roger S. Engenharia de Software	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BIO, Sergio Rodrigues. Sistema de Informação – Um enfoque gerencial. GARICA, W.; SATIN, H. Manual Completo de Informática para Concursos. 5. ed. Indaiatuba, SP: Editora Foco, 2023. MANAS, Antonio Vico. Administração de Sistemas de Informação. REZENDE, L. Informática de A a Z. Cascavel, PR: Jafar Sistema De Ensino E Cursos Livres, 2022. VELLOSO, F. C. Informática - Conceitos Básicos. 11. ed. Rio de Janeiro, RJ: Grupo Gen, 2022.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE II**

SEMESTRE II							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Processos de Reservas e Recepção	80	50	30	00	04	Fundamentos da Hotelaria
	Marketing Turístico	40	40	00	00	02	-
	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	30	10	10	02	-
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	20	20	00	02	Introdução à Alimentos e Bebidas
	Gestão de Pessoas	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico II	80	40	40	16	04	Espanhol Básico I
	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	00	00	02	-
	Matemática Comercial e Financeira	40	30	10	00	02	-
TOTAL		400	290	110	26	20	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROCESSOS DE RESERVAS E RECEPÇÃO		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Fundamentos da Hotelaria		Semestre: 2º
CH Teórica: 50h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos

PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Conhecimento sobre o histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas e recepção; Prestação de Serviços na recepção (hardware, software, humanware, experiência anterior); Tendências de gestão e hospedagem como o AIRBNB; Tendências de reservas por OTAs; Tipos de hóspedes; Serviços essenciais; alfabeto fonético internacional; A hierarquia e função e comunicação entre os setores; Relatórios em reservas e recepção; Procedimentos e atividades de efetivação das reservas e do check in (entrada), da estadia e do check out (saída) do hóspede; Tipos de bloqueios; Yield Management, Forecast, Tarifas flutuantes; Conta corrente na recepção; aplicação de plano de reservas; simulação de procedimentos de check in e checkout em software hoteleiro e em laboratório específico.		
OBJETIVOS		
Reconhecer o papel/importância do setor de recepção dentro de um estabelecimento hoteleiro. - Traçar o perfil do profissional de recepção hoteleira. - Definir as categorias profissionais do setor de recepção e respectivas competências. Identificar e compreender o fluxo de atividades de uma recepção hoteleira, desde a chegada do hóspede, sua estadia, até sua saída. - Adquirir e aplicar vocabulário específico da área profissional em estudo - Demonstrar autonomia e familiaridade na utilização dos termos técnicos inerentes à atividade - Aplicar os conhecimentos adquiridos em situações do cotidiano; - Desenvolver atividades no âmbito da organização e logística de uma recepção hoteleira - Realizar as funções/tarefas inerentes ao perfil do profissional de recepção hoteleira. Compreender a importância da comunicação para o atendimento e a qualidade do serviço no setor de recepção de um hotel. - Analisar e compreender os dados obtidos a partir da análise de documentos e relatórios emitidos pelo setor de recepção - Identificar e aprender a manusear sistemas informáticos disponíveis no mercado, tendo em vista a gestão do setor de recepção.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - LOCALIZAÇÃO E FUNCIONALIDADE • Localização do setor de recepção em um meio de hospedagem • Funcionalidade da recepção; • Quadro funcional de uma recepção hoteleira; • Relação da recepção com os demais setores do hotel (Reserva e Governança). • Ciclo do Hóspede: pré-reserva, reserva, check in, estadia e check out; UNIDADE II – POLÍTICAS DE RESERVAS • Terminologia internacional: Allotment; front office; early check in; late check out; walkin; no show; overbooking; rooming list, etc. • Tipos de diária; • Contrato de hospedagem. • Ciclo de reservas: tipos de bloqueios; Cancelamento de reservas; • Qualidade no atendimento; • Relações étnico-raciais em hospitalidade.		

UNIDADE III – OPERAÇÕES TÉCNICAS DE RECEPÇÃO

- Atendimento telefônico.
- Operações técnicas realizadas durante a chegada, estadia e check out do hóspede;
- Mensagem e correspondência;
- Mudança de apartamento;
- Serviço de cofre;
- Reclamações: atitudes a adotar.
- O caixa da recepção: tarefas; relatórios; fluxos de caixa.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem da região ou outras e quatro aulas práticas no Laboratório de Hospedagem (simulações diversas do dia a dia do setor de Recepção e Reservas), além de estudos de caso.

Palestras e seminários;

Obs.: nas aulas práticas os alunos farão simulações de situações corriqueiras de um meio de hospedagem, como por exemplo, check-in, check out, reserva por telefone, as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Equipamentos do Laboratório de Hospedagem.

AValiação

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

- Participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.
- Obs.: Nas aulas práticas, os alunos serão avaliados conforme a participação e o desempenho nas atividades propostas (Simulação de check-in, check-out, reservas por telefone, resolução de reclamações, dentre outros).
- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Educ, 2003.
- DIAS, R. & PIMENTA, M. A. (orgs.). Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
- DUARTE, Vladir. Administração dos Sistemas Hoteleiros. SENAC: São Paulo, 1997.
- MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria. Ed. Thex, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CORRÊA, H. L. & CAON, M. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2006.
2. FITZSIMMONS, J. A. & FITZSIMMONS, M. J. Administração de serviços: operações, estratégias e tecnologia da informação.
3. POWERS, T & BARROWS, C. W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria e restaurante. Tradução de Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.
4. DAVIES, Carlos A. Manual de Hospedagem: Simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.
5. CANDIDO. Índio. Controles em Hotelaria: sistemas mecanizados para hotéis. Ed. Caxias do Sul. Caxias do Sul. 1996.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO		
Código:		Carga Horária Total: 40 horas
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos

PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Conceituar, interpretar e aplicar na realidade Hoteleira, os conceitos e definições de Marketing Turístico, suas ferramentas especialmente o mix de marketing, e a importância da segmentação do mercado turístico.		
OBJETIVOS		
Compreender o estudo da Mercadologia referente aos conceitos relevantes para aplicar e identificar as características do mercado turístico;		
Compreender o comportamento do consumidor referente a fatores como culturais, sociais, pessoais, psicológicos, segmentação de mercado e o posicionamento de mercado;		
Elaborar um plano de Marketing com a utilização do mix de mercadológico (produto, preço, praça e comunicação).		
PROGRAMA		
Unidade I		
1. Introdução ao Marketing. Conceituação.		
2. Diferença do Marketing de produto e Marketing de serviços		
3. Ambiente do Marketing Turístico: Macro e Micro		
4. O Mercado Turístico		
Unidade II		
6. O Comportamento do consumidor-turista.		
7. Segmentação do mercado turístico.		
8. O posicionamento no mercado.		
Unidade III		
9. Composto de Marketing aplicado ao turismo (4ps)		
10. O produto turístico.		
11. O preço dos produtos turísticos		
12. A distribuição de produtos turísticos		
13. A comunicação turística.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
• Aulas expositivo-dialogadas; • Exercícios teóricos e práticos; • Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos; • Apresentação de seminários. As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.		
RECURSOS		
. Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:		

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

- A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:
 - Participação;
 - Assiduidade;
 - Cumprimento de prazos.
 - E através de:
 - Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
 - Trabalhos individuais e em grupo;
 - Apresentação de Seminários;
 - Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen; HEMZO, Miguel Angelo. Marketing de Serviços: pessoas, tecnologia e estratégia. 7. ed. São Paulo: Pearson Pratic Hall, 2011.
2. MELO NETO, Francisco Paulo de. Marketing de Eventos. 5. ed. São Paulo: STS, 1999.
3. PETROCCHI, Mário. Marketing para destinos turísticos: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MOTA, Keila, C. N. Marketing Turístico: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001.
2. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
3. CORREA, Henrique L. Gestão de Serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2006.
4. HOLEY, JR. Leonard H. Marketing de Eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2012.
5. PADILA, Ênio. Marketing para engenharia, Arquitetura e Agronomia. 3. ed. Brasília –DF: CONFEA, 2001.
6. PIMENTA, Maria Alzira. DIAS, Reinaldo(orgs). Gestão de Hotelaria e Turismo. São Paulo: Pearson Pratic Hall, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 2º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não há	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: 10h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Aplicação de técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias.		
OBJETIVOS		
· Compreender técnicas dietéticas e fatores que influenciam em uma alimentação equilibrada; · Conhecer o processo digestivo e os nutrientes alimentares; · Analisar, conhecer e aplicar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos; · Conhecer os processos de infecção e intoxicação alimentar; · Conhecer a Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC.		
PROGRAMA		
Unidade 1: Nutrição e Alimentação 1.1 Termos Básicos da Nutrição 1.2 Importância da alimentação 1.3 Grupos Alimentares 1.4 Biodisponibilidade dos Alimentos: digestão Unidade 2: Tipos de Alimentação 2.1 Alimentação convencional 2.2 Alimentação não convencional 2.3 Vegetariana 2.4 Alternativa 2.5 Natural ou orgânica Unidade 3: Considerações Gerais sobre Higiene 3.1 Definições: higiene, limpeza, sanitização e outros 3.2 Objetivos de higiene nos serviços de alimentação 3.3 Benefícios da higienização Unidade 4: Higiene do Manipulador 4.1 Higiene pessoal		

4.2 Uniformes 4.3 Comportamento pessoal Unidade 5: Higiene Ambiental 5.1 Procedimentos básicos e periodicidade de higienização das instalações 5.2 Manejo e armazenamento do lixo 5.3 Controle integrado de pragas Unidade 6: Higiene Alimentar 6.1 Principais fontes de contaminação alimentar 6.2 Microrganismos patogênicos de importância em alimentos 6.3 Fatores extrínsecos e intrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos 6.4 Enfermidades de origem alimentar 6.5 Epidemiologia e surtos de toxinfecções alimentares 6.6 Medidas preventivas de contaminação alimentar 6.7 Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC
METODOLOGIA DE ENSINO As aulas serão expositivo-dialogadas e práticas. As aulas expositivo-dialogadas terão como base os materiais bibliográficos disponibilizados pelo docente com a utilização de recursos audiovisuais, proporcionando ao discente o estímulo ao diálogo e compartilhar de ideias a partir dos conteúdos apresentados. Poderão ser realizadas a aplicação de atividades individuais ou em grupo onde os alunos irão praticar as estruturas aprendidas de forma oral ao final de cada tópico em forma de apresentação de seminários ou exposições por “mostras” dos conteúdos desenvolvidos em sala. As aulas práticas poderão ser desenvolvidas através da proposta de visitas técnicas ou práticas em laboratório de alimentos e bebidas para melhor compreensão dos conteúdos aprendidos em sala. Adicionalmente, os alunos deverão planejar e executar uma atividade (mostra, palestra ou oficina) sobre os aspectos da manipulação de alimentos a ser executado na comunidade externa. A escolha da metodologia e das ações para o desenvolvimento desta ação deverão ser escolhidas de acordo com a temática escolhida e o público-alvo. As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.
RECURSOS ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. Veículo Oficial para apoio a ação.
AValiação A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas teóricas, práticas e as ações na

comunidade externa.

Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: trabalhos individuais e/ou grupo (pesquisas, seminários e produções textuais), produção de vídeos, cartilhas ou portfólios, dentre outros).

O planejamento, participação da ação e empenho dedicados às ações externas serão avaliados, tanto pela comunidade externa que recebeu a ação como pelo docente responsável, através de instrumento avaliativo produzido pelo aluno e docente. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2011. 208p. ISBN 9788574582542.
2. JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). Higiene alimentar e noções de nutrição. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. 63 p., il. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81868. Acesso em: 25 Aug. 2023.
3. MANUAL de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de... São Paulo: Roca, 2003. 234p. ISBN 8572414320.
4. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle Higiénico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. 623p. ISBN 8585519533.
5. TIRAPÉGUI, Julio. Nutrição, fundamentos e aspectos atuais. 3. ed. São Paulo; Rio de Janeiro; Belo Horizonte: Atheneu, 2013. 477 p. ISBN 9788538804055.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AZEVEDO, Elaine de. Alimentos orgânicos: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo: Editora Senac Ceará: Edições UFC, 2012. 386p. ISBN 9788539602636.
2. BRASIL. Ministério da Educação. Cardápios saudáveis. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 129 p. (Profucionário, 16. Curso técnico de formação para os funcionários da educação. Técnico em alimentação escolar). ISBN 9788523009861.
3. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul: Educs, 2010. 254p. ISBN 9788570615527.
4. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6. ed. São Paulo: Senac, 1999. 201p. ISBN 9788573598377.
5. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. ISBN 9788536305073.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 2º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. <i>Mise-en-place</i> de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas.		
OBJETIVOS		
Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Serviço de Alimentos e Bebidas; Compreender a tipologia de serviços existentes no mercado; Entender os princípios que influenciam no planejamento e organização do Serviço de Alimentos e Bebidas; conhecer os principais instrumentais e utensílios para o <i>mise-en-place</i> de salão; Executar técnicas básicas de preparação de salão e execução do serviço de Alimentos e Bebidas.		
PROGRAMA		

UNIDADE I - O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS:

- Conceitos e serviços
- Brigada de serviço e descrição das funções segundo os setores.
- O fator da qualidade
- Funções do setor
- Tipologia e classificação
- Conhecimento e utilização dos Tipos de Serviços
- Equipamentos e utensílios de bares e restaurantes

UNIDADE II - SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:

- Introdução e Tipologia dos serviços de atendimento
- *Mise-en-place*: adequação aos serviços
- Definição e organização da brigada
- Técnicas de preparação do ambiente de atendimento
- Técnicas de serviço

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Visitas técnicas;
- Atividades práticas em laboratório.
- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.
- O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).
- Recursos para aulas práticas: equipamentos, materiais e utensílios disponíveis no Laboratório de Alimentos e Bebidas.

AVALIAÇÃO

Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Provas escritas.
- Relatórios de visita técnica, palestras e demais eventos.
- Seminários.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.
- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.
- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELEUTERIO, Hélio. Serviços de Alimentação e Bebidas. São Paulo: Érica, 2014.
 MARQUES, José Albano. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.
 WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 1. ed. Porto Alegre: Educ, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 abr. 2025.
 DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)
 FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6 ed. São Paulo: SENAC, 1999.
 KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.
 POWERS, Tom, BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. Tradução Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso

Sector Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS		
Código:		Carga Horária Total: 40 horas
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 horas		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Administração de Recursos Humanos e estratégias de desenvolvimento humano. Análise da política de pessoas. Estratégia organizacional e aplicação no mercado de Turismo. Subsistemas de gestão de pessoas. Gestão por competências e lideranças, com ênfase em motivação e inteligência emocional. Gestão de equipes de trabalho multifuncionais.		
OBJETIVOS		
Reconhecer a importância do fator humano nas organizações; Conhecer evolução das teorias administrativas referente a administração de recursos humanos; Compreender os principais conceitos e práticas da gestão de pessoas nas organizações que se integram ao planejamento estratégico aplicado à política de Recursos Humanos e ao mercado do turismo; Conhecer as bases que geram o desenvolvimento de equipes para alavancar resultados significativos no trabalho; Compreender a importância de um ambiente organizacional que gere satisfação, diversidade, ética, comunicação e motivação nos trabalhadores; Conhecer as principais tendências de ações e ferramentas voltadas ao planejamento, administração e política de Recursos Humanos.		
PROGRAMA		

Unidade I. Introdução à Gestão de Recursos Humanos

Conceitos e objetivos da Gestão de Recursos Humanos, o desenvolvimento dos Recursos Humanos na evolução das teorias administrativas, estrutura do departamento de recursos humanos nas organizações e planejamento estratégico aplicado à política de Recursos Humanos.

Unidade II. Agregando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de recrutamento e seleção de pessoas.

Unidade III. Aplicando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de orientação de pessoas, análise e descrição de cargos e avaliação do desempenho.

Unidade IV. Recompensando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de remuneração, dos benefícios e serviços e programas de incentivo.

Unidade V. Desenvolvendo Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de treinamento e desenvolvimento organizacional.

Unidade VI. Monitorando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos para acompanhar, orientar, observar e manter o comportamento dos profissionais referente aos cargos ocupados no que se refere ao desempenho laboral, recompensas, desenvolvimento, segurança e higiene do trabalho por meio do banco de dados e sistema de informações e auditoria de RH

Unidade VII. O Futuro da Gestão de Pessoas

Visa conhecer e discutir as principais tendências na área.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
- Apresentação de seminários.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

- A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:
- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.
- E através de:
 - Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
 - Trabalhos individuais e em grupo;
 - Apresentação de Seminários;
 - Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4.ed. Barueri –SP: Manole, 2014.
2. GIL, Carlos Antônio. Gestão de Pessoas. Enfoque nos Papéis Estratégicos. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2019.
3. VERGARA, Sylvia Constant. Gestão de Pessoas. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul:EDUCS,2003.
2. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas. 4.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.
3. _____, Idalberto. Recursos Humanos: o capital humano das organizações. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2006.
4. STONER, James. Freeman. R. Edward. Administração. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.
5. FILHO, Edmundo Escrivão. FILHO, Sergio Perussi (orgs). Teorias da Administração: introdução ao estudo do trabalho do administrador. São Paulo: Saraiva, 2010.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL BÁSICO 2		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação.
Pré-requisitos: Espanhol Básico 1		Semestre: 2º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não.	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: 16h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Apropriação do sistema linguístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.		
OBJETIVOS		
- Desenvolver a competência comunicativa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma. - Utilizar corretamente as expressões necessárias para recepcionar os clientes em um hotel. - Conjuguar os verbos no tempo Futuro e estabelecer relações entre os tempos presente e futuro na comunicação com os hóspedes. - Ampliar o léxico em língua espanhola no que se refere aos ambientes de serviços que podem ser utilizados pelos hóspedes para que seja possível a indicação correta ao turista. - Conhecer expressões heterossemânticas entre a língua portuguesa e a língua espanhola; - Apropriar-se de vocabulário específico relacionado à culinária de países de fala hispana possibilitando estabelecer uma comunicação mais fluida; - Compreender a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação. - Dominar léxico específico voltado para o turismo. - Elaborar cardápios em língua espanhola como atividade prática da formação e contribuição para a comunidade externa atendendo aos requisitos da curricularização da extensão.		

PROGRAMA

Unidade 1: A recepção do hotel: A Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH), reservar uma suíte, receber os clientes, preencher fichas, encerrar contas e estadias. Estrutura linguística: Futuro imperfeito de indicativo, descrição física e psicológica.

Unidade 2: Os serviços do hotel: lojas, lavanderia, aluguel de carros, agência de turismo, bar, salão de beleza. Problemas recorrentes em meios de hospedagem: troca de quartos, aparelhos quebrados, trocas de nomes. Estrutura linguística: Condicional simples do indicativo, apócorpes e heterossemânticos.

Unidade 3: Na cozinha, no restaurante e na lanchonete: Alimentos e bebidas, aperitivos e pratos tradicionais da cozinha hispânica, objetos e utensílios da mesa e da cozinha, situações no restaurante. Estrutura linguística: verbos “gustar”, comer e beber.

Unidade 4: Curricularização da Extensão: Produção e entrega de cardápios em espanhol para restaurantes, lanchonetes e barracas de praias como ação de extensão na região de abrangência do campus Aracati.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com uso de recursos audiovisuais. Os textos utilizados em sala serão de variados tipos e gêneros. A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. Durante as aulas serão aplicadas as seguintes atividades práticas: 1. Atividade de conversação nas quais os discentes conversarão com o professor e os colegas em língua espanhola a partir de diálogos presentes no material didático; 2. Apresentação oral de temas ligados ao Turismo e à Hotelaria nos países hispano falantes; 3. Produção escrita de gêneros textuais presentes no mundo do trabalho, principalmente da Hotelaria e do Turismo, como passagem aérea e rodoviária, formulário de reserva de hotel, FNRH (Ficha Nacional de Registro de Hóspedes), nota fiscal, cardápios de restaurante; 4. Práticas orais em língua espanhola simulando processos de reserva, recepção e atendimento ao cliente na suíte e no restaurante e bar do hotel; 5. Debates sobre textos em língua espanhola; 6. Práticas auditivas em espanhol a partir de áudios que retratam telefonemas, diálogos entre turistas, hóspede e recepcionista de hotel e diálogos de modo geral. 7. Apresentação de utensílios de cozinha e restaurante no Laboratório de Alimentos e Bebidas em língua espanhola para verificar se o discente consegue nomear tais utensílios nessa língua estrangeira; 8. Produção de um prato e/ou bebida da culinária hispânica no Laboratório de Alimentos e Bebidas para posterior apresentação em espanhol de todo o processo de produção. 9. Orientação acerca da atividade de curricularização da extensão visando a conversão de um cardápio, de um dos restaurantes da nossa região.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Recursos Audiovisuais: computador, datashow e caixa de som;
- Livros didáticos;
- Textos fotocopiados em espanhol;
- Quadro branco e pincel.
- Utensílios de cozinha e restaurante (talheres, pratos, guardanapos, copos, panelas, jarras etc.) já presentes no Laboratório de Alimentos e Bebidas;
- Pequena quantidade de insumos alimentícios para a produção de um prato e/ou bebida da culinária hispânica.

AValiação

A avaliação da disciplina Espanhol Básico 2 terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, constando de exercícios de estrutura linguística e repertório vocabular, provas e seminários baseados em assuntos atuais e relacionados a história e a cultura dos países da língua estudada. Serão considerados os seguintes aspectos:

Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com prova escrita que abordará questões de leitura, interpretação textual, aspectos gramaticais e lexicais, além de redação de textos simples em espanhol.

Avaliação Oral: Criação e apresentação de diálogos relacionados aos temas trabalhados em sala.

Avaliação Prática: Serão analisados os cardápios coletados pelos grupos em português e sua equivalência para o espanhol, considerando os aspectos gramaticais e semânticos. A proficiência do aluno nessa língua poderá ser comprovada com essa atividade prática. Em seguida, o cardápio será liberado para confecção pelo estabelecimento demandante, concluindo assim a proposta extensionista da disciplina.

- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CUENCA, Monteserrat Alonso; PRIETO, Rocio Prieto. Embarque - curso de español lengua extranjera 1. Edelsa, 2011.
- MARTÍN, José Ramón Rodríguez; GUERRA, Miguel Ángel García. Meta ELE A1. Madrid: Edelsa, 2014.
- MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.
- PINHO, Irislany Cazumba Parente. Español para profesionales del turismo: conexión con el

entorno social. Dissertação (Mestrado) - Instituto Federal do Ceará, Mestrado Profissional em Rede Nacional de Educação Profissional e Tecnológica, Campus Fortaleza, 2024.

- SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; (tradução Eduardo Brandão e Claudia Berliner). São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ARAÚJO, F. M. G. Espanhol Aplicado à recepção. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.

- AGUIRRE, B. El español por profesiones – Servicios turísticos. Madrid: SGEL, 1994.

- HERMOSO, A. G. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997.

- MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. Gramática Contrastiva del español para brasileños. Madrid: SGEL, 2007.

- PRADA, M; MARCÉ, P. Entorno laboral. 1º Ed. Madrid: Edelsa, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 2º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Tipos de conhecimentos. Conceito e classificação de ciência. Métodos científicos. Tipos e técnicas de pesquisa. Introdução à leitura e à escrita de textos acadêmicos. Tipos de trabalhos científicos. Ética acadêmico-científica. Normas da ABNT / Guia de normalização institucional.		
OBJETIVOS		
1. Identificar os tipos de conhecimentos utilizados pelo homem no processo de compreensão da realidade circundante;		
2. Conceituar ciência por meio de perspectivas teóricas e tipologias/classificações distintas;		
3. Definir método, metodologia e pesquisa sob a ótica da ciência contemporânea, destacando a		

- relação de interdependência estabelecida entre os conceitos;
4. Classificar métodos científicos a partir de bases de raciocínio lógico e de técnicas de investigação;
 5. Tipificar pesquisas científicas, considerando os objetivos, as formas de abordagem dos problemas analisados e os delineamentos/procedimentos investigativos;
 6. Mapear as etapas de uma pesquisa para a estruturação de empreitadas científicas claras, coerentes, consistentes, exequíveis, pertinentes e necessárias à modificação do status quo do mundo dos fenômenos;
 7. Analisar a qualidade do discurso produzido pelos pesquisadores nos trabalhos acadêmicos, enfatizando os aspectos éticos e legais inerentes ao saber-fazer-poder da ciência;
 8. Desenvolver estratégias de compreensão e produção de textos produzidos no orbe científico;
 9. Planejar a escrita de gêneros acadêmicos com base na identificação de seus elementos componentes;
 10. Aplicar regras de formatação, incluindo citações e referências bibliográficas.

PROGRAMA

1. Ciência e conhecimento científico
 - 1.1. Tipos de conhecimentos.
 - 1.2. Conceito de ciência.
 - 1.3. Classificação e divisão da ciência.
2. Método científico
 - 2.1. Conceitos de método científico e metodologia científica.
 - 2.2. Tipos de métodos científicos quanto às bases de raciocínio lógico e às técnicas de investigação.
3. Pesquisa científica
 - 3.1. Conceito de pesquisa científica.
 - 3.2. Etapas da pesquisa.
 - 3.3. Tipos de pesquisa quanto aos objetivos, à forma de abordagem do problema e ao delineamento/procedimento investigativo.
4. Introdução à leitura e à escrita de textos acadêmico-científicos
 - 4.1. Conceitos de leitura e escrita.
 - 4.2. Estratégias de leitura e escrita.
 - 4.3. Conceituação, caracterização e classificação de textos acadêmico-científicos.
 - 4.3.1. Esquema.
 - 4.3.2. Fichamento.
 - 4.3.3. Resumo.
 - 4.4.4. Resenha.
 - 4.4.5. Artigo científico.
 - 4.4. Ética acadêmico-científica.
 - 4.5. Normas da ABNT / Guia de Normalização do IFCE.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, com leitura e análise crítica dos textos indicados e realização de atividades práticas pelos discentes.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras,

questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Material didático-pedagógico.

Quadro branco e pincel.

Recursos audiovisuais: *data show* e computador.

AValiação

A avaliação será contínua e processual, contemplando a participação e a assiduidade do alunado, bem como a realização de trabalhos escritos (individuais e em grupo), debates e atividades orais (seminários).

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASARIN, Helen de Castro Silva. Pesquisa científica: da teoria à prática. Curitiba: InterSaberes, 2012.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. (Orgs.). Resenha. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

_____. Resumo. São Paulo: Editorial, 2004.

_____. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola, 2005.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2010.

_____. Técnicas de pesquisa. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à matemática financeira e seus conceitos básicos e noções de Fluxo de Caixa; Cálculos e fórmulas com juros simples; Descontos simples, desconto racional, desconto comercial e bancário; Juros compostos; Taxas equivalentes, inflação, taxa aparente, real e capitais equivalentes		
OBJETIVOS		
- Desenvolver a base conceitual e as ferramentas para resolver situações gerenciais relacionadas à prática da Matemática Financeira. - Identificar os conceitos básicos e a diferença entre os regimes de capitalização simples e composta. - Conhecer o desconto simples e desconto composto e sua aplicabilidade - Compreender as taxas de juros praticados no mercado em regime de capitalização simples e composta - Aprender a utilizar a calculadora Financeira		
PROGRAMA		
- Introdução à Matemática Financeira - Fluxo de caixa de uma operação financeira - Cálculo e Fórmulas com Juros Simples - Valor nominal e valor atual - Desconto Simples: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário		

- Cálculo e fórmulas com Juros Compostos
- Desconto Composto: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário
- Taxas de juros: taxas proporcionais, taxas equivalentes, taxas efetivas e taxas nominais
- Séries uniformes: prestações antecipadas e postecipadas
- Sistemas de Amortização
- Compra à vista e a prazo
- Valor Presente Líquido (VPL)
- Taxa interna de retorno (TIR)

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e expositivas com recursos audiovisuais, exercícios, leitura dirigida, e elaboração de trabalho em grupo.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Quadro branco;
Pincel;
Apagador;
Livro didático;
Resumos de conteúdo;
Listas de exercícios;
Computador;
Projetor de multimídia.

AValiação

Avaliações escritas; participação em sala; lista de exercícios; trabalho em grupo; trabalho individual e notas de participação.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSAF NETO, Alexandre. Matemática Financeira e suas aplicações. 11a ed. Atlas. São Paulo, 2009.

BASTOS, Rafael Rabelo. Matemática Financeira Essencial com utilização da calculadora HP-12 e do Excel. Editora Livro Técnico, Fortaleza, 2009.

CARVALHO, Neto Osvaldo Fernandes. Matemática Comercial e Financeira / Osvaldo Fernandes Carvalho Neto; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, Giovani Glaucio de Oliveira. Estatística Aplicada ao Turismo. v.1. GIANOTTI, Juliana Di Giorgio- 2 ed. - Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2013

CRESPO, Antônio Arnot. Matemática Financeira Fácil. 14a ed. Saraiva. São Paulo, 2009.

SAMANEZ, Carlos Patricio. Matemática Financeira / Carlos Patricio Samanez. – 5. ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

GARCIA, Nelson Martins. Matemática comercial & financeira: fundamentos e aplicações; prefácio Doherty Andrade / Nelson Martins Garcia. - Maringá: Eduem, 2011.

LIMA, Luciana de. Tecnologia em Hotelaria - Estatística Aplicada. Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza: UAB/IFCE, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE III**

SEMESTRE III							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Processos de Governança	40	30	10	00	02	Fundamentos da Hotelaria
	Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	40	00	00	02	-
	Bases da Produção Culinária	80	40	40	00	04	Introdução a Alimentos e Bebidas e Higiene e Noções de Nutrição
	Gestão de Alimentos e Bebidas	40	30	10	00	02	Serviços de Alimentos e Bebidas
	Empreendedorismo	40	30	10	10	02	-
	Inglês Básico I	80	40	40	00	04	-
	Introdução à Contabilidade	40	30	10	00	02	-
	Custos e Orçamentos	40	30	10	00	02	-
TOTAL		400	270	130	10	20	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROCESSOS DE GOVERNANÇA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Fundamentos da Hotelaria		Semestre: 3º
CH Teórica: 30		CH Prática: 10
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA
Estudo e compreensão do setor de Governança através de conceitos, características, importância e procedimentos administrativos e operacionais referentes ao setor. Cargos e funções. Conhecimento dos procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Relatórios relacionados ao setor de governança.
OBJETIVOS
Estudar as técnicas de trabalho da governança; Apresentar as tarefas administrativas e operacionais do setor. Conhecer a hierarquização do setor de governança; Conhecer os procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Analisar os relatórios pertinentes ao setor de governança. Compreender relatórios, formulários e sistemas em Governança.
PROGRAMA
UNIDADE I – A COMPLEXIDADE DO SETOR DE GOVERNANÇA NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM - Organograma do setor de governança; - A comunicação do setor de governança com os demais setores do hotel. - A hierarquização do setor de governança: cargos e funções. - Tarefas administrativas do setor de Governança: - Treinamento de funcionários - Escala de folga - Cálculo ideal do número de camareiras - Inspeção do trabalho realizado - Controle: chaves/cartões magnéticos; - Compra de materiais, utensílios e equipamentos de limpeza; - Achados e perdidos; UNIDADE II – ROTINA DIÁRIA DA CAMAREIRA - Rotina diária da camareira: - Técnicas de limpeza, higienização e arrumação. - O carrinho de serviços. - Materiais e equipamentos de trabalho. - Ergonomia e equipamentos de proteção. - Relatórios pertinentes à camareira. - Cama e Enxoval - Cálculo de estoque de enxoval - Frigobar - Mobiliário e decoração- Ocorrências e Situações em caso de check in - check out - permanência de hóspedes. UNIDADE III – POSTURA PROFISSIONAL I- Postura profissional, atributos pessoais e procedimentos no setor de governança; UNIDADE IV – A LAVANDERIA HOTELEIRA - Técnicas e operações dos serviços de lavanderia hoteleira; - A lavanderia do hotel: máquinas e equipamentos; - Processos de lavagem de roupas. - Produtos de limpeza;

- Tipos de tira-manchas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem da região ou outras; e dez aulas práticas no Laboratório de Hospedagem (arrumação da Unidade Habitacional – UH, simulando, por exemplo, uma noite de núpcias, bodas, café da manhã na UH, room service entre outros), além de estudos de caso.

Palestras e seminários;

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado.

- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

▪ Material didático-pedagógico.

▪ Recursos audiovisuais.

Equipamentos e utensílios dos Laboratórios de Hospedagem e Alimentos e Bebidas.

AValiação

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.

▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de atividades/trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.

▪ Desempenho cognitivo.

▪ Criatividade e uso de recursos diversificados.

▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

· Participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Obs.: Nas aulas práticas, os alunos serão avaliados conforme a participação nas atividades propostas (arrumação da UH para noite de núpcias, bodas, aniversário, serviço de room service, café da manhã no quarto, entre outros).

· Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários.

- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da

aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. São Paulo: EDUCS, 1999.	
MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria. Caxias do Sul: Educ, 2006.	
MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. São Paulo: Roca, 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARROWS, Clayton; W. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas	
CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Editora Aleph, 2004.	
CORRÊA, Henrique; L. CAON, Mauro. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação de clientes. São Paulo: Atlas, 2006.	
DUARTE, Vládir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: Editora Senac, 2005.	
MOTA, Keila Cristina Nicolau. Sistemas e técnicas de governança: semestre III. Fortaleza: UAB/IFCE, 2009. 79p.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Origem, Evolução, Conceito, Classificação e Tipologia dos Eventos; Eventos como segmentação econômica. As fases e procedimentos para a realização dos eventos. Cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais. Regras de etiqueta social. Eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.		

OBJETIVOS
· Entender a importância dos Eventos; · Identificar eventos como segmentação econômica; · Reconhecer as características das tipologias dos eventos; · Compreender procedimentos de cerimonial e protocolo nos eventos sociais e oficiais; · Conhecer as regras de etiqueta e de comportamento social; · Pesquisar eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.
PROGRAMA
· Contextualização histórica e evolução econômica dos eventos. · Classificação e Tipologias; · Fases do Evento (Pré-evento, trans-evento, pós-evento); · Espaços para eventos (o hotel e o evento); · Os procedimentos de cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais; · Regras de etiqueta; · Órgãos de eventos; · Eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.
METODOLOGIA DE ENSINO
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudos de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento. As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.
RECURSOS
Material didático-pedagógico. Quadro branco e pincel. Recursos audiovisuais: datashow, computador e vídeos.
AVALIAÇÃO
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos. As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega. Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRITTO, Janaína e Nena Fontes. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.
2. CESCO, Cleuza Gertude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 8. ed. São Paulo: Summus, 1997.
3. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 253p.
4. GONÇALVES, Luiziana. Etiqueta, Cerimonial e Protocolo. Governo do Estado do Ceará: s/d. Disponível em: https://educacaoprofissional.seduc.ce.gov.br/images/material_didatico/eventos/eventos_etiqueta_cerimonial_e_protocolo.pdf. Consultado em 04 Nov 2022.
5. LARA, Larissa Mongruel Martins de. Cerimonial e protocolo. Ponta Grossa: UEPG/NUTEAD, 2017. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/206202/2/Cerimonial%20e%20Protocolo%20-%20UAB%20%28uma%20a%20uma%29.pdf>. Consultado em 04 Nov 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. NUNES, Marina Martinez. Cerimonial para executivos: um guia para execução e supervisão de eventos empresariais. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1999.
2. OLIVEIRA, J.B. Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática, São Paulo: Madras, 2000.
3. GOMES, Sara. Guia do Cerimonial: do trivial ao formal. Brasília: L.G.E., 2007.
4. GUIA de eventos, cerimonial e protocolo para a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica / Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. – 2. ed., rev. e ampl. – Brasília: Ed. IFB, 2017.
5. BRASIL. Congresso Nacional. Senado Federal. Coordenação de Relações Públicas. Manual de organização de eventos do Senado Federal / Senado Federal, Coordenação de Relações Públicas. -- 1. ed. -- Brasília: Senado Federal, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**DIRETORIA DE ENSINO**

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA	
Código: Responsabilidade da CCA	Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04	Nível: Graduação

Pré-requisitos: Introdução a Alimentos e Bebidas; Higiene Alimentar e Noções de Nutrição.		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Histórico, evolução e os principais pratos da gastronomia influenciada pela cozinha clássica e pela Nouvelle Cuisine. Conhecer o histórico, a importância, os tipos de ervas, especiarias e fungos, bem como o emprego de cada um deles na culinária. Métodos de cocção e as bases para as produções culinárias. Agentes espessantes, fundos, molhos e sopas. Estrutura e funcionamento da cozinha quente. Estrutura e funcionamento da cozinha fria. Histórico e produção de queijos, pastas, pães e doces de base.		
OBJETIVOS		
• Adquirir conhecimento sobre a estrutura e a tradição da cozinha clássica e da nouvelle cuisine, bem como compreender os hábitos alimentares que refletem as tendências contemporâneas e regionais. • Dominar a produção de pratos tanto clássicos quanto contemporâneos, aplicando técnicas de cocção, • Conhecer os utensílios e equipamentos utilizados em uma cozinha de médio e grande porte; • Conhecer as técnicas de cortes de legumes e carnes; • Conhecer as técnicas, bases e métodos de cocção das produções culinárias. • Conhecer ervas e especiarias adequadas para aprimorar a qualidade dos pratos, estimulando assim os sentidos visual, olfativo e gustativo dos comensais.		
PROGRAMA		
UNIDADE 1 - FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COZINHA ➤ Cozinha clássica e Nouvelle Cuisine ➤ Equipamentos e utensílios ➤ Métodos de cocção ➤ Transmissão de calor ➤ Facas: afiação e utilização ➤ Tipos de cortes UNIDADE 2 - BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA ➤ Fundos ➤ Agentes espessantes ➤ Molhos ➤ Caldos e sopas UNIDADE 3 – COZINHA QUENTE ➤ Cozinha quente: estrutura e funcionamento ➤ Ervas, especiarias e fungos ➤ Frutas, hortaliças, leguminosas, grãos e cereais ➤ Carnes, aves, peixes e mariscos		

UNIDADE 4 – COZINHA FRIA

- Cozinha fria: estrutura e funcionamento
- Preparo de saladas e entradas quentes e frias
- Molhos frios clássicos

UNIDADE 5 - QUEIJOS, PASTAS, PÃES E DOCES

- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de queijos.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de pães; doces e pastas/massas.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de doces.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de pastas/massas.

UNIDADE 6 - AULAS PRÁTICAS

- Práticas profissionais de produção de pratos em laboratório.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual.
- Atividades presenciais em laboratório de alimentos e bebidas, envolvendo compras, preparação, serviço, degustação e organização/limpeza.
- Antes de cada aula prática, os alunos terão acesso a material de estudo, que incluirá receitas, técnicas e informações teóricas relacionadas aos alimentos e bebidas que serão abordados. Isso permite que os alunos cheguem às aulas com uma compreensão básica do que irão realizar. Cada aula prática começará com uma breve introdução teórica. Isso incluirá informações sobre os ingredientes, técnicas culinárias, aspectos de segurança alimentar e qualquer contexto histórico ou cultural relevante para os pratos ou bebidas que serão produzidos. Os alunos, em seguida, serão divididos em grupos. Eles terão a oportunidade de preparar os alimentos e bebidas de acordo com as instruções fornecidas do professor. Durante o processo de preparação, o professor estará presente para supervisionar e orientar os alunos. Respondendo dúvidas, fornecendo feedback e assegurando que os procedimentos de segurança e higiene sejam seguidos. Após a conclusão das preparações, os alunos terão a oportunidade de degustar o que criaram, avaliando o sabor, a textura e a apresentação de suas criações, bem como as de seus colegas.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Insumos de laboratórios.

AValiação

A avaliação da disciplina Bases da Produção Culinária ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados

instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade

Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.

Desempenho cognitivo.

Criatividade e uso de recursos diversificados.

Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Participação ativa nas aulas práticas.

Quanto aos instrumentos e técnicas avaliativas:

Trabalhos individuais e em grupo

Avaliações escritas individuais

Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos

Avaliação prática em laboratório de alimentos e bebidas, através da realização de mostras gastronômica, em que avaliadores serão convidados para uma análise sensorial das preparações, com o objetivo de determinar a qualidade, sabor, aroma, textura e apresentação dos alimentos. Os avaliadores experimentam cada amostra de forma anônima, evitando qualquer viés. Eles registram suas impressões e pontuações de acordo com os critérios estabelecidos. Podem fornecer observações detalhadas sobre cada preparação para justificar suas avaliações. Após a avaliação individual, os avaliadores se reúnem para discutir suas impressões e pontuações. Qualquer discrepância é abordada e discutida para garantir uma avaliação consistente.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BOCUSE, Paul. A cozinha de Paul Bocuse. Rio de Janeiro: Record, 2005.
2. FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010. 362p. ISBN 9788501065292.
3. SEBESS, Mariana; LONDRES, Helena. Técnicas de cozinha profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 360p. ISBN 9788574582825.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CANELLA, Sandra. Pão: arte e ciência. 5. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012.
2. HARBUTT, Juliet (Org.). O Livro do queijo. São Paulo, SP: Globo, 2011.
3. INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. Produtor de doces e salgados. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2011. 56 p., il., color. (Cadernos tecnológicos). ISBN 9788575295205
4. LINGUANOTTO Neto, Nelusko. Ervas e Especiarias com suas Receitas. São Paulo:

Bocato, 2006.

5. PELT, Jean-Marie. Especiarias e Ervas Aromáticas. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
O serviço de alimentos e bebidas no contexto turístico. Conceitos básicos de gestão. Composição e organização do departamento de alimentos e bebidas, suas funções, ciclos e processos (especificação da matéria-prima, compra, custos, custo da mercadoria vendida-CMV, transporte, estoque, armazenamento, produção e consumo). Regras de serviços. Planejamento e Engenharia de cardápios e fichas técnicas.		
OBJETIVOS		
Conhecer os empreendimentos na área de Alimentos e Bebidas; Compreender o processo de especificação da matéria-prima, compras, transporte, recebimento, armazenagem, estoques e produção; Avaliar o desempenho dos negócios do setor de Alimentos e Bebidas. Elaborar fichas técnicas; Planejar e organizar cardápios; Analisar relatórios;		
Compreender a importância do CMV para o desempenho do negócio. Administrar e Organizar negócios do setor de Alimentos e Bebidas.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS: - Importância para o turismo - Conceitos básicos de gestão		

- Especificação de matéria-prima

UNIDADE II - CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA/CUSTOS:

- Cálculo do CMV
- CMV ideal
- Controle do CMV
- Ficha técnica de planejamento
- Ficha técnica operacional

UNIDADE III - COMPRAS:

- Administração e política de compras
- Atividades e responsabilidades
- Cadastro de matéria-prima
- Programação, limites e alçadas para a compra
- Curva ABC

UNIDADE IV - RECEBIMENTO E ESTOQUE

- Rotinas básicas e importantes de recebimento
- Administração e controle de estoque
- Garantia da qualidade
- Meios de armazenamento

UNIDADE V - PRODUÇÃO E CONSUMO

- Previsão de produção
- Fator de correção e índice de cocção
- Rendimento de produtos
- Custo-benefício de matéria-prima
- Desperdícios

UNIDADE VI - ESTUDO DE CARDÁPIOS:

- Design do cardápio
- Normas e princípios gerais para elaboração de cardápios
- Tipos de menus
- Estratégias de vendas

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;

- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023;
- O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AValiação

Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Assiduidade e pontualidade.
- Aplicação de provas objetivas e discursivas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.
- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.
- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira: Educ, Caxias do Sul, 2003.

NISHIO, Erli Keiko; ALVES, Alexandre Martins. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Senac, 2019.

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 abr. 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARCHIK, Paula Piekarski. Planejamento de cardápios. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 abr. 2025.

DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)

WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.

CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.

MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. Em busca da hospitalidade. Barueri: Manole, 2004.



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código: (Responsabilidade da CCA)		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: 10h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Conceitos e origens de empreendedorismo. Perfil do empreendedor. Tipos de empreendedorismo. Conceitos e tipos de inovação. Ideias e Oportunidades: como identificar oportunidades de negócios. Estruturação de um negócio. Planejamento de negócios.		
OBJETIVOS		
Conhecer o perfil do empreendedor suas características, competências, habilidades e atitudes empreendedoras; Compreender os conceitos e tipos de empreendedorismo; Compreender a inovação; Diferenciar ideias Versus Oportunidades.		
PROGRAMA		
A descrição pormenorizada do que será trabalhado na disciplina durante o ano ou semestre, organizada por unidades. UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO EMPREENDEDORISMO • Conceito e origem do empreendedorismo. • a Importância do Empreendedorismo para a sociedade. • Perfil do Empreendedor. • Tipos de empreendedorismo. • Sucessos e Fracassos no empreendedorismo. • Protagonismo empreendedor (Mulheres, Negros e outras minorias). UNIDADE II- INOVAÇÃO • Descoberta Versus Invenção Versus Inovação. • Conceito e tipos de inovação. • A importância da tecnologia no desenvolvimento do empreendedorismo. UNIDADE IV- MODELO DE ESTRUTURAS DE NEGÓCIOS • O que é uma empresa. • Tipos e tamanhos.		

• Como escolher um negócio adequado. • Indústria 4.0. • Economia criativa Versus Economia tradicional. • Arranjos empresariais: Arranjos produtivos locais (APL), clusters e rede de empresas. UNIDADE V – PLANEJANDO UM NEGÓCIO • Ideias Versus Oportunidades: como identificar oportunidades de negócios e como fazer a ideiação; • Metodologias de Modelagem de Negócios: Business Model Canvas e Design Thinking. • Start-up: Conceito e tipos de Start-up; Estágios de um Start-up; Ecossistema Empreendedor. • Tipos de assessorias: incubadoras, aceleradoras, franchising, mentoria, investidor anjo. • Fontes de financiamentos: recursos próprios, subvenções, crowdfunding, aceleradoras e fundos de investimentos. UNIDADE VI - Curricularização da Extensão: como ação de extensão na região de abrangência do campus Aracati será realizado evento que pode ser realizado por meio de palestra ou bate-papo ou roda de conversa sobre temáticas ligadas a fomentar e fortalecer o empreendedorismo no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.
--

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
 - Exercícios teóricos e práticos;
 - Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
 - Apresentação de seminários.
 - Por fim, a aplicação prática da curricularização deverá ser planejada e executada em uma comunidade do município de Aracati (horas) evento (palestra ou bate-papo ou roda de conversa sobre temáticas ligadas a fomentar e fortalecer o empreendedorismo no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.
- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.
- O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.

E através de:

- Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);

- Trabalhos individuais e em grupo;

- Apresentação de Seminários;

- Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas;

- Participação de planejamento e realização de ações que envolvam a curricularização.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DOLABELA, Fernando. Oficina do Empreendedor. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.
2. DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 8. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
3. HISRICH, Robert D. Empreendedorismo. 7.ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHIAVENATO, I. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
2. DUARTE, Vladoir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3. ed. São Paulo: SENAC, 1997.
3. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
4. SALIM, C. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
5. SEBRAE. Atitudes empreendedoras e tipos de empreendedorismo. Brasília: SEBRAE, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO I	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04	Nível: Superior
Pré-requisitos: Não	Semestre: 3º

CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Apresentação de informações pessoais em contextos formais e informais. Descrição da família e de atividades cotidianas e rotineiras. Diálogos sobre profissões, objetos, clima, saúde, datas, números ordinais e horas. Simulação de diálogo via ligação telefônica. Diálogos sobre gostos pessoais, opiniões, realização de desculpas. Estudo dos fonemas da língua inglesa. Abordagem de aspectos linguísticos, tais como: pronomes pessoais do caso reto, pronomes oblíquos, pronomes possessivos, pronomes demonstrativos, pronomes interrogativos, uso do presente simples nas formas afirmativas, negativas e interrogativas, uso do imperativo, uso da expressão <i>would like</i> and da forma <i>could</i> para expressar polidez, uso do presente contínuo nas formas afirmativas, negativas e interrogativas, expressões de tempo (<i>at, in, on, around, early, late, until, before, after</i>).		
OBJETIVOS		
• Aprender como perguntar e falar sobre: informações pessoais, opiniões sobre suas preferências, família, objetos pessoais, rotinas atuais, descrições de eventos em progresso e de pessoas, planos futuros e intenções; • Cumprimentar as pessoas e interagir socialmente; • Falar e pedir informações pessoais; • Atender uma ligação telefônica e anotar um recado; • Informar e solicitar informações sobre como chegar a um lugar; • Falar sobre família, clima, estações do ano, meses e profissões; • Identificar o que as pessoas estão fazendo e o que elas costumam fazer; • Falar sobre comida e oferecer alimentos e bebidas; • Comprar roupas e descrever suas características de tamanho, cor, etc. • Fazer perguntas e afirmações sobre quantidades; • Falar sobre esportes, habilidades pessoais e atividades realizadas no tempo livre; • Descrever seu bairro e sua cidade; • Compreender instruções; • Falar sobre problemas de saúde e oferecer ajuda.		
PROGRAMA		
Pontos gramaticais: • Presente simples; • Verbos de descrição no presente: <i>there is/are</i>; • <i>Wh questions (what, which, how, why, when, where)</i>; • Pronomes demonstrativos (<i>this, that, these, those</i>); • Pronomes (<i>subject, object, possessive adjective, possessive pronouns</i>); • Verbo <i>to be</i> e outros verbos nas formas afirmativa, negativa e interrogativa;		

- Advérbios e expressões de frequência;
- Presente contínuo dos verbos, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Diferença dos tempos verbais presente simples e presente contínuo;
- Presente contínuo para ações no futuro;
- Preposições de tempo e lugar (*to, for, at, in, on, from*);
- Verbo modal *can*, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Pronomes possessivos;
- Verbos *love/like/not mind/hate* + verbo + *ing*;
- *Too/either* versus *also*;
- Verbos no imperativo;
- Verbo modal *should, must, would* e *could*;
- Pronomes pessoais do caso oblíquo.

Vocabulário:

- Países e nacionalidades;
- Alfabeto, números cardinais 1-100;
- Pronomes pessoais do caso reto;
- Cores, dias da semana, lugares na cidade;
- Membros da família;
- E-mail e telefone;
- Clima, temperatura, meses e estações do ano;
- Esportes, habilidades pessoais, peças e tamanhos de roupas e acessórios;
- Profissões;
- Atividades domésticas;
- Instruções;
- Problemas de saúde (partes do corpo e sintomas);
- Atividades rotineiras.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica com práticas de leitura de textos, diálogos estruturados, exercícios gramaticais, simulação de situações reais a fim de explorar vivências em grupo, dentre outras. Abordagem comunicativa, com interação e materiais autênticos. Seminários. Aulas expositivas. Notas de Aula. Dinâmicas de duplas e grupo para interação e maior prática da língua. Apresentação de slides e vídeos interacionais e com situações do cotidiano.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS
Como recursos, poderão ser utilizados recursos audiovisuais e de tecnologias digitais (computador, projetor, filmes e músicas, caixas de som, sites e atividades online etc). Utilização de ferramentas de ensino virtuais online (Google Classroom). Utilização de ferramentas de ensino virtuais online (Google Meet).
AValiação
A avaliação da disciplina Inglês Básico I ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno por meio de critérios padronizados já utilizados na Europa e em outros países. Os critérios utilizados na avaliação do desempenho dos alunos para os níveis A1-A2 estão disponíveis no <i>Common European Framework of Reference for Languages</i>, documento que descreve os resultados esperados na aprendizagem de uma língua estrangeira dentro de níveis específicos. Desta forma, serão usados: • Resolução de exercícios em sala de aula, com base nos conteúdos abordados; • Frequência integral e participação; • Construção, apresentação e entrega de trabalho individual ou em grupo; • Provas escritas, auditivas e orais; • Aplicação de verificações simples; • Quizzes via Plataforma Google Forms (ou outras da preferência do professor). As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega. Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005. 2. FERREIRO, Jeferson. Around the world: Introdução à leitura em Língua Inglesa. Curitiba: InterSaber, 2012. 3. OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for Tourism Students. São Paulo: Roca, 2001.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. LIMA, Thereza Cristina de Souza; KOPPE, Carmen Terezinha. Inglês básico nas organizações. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 07 nov. 2024. 2. LOPES, Maria Cecília. Dicionário da língua inglesa: inglês-português / português-inglês. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2015. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 07 nov. 2024. 3. MARQUES, Amadeu. A great time for English: uma gramática da língua inglesa nas palavras dos grandes mestres. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Lexikon, 2024. E-book.

Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 07 nov. 2024.	
4. TORRES, Nelson. Gramática Prática da Língua Inglesa: o Inglês Descomplicado. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.	
5. WALESKO, Angela Maria Hoffmann. Compreensão oral em língua inglesa. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2012. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 07 nov. 2024.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos:		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Contabilidade: conceitos e finalidades; O patrimônio: conceito, estrutura e variações; Estática e dinâmica patrimonial; Contas: conceitos, classificação e plano de contas; Escrituração: método das partidas dobradas; Noções de demonstrações contábeis: Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado do Exercício e Demonstração dos Fluxos de Caixa.		
OBJETIVOS		
- Compreender o ambiente da contabilidade, objeto de estudo, conceitos iniciais e campo de atuação, além das características qualitativas da informação e os princípios contábeis; - Trabalhar as contas patrimoniais, caracterizando e exemplificando o que é ativo, passivo, patrimônio líquido, receitas, custos e despesas; - Preparar, construir e estruturar o plano de contas e sua individualidade em cada entidade; - Constituir a escrituração contábil; - Alocar as contas patrimoniais e de resultado e direcionar aos demonstrativos contábeis; - Elaborar e analisar demonstrativos contábeis. - Aplicar práticas como instrumento de análise, controle, planejamento, gerência e decisão		

na administração hoteleira.

PROGRAMA

UNIDADE I – NOÇÕES PRELIMINARES

- Campo de atuação da contabilidade.
- Grupos de pessoas e de interesses que necessitam da Informação Contábil.
- Finalidades para as quais se usa informação contábil.
- Especializações contábeis e funções contábeis típicas.
- Mercado de trabalho do contador
- Limitações do método contábil.
- Horizontes para a contabilidade, principalmente a partir da adoção das Normas Internacionais de Contabilidade a partir de 2010.

UNIDADE II – ESTÁTICA PATRIMONIAL: O BALANÇO

- Ativo.
- Passivo.
- Patrimônio Líquido.
- Fontes de Patrimônio Líquido
- Equação fundamental do patrimônio.
- Configurações do estado patrimonial.
- Representação gráfica dos estados patrimoniais.
- Conceituações: as várias configurações do capital.

UNIDADE III – PROCEDIMENTOS CONTÁBEIS BÁSICOS SEGUNDO O MÉTODO DAS PARTIDAS DOBRADAS

- Contas.
- Razão.
- Débito e Crédito.
- Lançamentos a Débito e a Crédito das Contas.
- Contas de Ativo.
- Contas de Passivo e de Patrimônio Líquido.
- Resumo do mecanismo de Débito e Crédito.
- Método das partidas dobradas.
- Exemplos de Registro de Operações no Razão.
- Diário.
- Partidas de diário.
- Livros auxiliares do razão.
- Balancete de verificação.

UNIDADE IV – AS VARIAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

- Despesa, Receita e Resultado.
- Registro das operações normais do exercício.
- Registro de operações decorrentes do regime de competência de exercícios.
- Quadro-Resumo da Despesa e da Receita.
- Quadro de Ajustes.
- Sequência dos procedimentos contábeis.

UNIDADE V – BALANÇO PATRIMONIAL E DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO – ASPECTOS CONTÁBEIS, LEGAIS E SOCIETÁRIOS

- Balanço Patrimonial.
- Critérios de Classificação dos Elementos Patrimoniais.
- Oportunidade do Balanço.
- Finalidade alcançada.
- Como se levanta o Balanço.
- Demonstração do Resultado do Exercício.
- Outras demonstrações Financeiras e as Notas Explicativas.
- Considerações finais sobre Demonstrações Financeiras e Notas Explicativas
- Sugestão de Plano de Contas.

UNIDADE VI – DEMONSTRAÇÕES DOS FLUXOS DE CAIXA

- Introdução.
- Como se monta.
- Comparando as Demonstrações do Resultado e dos Fluxos de Caixa.
- Outro exemplo, pelo método direto e indireto.
- Comentários especiais sobre o Fluxo de Caixa.
- Classificação das origens e aplicações de Caixa.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow). Aplicação de exercícios para fixação do conteúdo. Na carga horária prática, deverá ser apresentado demonstrativos contábeis de empresas reais para entendimento do conteúdo e elaboração de plano de contas destas empresas.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco e pincel.
- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AVALIAÇÃO

O desempenho dos alunos nas aulas práticas será avaliado de forma formativa, por meio de quatro avaliações individuais, realizadas na forma de trabalho escrito baseado em pesquisa ou avaliação sem consulta, com foco na análise, elaboração e aplicação do conteúdo estudado. Além disso, será considerada a participação ativa, o empenho pessoal e o envolvimento do aluno nas atividades práticas, avaliando o engajamento e a contribuição para a construção das avaliações coletivas e/ou exercícios, valorizando tanto o conhecimento técnico quanto o desenvolvimento de habilidades interpessoais e colaborativas.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para

desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FEA-USP, Equipe de Professores da. Contabilidade Introdutória, 12ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019.
2. FEA-USP, Equipe de Professores da. Contabilidade Introdutória - Livro de Exercícios, 12ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019.
3. LUNKES, Rogério João. Manual de contabilidade hoteleira. Rio de Janeiro: Atlas, 2005.
4. MARION, José Carlos. Contabilidade Básica. Rio de Janeiro: Atlas, 2022.
5. ZANELLA, Luiz Carlos. Contabilidade para hotéis e restaurantes. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. 127 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MARION, José Carlos. Contabilidade empresarial. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 531 p.
2. IUDÍCIBUS, Sérgio de; MARION, José Carlos. Curso de Contabilidade para não contadores. Rio de Janeiro: Atlas, 2022.
3. PADOVEZE, Clóvis Luiz. Introdução à Contabilidade: com abordagem para não-contadores. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016.
4. MÜLLER, Aderbal Nicolas. **Contabilidade básica**: fundamentos essenciais. São Paulo: Pearson, 2009. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. SILVA, Daniel Salgueiro *et al.* Manual de procedimentos contábeis para micro e pequenas empresas. 5. ed. Brasília: CFC/SEBRAE, 2002.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CUSTOS E ORÇAMENTOS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas

minutos		de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à Administração de Custos; Métodos de Custeio; Análise Custo/Volume/Lucro; Formação de Preço; Sistemas Orçamentários.		
OBJETIVOS		
· Identificar os conceitos e termos aplicados na área de custos; · Compreender a elaboração e funcionamento do sistema de custos; · Conhecer as técnicas de formação de preço e de orçamento.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONCEITOS E CLASSIFICAÇÕES DE CUSTOS · Conceitos e classificações de Custos. · O que é custo? · Conceitos importantes · Classificação de custos UNIDADE II – MÉTODOS DE CUSTEIO · Principais métodos de custeio. · Vantagens e desvantagens dos métodos de custeio. UNIDADE III – ANÁLISE CUSTO/VOLUME/LUCRO · Ponto de Equilíbrio (PE). · Margem de Contribuição. UNIDADE IV – FORMAÇÃO DE PREÇOS · Os componentes da Formação de Preços. · Formação de Preços Baseada no Custo do Produto/Serviço. · Formação de Preços Baseada no Mercado e na Concorrência		
METODOLOGIA DE ENSINO		
A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow) e apostilas. Apresentação de empresas reais para que seja identificado os custos e despesas. A parte prática das aulas consistem em aplicação de exercícios para fixação do conteúdo e criação de empresas fictícias para distinção de custos e despesas e definição real de preço de produtos e serviços, apresentados através de seminários. Visita técnica em empresa da região para contato direto com a gestão de custos utilizados. As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.		
RECURSOS		
· Material didático-pedagógico. · Quadro branco e pincel.		

- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado de caráter formativo com 3 (três) avaliações individuais e seminário, onde será avaliado pelo desenvolvimento, aplicação e entendimento do assunto proposto. A avaliação acontecerá mediante a observação do desempenho do aluno nas atividades individuais e coletivas, através da criatividade na elaboração da empresa fictícia e sua apresentação, participação nas discussões em grupo, entrega de exercícios e trabalhos. Durante a visita técnica o aluno será avaliado pelo desenvolvimento e habilidade do conteúdo à prática através de relatório técnico.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. IZIDORO, Cleyton (org.). **Contabilidade de custos**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
2. OLIVEIRA, Allan Marcelo de. **Análise estratégica de custos**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. LORENTZ, Francisco. **Contabilidade e análise de custos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. SILVA, Almir Cleydison Joaquim da. **Análise de viabilidade econômico-financeira**. Curitiba, PR: Contentus, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. ZANELLA, Luiz Carlos. **Administração de custos em hotelaria**. 4. ed. Porto Alegre: Educ, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. HORNGREN, C. T.; DATAR, S. M.; FOSTER, G. **Contabilidade de custos: uma abordagem gerencial**. 11. ed. São Paulo: Pearson, 2004. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
2. CORREA, Michael Dias. **Contabilidade de custos**. 1. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. FRANCISCO FILHO, Valter Pereira. **Gestão de custos**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. CRUZ, June Alisson Westarb *et al.* **Formação de preços: mercado e estrutura de custos**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. MACEDO, Joel de Jesus; CORBARI, Ely Celia. **Análise de projeto e orçamento empresarial**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE IV**

SEMESTRE IV							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Gestão de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Práticas de Eventos	40	10	30	40	02	Eventos, Cerimonial e Protocolo
	Bar e Bebidas	40	20	20	00	02	-
	Aspectos Legais da Gestão Empresarial Aplicados à Hotelaria	40	40	00	00	02	-
	Inglês Básico II	80	40	40	00	04	Inglês Básico I
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	40	30	10	00	02	Metodologia do Trabalho Científico
	Estatística Aplicada	40	30	10	00	02	-
	Controladoria e Auditoria	40	40	00	00	02	-
TOTAL		360	250	110	40	18	-



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO EM HOSPEDAGEM		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Compreensão e aplicação das ferramentas técnico-administrativas e operacionais no processo decisório e analítico do desempenho dos meios de hospedagem. Novas abordagens e tendências na gestão de meios de hospedagem.		
OBJETIVOS		
Identificar, relacionar e orientar os diversos aspectos da gestão de meios de hospedagem. Conhecer e analisar a situação administrativo-operacional e financeira dos meios de hospedagem utilizando-se de ferramentas do planejamento e gestão empresarial.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - PLANEJAMENTO E GESTÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM: - Conceitos básicos para a compreensão da gestão de meios de hospedagem. - Planejamento e projetos em meios de hospedagem. - A importância do ciclo PDCA e a influência dos tipos de liderança. UNIDADE II - INDICADORES DE DESEMPENHO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM: - Análises de Indicadores Financeiros: taxa de ocupação; taxa de cortesia, manutenção e uso da empresa; média de Hóspedes; diária média; receita média. - <i>Revenue Management.</i>		
METODOLOGIA DE ENSINO		
- Aulas expositivas e dialogadas; - Resolução de exercícios; - Realização de seminários. - As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023; - O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.		
RECURSOS		
- Material didático-pedagógico.		

- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AVALIAÇÃO

Os critérios e os instrumentos a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Avaliações escritas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira: Educ, Caxias do Sul, 2003.

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson PrenticeHall, 2005.

BARBOSA, Luis Gustavo Medeiros. Gestão em turismo e hotelaria: experiências públicas e privadas. São Paulo (SP): Aleph, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)

WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.

CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.

MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. Em busca da hospitalidade. Barueri: Manole, 2004.

POWERS, Tom, BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. Tradução Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PRÁTICAS DE EVENTOS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Eventos, Cerimonial e Protocolo.		Semestre: 4º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: 40h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Captação de Eventos. Projeto e Viabilidade de eventos; Operacionalização e Execução dos eventos; Comissões e orçamento; Alimentos e Bebidas nos eventos; Prática de Evento.		
OBJETIVOS		
· Apresentar estratégias para captação de eventos nacionais e internacionais; · Identificar os itens básicos para organização e operacionalização de eventos: - compreender as articulações entre as diferentes comissões responsáveis pelos eventos observando as competências de cada uma; · Escolher espaços para realização de eventos, bem como negociar e preparar orçamentos; · Compreender a relevância do setor de Alimento e Bebidas para Eventos; · Executar Evento.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – OS EVENTOS 1.1 Identificação do mercado/demanda e captação de Eventos. 1.2 Técnicas de Captação de Eventos (<i>Convention & Visitors Bureau</i> , empresas públicas e particulares). 1.3 Espaços para Eventos no hotel. 1.4 <i>Lay out</i> dos salões para cada tipo de evento. UNIDADE II – PLANEJANDO, ORGANIZANDO E EXECUTANDO UM EVENTO 2.1 Comissões do Evento. 2.2 Fases da Realização do Evento (planejamento e execução). 2.3 Custos e orçamentos em Eventos.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas teóricas: · Aulas expositivas e interativas com recursos áudio visual. · Estudos de caso.		

- Exercícios em sala de aula.
- Pesquisas e trabalhos em grupo.
- Orientação das comissões do evento.

Aulas práticas:

- Elaboração do projeto do evento;
- Contato com convidados que participarão do evento;
- Visitas de campo ao local do evento;
- Produção de orçamento;
- Produção de materiais a serem utilizados no evento (*banner*, camisas, crachás);
- Captação de brindes para sorteio no evento;
- Execução do evento.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Espaço de Eventos (auditório, sala de aula, corredores do Campus), equipamentos do auditório (púlpito, bandeiras, som, microfone), mesas, cadeiras, material de escritório. As aulas práticas serão desenvolvidas nos espaços multifuncionais do Campus, através da simulação de eventos.

AValiação

- Discussão/participação em sala.
- Seminário avaliativos apresentados em aula.
- Elaboração do projeto do evento.
- Organização do evento.
- Execução do evento.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRITTO, Janaina. Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.
2. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9ª. Edição. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2003.
3. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004.
4. MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 2ª. Edição. Barueri

(SP): Manole, 2002.

5. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.
2. CESCA, Cleuza G. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997.
3. MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005.
4. TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo: Aleph, 2002.
5. WAT, David. Gestão de Eventos em lazer e turismo. Porto Alegre. Bookman, 2004.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO **COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA** **PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: BAR E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 4º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Planejamento e organização do espaço interno do bar; Organização do salão e serviço de mesas; Mobiliário, equipamentos e utensílios de bar; Tipologia e classificação de bebidas; Mise-en-place do serviço de bebidas; Coquetelaria; Fundamentos de enologia.		
OBJETIVOS		
- Planejar, operacionalizar e gerenciar o serviço de bebidas em bares e restaurantes, desde a organização do espaço físico até a produção de bebidas. - Conhecer os tipos de bebidas e seus processos de fabricação. - Conhecer e aplicar técnicas de produção de coquetéis.		
PROGRAMA		

UNIDADE I - HISTÓRICO DAS BEBIDAS:

- O surgimento das bebidas
- A influência das bebidas na sociedade

UNIDADE II - TIPOS DE BEBIDAS E SUAS CARACTERÍSTICAS:

- As características das bebidas
- Os tipos de bebidas e suas fabricações
- Fundamentos de enologia

UNIDADE III - TÉCNICAS E PROCEDIMENTOS E PREPARO E SERVIÇO DE BEBIDAS:

- O profissional de bebidas (Bartender) – Barman/Barwoman
- Preparação de coquetéis

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Visitas técnicas;
- Aplicação de provas objetivas, práticas e discursivas.
- Realização de seminários.
- Aulas práticas de preparação e degustação de coquetéis alcoólicos e de degustação de vinhos.
- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.
- O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (data-show, computador, filmes, vídeos).

AValiação

Os critérios e os instrumentos a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Avaliações escritas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.
- Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.
 FREITAS, Armando; NOVAKOSKI, Deise; FREUND, Francisco Tommy. Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho, mercado. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2012.
 FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico: Educs, 2000.
 LUNDBERG, Donald; WALKER, John R. O Restaurante: Bookman, 2003
 PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 1.ª edição. São Paulo: EDITORA SENAC, 1994.
 PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia. SENAC. 2006.
 VENTURINI, Waldemar. Tecnologia de Bebidas: Matéria prima, processamento, BPF-APPCC, legislação e mercado - Editora: Edgard Blucher, 2005. 564 p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ASPECTOS LEGAIS DE GESTÃO EMPRESARIAL APLICADOS À HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA

A concepção de Direito, sua divisão metodológica e didática. Histórico do Direito Empresarial. Atos de Comércio e Teoria da Empresa. Atividade Empresarial. Sociedades Empresárias. Empresário Individual. Capacidade. Estabelecimento Empresarial. Atributos e Elementos do Estabelecimento Empresarial. Responsabilidade Empresarial no Código de Defesa do Consumidor. O Código de Defesa do consumidor: Breve histórico e sua posição no ordenamento jurídico brasileiro. Princípios Fundamentais do Código de defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90). Responsabilidade Civil pelo Código de Defesa do Consumidor. Proteção Contratual pelo Código de Defesa do Consumidor. Principais alterações trazidas pela lei 13467/2017 nos contratos de trabalho.

OBJETIVOS

Reconhecer noções gerais de direito, nos ramos da ciência jurídica vinculadas a sua atuação profissional tecnológica na gestão da atividade empresarial hoteleira, facilitando a apreensão de conceitos gerais introdutórios e proporcionando-lhe visão crítico-analítica dos institutos jurídicos dentro da evolução histórica do direito pátrio, buscando, ademais, engajá-lo nos debates e nas implicações concretas das prescrições normativas, de forma atualizada.

Conhecer através de uma visão prático-reflexiva as relações jurídico normativas vigentes dentro do contexto institucional brasileiro potencializando o desenvolvimento de habilidades e competências no exercício técnico profissional de gestão de atividade empresarial privada

Demonstrar os aspectos básicos da legislação concernente ao direito empresarial, direito do consumidor e trabalhista de forma atualizada e conexa com a atividade técnica profissional a ser desenvolvida

Realizar a análise do direito do trabalho numa perspectiva funcional e atualizada, especialmente no que se refere às alterações trazidas pela denominada “reforma trabalhista” (Lei 13467/2017).

PROGRAMA

- UNIDADE I – Noções Gerais de Direito:
- Conceituação e Definição do Direito: (Acepções do termo “Direito”)
- Fonte material e formais do direito (noções jurídicas sobre leis, costumes, doutrina, jurisprudência, analogia, equidade e princípios gerais do direito)
- Classificação e distinção didática na ciência jurídica: (Direito natural e Direito positivo; Direito Objetivo e Subjetivo; Direito Público e Privado; Direito Nacional e Internacional)
- Microssistemas jurídicos;
- UNIDADE II – Aspectos de Direito Empresarial (Noções Gerais Aplicadas a Hotelaria):
- Atividade empresarial
- Objeto do direito empresarial
- Comércio e empresa
- Posição do Direito Empresarial no Quadro Geral do Direito. Direito da Empresa
- Fontes do Direito Empresarial
- Teoria da empresa
- Conceito de empresário
- Empresário individual
- Sociedades Empresárias
- Proibidos de exercer empresa
- Microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP)

· Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI) · Capacidade para ser empresário · Registro público de empresas · Órgãos do registro de empresas · Atos de registro de empresas · Empresário irregular · Estabelecimento empresarial · Conceito e natureza do estabelecimento empresarial · Alienação do estabelecimento empresarial · Proteção ao ponto (locação empresarial · Proteção ao título do estabelecimento · Nome empresarial · Formação e registro do nome empresarial · Alteração e proteção do nome empresarial · Livros empresariais · Obrigações comuns a todos os empresários · UNIDADE III – Noções de Direito do Consumidor (Aplicadas a Hotelaria) · Posição Topográfica do Código de defesa do Consumidor em nosso ordenamento jurídico pátrio: A natureza de suas normas jurídicas cogentes (Lei 8078/1990); · Princípios Fundamentais do Código de Defesa do Consumidor; · Responsabilidade Civil no Código de Defesa do Consumidor · Proteção Contratual pelo Código de Defesa do Consumidor: (Noção jurídica de cláusulas abusivas contratuais); · Prestação de serviços e a noção Jurídica de Boa fé objetiva; · UNIDADE IV- Atualizações do Direito do Trabalho, a luz da denominada “reforma trabalhista” (Lei 13467/2017) e suas implicações na Hotelaria: Principais alterações trazidas pela lei 13467/2017 nos contratos de trabalho e os contratos de trabalho no ramo hoteleiro
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas e dialogadas, estudo de caso, trabalhos em dupla, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos, facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto. Visitas técnicas. As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.
RECURSOS
Material didático-pedagógico. Recursos audiovisuais.
AValiação

Trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALCÂNTARA, Silvano Alves. Direito empresarial e direito do consumidor. 2. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2022. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 22 maio 2024.

NADER, Paulo. Introdução ao Estudo do Direito. 33. ed. Rio de Janeiro: Forense Jurídica, 2011.

MAMEDE, Gladston: Manual de direito empresarial. 5. ed. – São Paulo: Atlas, 2010.

MACHADO, Costa (org.) / SALVADOR, Paulo (coord): Código de Defesa do Consumidor interpretado artigo por artigo, parágrafo por parágrafo

PRAZERES, Írley Aparecida Correia. Manual de direito do trabalho. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 jul. 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZEVEDO, Ney Queiroz de. Direito do consumidor. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 22 maio 2024.

BATALHA, Wilson de Sousa Campos. Introdução ao Direito. São Paulo. Forense Jurídica, 2000.

CAMPINHO, Sérgio: O direito de empresa à luz do novo Código Civil, 11. ed. rev. e atual. de acordo com a Lei nº 11.941/2009 – Rio de Janeiro: Renovar, 2010.

GONÇALVES NETO, Alfredo de Assis. Direito de empresa: comentários aos artigos 966 a 1.195 do Código Civil. 3. ed., rev., atual. e ampl. – São Paulo: Revista dos Tribunais, 2010.

JOÃO CORDEIRO; ADRIANO MOTA. Direito do Trabalho na Prática - Da Admissão à Demissão vol.1 - 3ª edição. Rideel. E-book. (218 p.). Disponível em: . Acesso em: 07 jul. 2020.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO II		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Inglês básico I.		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Apropriação do sistema linguístico da língua inglesa de modo eficiente permitindo assim o desenvolvimento de habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico do idioma. Expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana e profissional, de forma escrita e oral, conduzindo transações do dia-a-dia que envolvam situações e assuntos que lhe são familiares, tais como: pedir comida em um restaurante, realizar a reserva de um hóspede em um quarto de hotel/resort/pousada/albergue; oferecer e descrever um passeio turístico; descrever uma cidade levando em consideração clima, passeios, atrações turísticas; descrever um quarto de hotel/resort/pousada/albergue.		
OBJETIVOS		
Desenvolver a competência comunicativa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão auditiva, com foco na aplicabilidade do idioma para o cenário de atuação do profissional de turismo e hospitalidade. Compreender a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação. Dominar léxico específico voltado para o turismo. Realizar o check-in/reserva de um quarto de hotel. Descrever hospedagens e passeios turísticos. Falar sobre problemas elétricos, hidráulicos e reparos. Ser capaz de solicitar serviços de quarto. Ser capaz de informar sobre serviços, locais e horários de funcionamento dentro de uma hospedagem. Ser capaz de informar sobre transporte e locais na cidade.		
PROGRAMA		

UNIDADE 1 - SITUAÇÕES COMUNICATIVAS

- § Serviços de recepção.
- § Serviços de governança.
- § Serviços de manutenção.
- § Serviços de segurança.
- § Resolução de problemas.
- § Serviços de restaurante.
- § Apresentação de passeios turísticos.

UNIDADE 2 - PONTOS GRAMATICAIS

- § Tempos verbais.
- § Verbos modais.
- § Pronomes.
- § Preposições de lugar e tempo.
- § Expressões de tempo.
- § Grau dos adjetivos.
- § Advérbios.

UNIDADE 3 - VOCABULÁRIO

- § Cumprimentos.
- § Marcas linguísticas de polidez.
- § Profissões.
- § Números ordinais e cardinais.
- § Horas.
- § Refeições.
- § Móveis.
- § Itens de quarto.
- § Itens de frigobar.
- § Peças de roupa.
- § Dias da semana.
- § Meses do ano.
- § Cores.
- § Pertences pessoais.
- § Amenidades de banheiro.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com uso de recursos audiovisuais. Os textos utilizados em sala serão de variados tipos e gêneros. A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. Durante as aulas serão aplicadas as seguintes atividades práticas: 1. Atividade de conversação nas quais os discentes deverão conversar com o professor e os colegas em língua inglesa a partir de diálogos presentes no material didático; 2. Apresentação oral de temas ligados ao Turismo e à Hotelaria; 3. Produção escrita de gêneros textuais presentes no mundo do trabalho, principalmente da Hotelaria e do Turismo, como passagem aérea e rodoviária, formulário de reserva de hotel, FNRH (Ficha Nacional de Registro de Hóspedes), nota fiscal, cardápios de restaurante; 4. Práticas orais em língua inglesa simulando processos de reserva, recepção e atendimento ao cliente na suíte e no restaurante e bar do hotel; 5. Debates sobre textos em língua inglesa; 6. Práticas auditivas em inglês a partir de áudios que retratam telefonemas, diálogos entre turistas, hóspede e recepcionista de hotel e diálogos de modo geral; 7. Produção de um prato e/ou bebida da culinária de países falantes de língua inglesa no Laboratório de Alimentos e Bebidas para posterior apresentação em inglês de todo o processo de produção. Ou seja, a disciplina contempla atividades práticas que abrangem as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral. Vale salientar, por último, que as aulas práticas são mescladas com as aulas teóricas, pois as atividades práticas ocorrem logo após a apresentação do conteúdo teórico por parte do professor.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico (textos, slides, livros, artigos etc).
- Recursos audiovisuais e de tecnologias digitais (computador, datashow, caixas de som, sites etc).
- Aplicativos de estudo.
- Quadro branco e pincel.

AVALIAÇÃO

A avaliação desta disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Resolução de exercícios em casa e em sala de aula, com base nos conteúdos abordados.
- Provas escritas, auditivas e orais.
- Resolução de quizzes via plataformas online.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHIARO, Tânia de. Inglês para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2012.
2. CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005.
3. OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for Tourism Students. São Paulo: Roca, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FERRO, Jeferson. Around the world: Introdução à leitura em Língua Inglesa. Curitiba: InterSaberes, 2012.
2. LOPES, Coralina. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos. Recife: Imprima, 2012.
3. MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo I. São Paulo: Texto novo, 2000.
4. MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo II. São Paulo: Texto novo, 2001.
5. TORRES, Nelson. Gramática Prática da Língua Inglesa: o Inglês Descomplicado. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ELABORAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 2h		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Metodologia do Trabalho Científico.		Semestre: 4º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Característica de um projeto de Pesquisa. Sistematização do estudo. Coleta de Fontes Bibliográficas. Plataformas Científicas. O processo de leitura. Produção do projeto de pesquisa. Recursos de Apresentação.		
OBJETIVOS		
▪ Capacitar e integrar o discente no processo do conhecimento e da investigação científica. ▪ Fornecer subsídios para estrutura e elaboração de um projeto de pesquisa científica. ▪ Conhecer o conceito e os elementos formais que caracterizam o projeto de pesquisa		
PROGRAMA		
UNIDADE I – Contextualização da disciplina: 2.1 Características de um projeto de pesquisa; 2.2 A Escolha do Tema; 2.3 Coleta de fontes bibliográficas: Plataformas de buscas. UNIDADE II – Desenvolvimento do Projeto de Pesquisa: 2.4 Estruturando a escrita: Citação Direta e Indireta 2.5 A Formulação do Problema de pesquisa; 2.6 Hipóteses; 2.7 Objetivos; 2.8 Introdução 2.9 Justificativa; 2.10 Referencial Teórico; 2.11 Metodologia de pesquisa; 2.12 Cronograma de desenvolvimento; 2.13 Referências UNIDADE III – Apresentação do projeto de pesquisa: 2.14 Elementos da Apresentação; 2.15 Recursos de Apresentação; 2.16 Apresentação dos Projetos.		

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivo-dialogadas e práticas visando a escrita do projeto. As aulas expositivo-dialogadas terão como base os materiais bibliográficos disponibilizados pelo docente com a utilização de recursos audiovisuais, proporcionando ao discente o estímulo ao diálogo e compartilhar de ideias a partir dos conteúdos apresentados. Poderão ser realizadas a aplicação de atividades individuais ou em grupo onde os alunos irão praticar as estruturas aprendidas de forma oral ao final de cada tópico em forma de apresentação dos projetos desenvolvidos em sala. As aulas práticas deverão ser desenvolvidas em laboratório de informática para a produção orientada dos projetos.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Laboratório de Informática

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas teóricas e práticas. Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: desenvolvimento gradual da proposta de projeto, entrega das etapas do projeto, produções textuais e a entrega e apresentação do projeto final. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARMANI, Domingos. Como elaborar projetos? guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2009. 96p., 96p. ISBN 9788586225178.
2. LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 315p. ISBN 9788522440153.
3. RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 42. ed. Petrópolis:

Vozes, 2014. 144p. ISBN 9788532600271.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia científica: ao alcance de todos. 3. ed. Barueri: Manole, 2013. 52 p. ISBN 9788520436790.
2. JOYE, Cassandra Ribeiro. Metodologia científica. Fortaleza: IFCE/ DEaD, 2014. 73p.
3. MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 225p. ISBN 9788522448784.
4. RAMPAZZO, Lino. Metodologia científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. 8. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2015. 154 p. ISBN 9788515024988.
5. RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 180p. ISBN 9788522444823.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESTATÍSTICA APLICADA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
A natureza da estatística; População e amostra; Séries estatísticas; variáveis e gráficos; Distribuição de frequência; Medidas de posição; Medidas de dispersão ou de variabilidade; Medidas de assimetria e Curtose; Teoria elementar da probabilidade; Distribuição binomial e Normal. Correlação e Regressão.		
OBJETIVOS		

- Estabelecer embasamento conceitual e operacional da estatística de forma a evidenciar a sua
- Aplicabilidade na resolução de problemas práticos ligados ao curso e de tomada de decisão;
- Analisar dados estatísticos com ou sem tabelas.
- Relacionar as medidas estatísticas e desenvolver as análises delas;
- Destacar as técnicas de apresentação de dados estatísticos por meio de tabelas e gráficos;
- Compreender a lei da probabilidade e como esta é importante para os cálculos de um meio de hospedagem.

PROGRAMA

Unidade 1. A Natureza da Estatística

1. Panorama histórico;
2. Método estatístico;
3. A Estatística;
4. Fases do método estatístico.

Unidade 2. População e Amostra

1. Variáveis e seus tipos;
2. População e amostra;
3. Noções de Amostragem.

Unidade 3. Séries Estatísticas

1. Tabelas;
2. Tipos de séries estatísticas;
3. Séries conjugadas;
4. Distribuição de frequência

Unidade 4. Gráficos Estatísticos

1. Gráfico estatístico;
2. Tipos de gráficos estatísticos;
3. Cartograma;
4. Pictograma.

Unidade 5. Distribuição de Frequência

1. Tabela primitiva ROL;
2. Distribuição de frequência;
3. Elementos de uma distribuição de frequência;
4. Número de classes e intervalos de classes;
5. Tipos de frequências;
6. Distribuição de frequência com intervalos de classe;
7. Representação gráfica de uma distribuição de frequência;
8. Curva de frequência.

Unidade 6. Medidas de Posição

1. Média aritmética;
2. Mediana;
3. Moda;
4. Posição relativa da média, mediana e moda;
5. Separatrizes.

Unidade 7. Medidas de Dispersão ou Variabilidade

1. Amplitude total;
2. Variância;
3. Desvio padrão;
4. Coeficiente de variação.

Unidade 8. Probabilidade

1. Experimento aleatório;
2. Espaço amostral;
3. Eventos;
4. Probabilidade;
5. Eventos complementares;

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e expositivas. As aulas teóricas terão como enfoque a contextualização e interdisciplinaridade, buscando relacionar os conteúdos matemáticos com situações do cotidiano dos alunos e com outras áreas do conhecimento.

A participação dos alunos será fator essencial no decorrer das aulas, sempre instigando a curiosidade e a pesquisa.

Nas aulas serão propostas listas de exercícios para resolução e discussão entre os alunos.

Essas listas propostas serão exaustivamente exploradas por meio de correções em plenária, seja pelo professor, seja pelos próprios alunos, para averiguação da aprendizagem.

-Seminários em grupos sobre assuntos de importância da disciplina.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Quadro branco;

Pincel;

Apagador;

Livro didático;

Resumos de conteúdo;

Listas de exercícios;

Computador;

Projeto de multimídia.

AValiação

A avaliação será formativa, onde o discente será avaliado pela assiduidade, participação nas aulas, realização das atividades propostas, colaboração e cooperação com colegas e professores.

A verificação da aprendizagem será feita pela participação e pelo desempenho nas provas escritas aplicadas no decorrer da disciplina. Visando também o conhecimento adquirido pelo aluno, a avaliação somativa será trabalhada no final de cada etapa de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRESPO, Antonio Arnot. Estatística Fácil. 17. São Paulo: Editora Saraiva, 1999.
 DONAIRE, Denis & MARTINS, G.A. Princípios de Estatística. São Paulo: Atlas, 1995.
 GÓES, L.A.C. Estatística: uma abordagem decisória. São Paulo: Saraiva, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANGELINI, Flávio. Estatística Geral. São Paulo: Atlas, 1999.
 BUSSAD, Wilton O. Marettin, Pedro A. Estatística Básica. São Paulo. Atual Editora Ltda, 1987.
 SPIEGEL, Murray R. Estatística. São Paulo. Makron Books do Brasil, 1993.
 LIMA, Luciana de Estatística aplicada / Luciana de Lima; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2009.
 COSTA, Giovani Glaucio de Oliveira. Estatística Aplicada ao Turismo. v. 1 / Giovani Glaucio de Oliveira Costa, Juliana Di Giorgio Giannotti. – 2.ed. – Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CONTROLADORIA E AUDITORIA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Transmitir uma nova visão do papel dos gestores de hotéis, restaurantes e similares e destacar as oportunidades de contribuição para a gestão das empresas na obtenção de êxito nas metas estratégicas.		
OBJETIVOS		
Fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para a atuação do Controller no moderno ambiente corporativo das empresas de classe mundial, enfocando os processos decisórios oriundos dos aspectos operacionais, econômicos, financeiros, contábeis e fiscais.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - A Controladoria e as Funções do Controller		
- Evolução da Controladoria como instrumento de controle e gerenciamento das atividades		

- Estruturação, Funções e o papel da Controladoria
- Conceito de accountability e sua relação com a Controladoria

UNIDADE II - Planejamento e Controladoria Estratégica

- Conceito de Estratégia e as implicações para a Controladoria
- Metas Estratégicas
- Gestão Estratégica

UNIDADE III- Controles Internos

- Conceitos de sistemas de controles internos
- Importância e objetivos do sistema de controles internos
- Classificação dos controles internos
- Controles internos estratégicos

UNIDADE IV - *Balanced Scorecard*

- Surgimento do termo
- Vantagens de utilizar o *Balanced Scorecard* como sistema de gestão

UNIDADE V - Governança Corporativa e *Disclosure*

- Introdução
- Lei Sarbanes-Oxley

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow) e apostilas. Apresentação de empresas reais onde serão identificados problemas voltados à má gestão de empresas e as implicações pela falta de controladoria. Aplicação de exercícios programados para fixação do conteúdo. Estudo de caso de empresas reais e elaboração de metas estratégicas necessárias para vida útil das entidades. Trabalhos e exercícios em equipe.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco e pincel.
- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AValiação

O aluno será avaliado de caráter formativo com avaliações individuais/grupo, estudo de caso e seminário, onde será avaliado pelo desenvolvimento, aplicação e entendimento do assunto proposto. A avaliação acontecerá mediante a observação do desempenho do aluno nas atividades individuais e coletivas, através da criatividade na elaboração de metas estratégicas que possibilitem a recomposição ou continuação das atividades de empresas que quebraram. Além disso, computará como avaliação a participação nas discussões em grupo, entrega de exercícios e trabalhos.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 8ª edição. Caxias do Sul: EDUCS, 2001
2. OLIVEIRA, Luís Martins, et al. Controladoria Estratégica. 11ª edição. São Paulo, Atlas, 2016.
3. HAYES, D. K.; NINEMEIER, J. D. **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson, 2005. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FILHO, Pedro Salanek. Gestão Financeira para Eventos. Curitiba-PR. 2013. Disponível em: <https://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1346/Gestao%20Financeira%20para%20Eventos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em 23/09/2023.
2. CAROTA, José Carlos. **Gestão de controladoria**. 3. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. ANJOS, Edenise Aparecida dos. **Controladoria**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. SILVA, Cristiane Aparecida da. **Auditoria contábil**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. SANTOS, Cleônimo dos. **Auditoria fiscal e tributária**. 5. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE V**

SEMESTRE V							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Programa de Práticas Profissionais	80	10	70	00	04	Processos de Reservas e Recepção, Processos de Governança e Serviços de Alimentos e Bebidas.
	Hotelaria Hospitalar	40	40	00	00	02	-
	Tópicos Avançados em Hotelaria	40	40	00	00	02	-
	Sociologia do Turismo	40	40	00	00	02	-
	Projeto Social	40	10	30	40	02	-
	Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Extensão	80	10	70	80	04	-
TOTAL		360	190	170	120	18	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROGRAMA DE PRÁTICAS PROFISSIONAIS		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Processos de Reservas e Recepção, Processos de Governança e Serviços de Alimentos e Bebidas.		Semestre: 5º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 70h
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Identificação e interligação do discente com o mercado de trabalho, relacionado às atividades do		

ramo hoteleiro, como meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados. Postura profissional. Vivenciando em ambiente laboral os conhecimentos adquiridos em sala de aula.

OBJETIVOS

- Planejar atividades internas que envolvam as competências do profissional de Hotelaria;
- Executar práticas com fins de treinamento de habilidades específicas do ramo hoteleiro;
- Avaliar o desempenho do discente no cumprimento das práticas profissionais;
- Realizar práticas profissionais em meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados.

PROGRAMA

UNIDADE I – ORIENTAÇÕES

Postura profissional, ética, dinamismo, responsabilidade, conhecimentos específicos, noções das atividades nas empresas correlacionadas ao curso;

Orientações acerca dos preenchimentos de formulários diversos;

UNIDADE II – PRÁTICA

Vivenciar *in loco* na empresa hoteleira, de restauração, de eventos e similares as atividades de operacionalização, de supervisão e gestão nos diversos setores.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala sobre comportamentos, postura profissional (vestimentas, assiduidade, uso do celular, fofocas, pontualidade, compromisso entre outros);

Visitas técnicas e palestras.

Contato do aluno com a empresa/instituição;

Acompanhamento do aluno por um professor e um tutor na empresa/ instituição.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado;

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

Os alunos serão avaliados *in loco*, ou seja, durante o desempenho de suas atividades nas empresas ou instituições, tais como assiduidade, pontualidade, aplicação correta na prática daquilo que foi ensinado na teoria e na prática em sala de aula nas diversas disciplinas do Curso de Tecnologia em Hotelaria. Essa avaliação será feita pelo professor e pelo tutor da empresa baseados em critérios como:

- Proatividade, postura profissional, planejamento, organização e execução das diversas atividades cotidianas propostas dentro das empresas/instituições, estando de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso.

- Relatório de Extensão.

Obs.1: No Relatório de prática profissional os alunos irão expor suas experiências *in loco*, descrevendo as atividades desenvolvidas em cada setor, ressaltando pontos positivos e negativos sob a ótica profissional.

Obs.2: As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PICONEZ, Stela C. Bertholo. A prática do ensino e o estágio supervisionado. Campinas - SP: Papirus, 1991.

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2012.

CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade - A Inovação na Gestão. São Paulo: Saraiva, 2010.

ZEITHAML, Valerie A.; PARASURAMAN, A. A excelência em serviços – como superar as expectativas e garantir a satisfação completa de seus clientes. São Paulo: Saraiva, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZENHA, Farah. Fator humano da qualidade na empresa Hoteleira. São Paulo: Qualymatic, 2005.

BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. Manual de Orientação: estágio supervisionado. São Paulo: Pioneira, 1998.

LÜCK, Heloísa. Desenvolvimento de competências: referencial para a prática profissional. Curitiba: Editora Ibpx, 2007.

MAMEDE, S.; PENAFORTE, J. Aprendizagem Baseada em Problemas: anatomia de uma nova abordagem educacional. Fortaleza, CE: Editora Hucitec Ltda, 2001, 232p.

ZABALZA, Miguel Ángel. Ensinar, aprender e avaliar competências profissionais. Porto Alegre: Artmed, 2014.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HOTELARIA HOSPITALAR	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02	Nível: Graduação

Pré-requisitos: Não há.		Semestre: 5 °
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não.
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Evolução histórica dos hospitais no mundo e no Brasil. Antecedentes da Hotelaria hospitalar no mundo e no Brasil. A hospitalidade como um paradigma da área hospitalar. O macro ambiente da hospitalidade. Os serviços, a segurança e a humanização dos hospitais a partir dos serviços de cultura e lazer. Compreensão das similaridades entre as estruturas hoteleiras e hospitalares. Análise da influência de aspectos de arquitetura hospitalar e seus impactos nos serviços hoteleiros. Identificação de elementos necessários para a gestão de hotelaria hospitalar e do perfil requerido ao profissional atuante neste mercado. Conhecimento dos departamentos e cargos em hotelaria hospitalar e suas respectivas responsabilidades.		
OBJETIVOS		
Aprender sobre a evolução histórica da hotelaria hospitalar; Estudar e analisar a arquitetura e a hotelaria hospitalar; Conhecer os procedimentos operacionais ligados a hotelaria hospitalar; Realizar pesquisas focando a hospitalidade.		
PROGRAMA		
Evolução histórica dos Hospitais; - Hotelaria Hospitalar no mundo e no Brasil; - A hospitalidade como novo paradigma da área hospitalar; - O macro ambiente da hospitalidade; - A importância da Hotelaria Hospitalar; - Composição dos serviços: - Recepção; - Governança; - Lavanderia; - Serviço de Nutrição e Dietética; - Segurança Patrimonial; - Eventos - Cultura e lazer em hospitais; - Investimentos em hotelaria hospitalar; - Sistemas de Gestão da Qualidade.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas expositivas e dialogadas, estudo de caso, trabalhos em dupla, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos, facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto. Visitas técnicas a hospitais públicos e privados para comparar estruturas e serviços. As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa		

IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado;

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou apresentados na forma de seminários.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOEGER, M. A. Gestão em Hotelaria Hospitalar – Editora Atlas, 2003 DUARTE, V.V. Administração de Sistemas Hoteleiros – Editora Senac, 1996.
TARABOUSI, Fadi Antoine. Administração de Hotelaria Hospitalar. São Paulo: Atlas, 2003.
MARQUES, J. Albano. Introdução à Hotelaria. São Paulo: EDUCS. 2003.
GODOI, A. F. Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais- Ícone Editora, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOEGER, Marcelo. Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização. São Paulo: Senac, 2009.
HAYES, David. Gestão de Operações Hoteleiras. São Paulo: Editora Pearson, 2005.
ISMAL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança. Porto Alegre: Thompson, 2004.
INGRAN, Hadyn; MEDLIK, S. Introdução à Hotelaria: gerenciamento e serviços. São Paulo: Editora Campus, 2002.
OLIVEIRA, Cícero de. O hospital do futuro no Brasil, 1998. Disponível em: <www.ciahospital.com.br>. Acesso nov.2021.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TÓPICOS AVANÇADOS EM HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos:		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Inovação em hotelaria. Novas técnicas de gestão. Tendências de mercado. Mercado de trabalho em hotelaria. Novas tecnologias da informação e comunicação (TIC's) nos meios de hospedagem.		
OBJETIVOS		
Aprofundar a discussão a respeito de temas novos, abrangendo desde aspectos operacionais a estratégicos e de gestão do fenômeno social da hospitalidade e da hotelaria, nos contextos locais, regionais, nacional e internacional. Relacionar a hotelaria com questões práticas e tendências de mercado. Estudar 'cases' hoteleiros e propor soluções viáveis aos problemas levantados. Desenvolver e aplicar pesquisas de mercado.		
PROGRAMA		
UNIDADE I: Tendências e mercado em hotelaria. UNIDADE II: Cases da hotelaria UNIDADE III: Pesquisas de mercado.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
- Aulas expositivas e dialogadas; - Resolução de exercícios. - Estudos de caso. - As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. - O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.		
RECURSOS		

- Material didático-pedagógico. - Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).	
AValiação	
Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem: - Oralidade. - Domínio de conteúdo. - Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais). - Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades. - Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais). - Assiduidade e pontualidade. - Aplicação de provas objetivas e discursivas. - Realização de seminários. - Elaboração de pesquisas. - Participação nas atividades propostas. - Cumprimento das tarefas solicitadas. - Postura profissional. As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega. Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998. DIAS, Reinaldo. Hotelaria e Turismo: elementos de gestão e competitividade. São Paulo: Alínea, 2006. VIEIRA, Elena Vieira de. Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos. Caxias do Sul: Educs, 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.) GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. Restaurantes sustentáveis: um futuro em comum. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 12 abr. 2025. GLAESSER, Dirk. Gestão de crises na indústria do turismo. Porto Alegre: Bookman, 2008. RICCETTO, L. N. A&B de A a Z: Entendendo o setor de Alimentos e Bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO TURISMO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Caracterização da abordagem sociológica da sociedade e do turismo. Relação do turismo com as estruturas econômicas, políticas e culturais da sociedade. Aspectos da cultura brasileira que influenciam as práticas turísticas. Turismo inclusivo e a pluralidade étnico-racial e de gênero. Educação e cidadania direcionada à valorização do turismo		
OBJETIVOS		
- Refletir sobre a relevância do respeito à diferença e diversidade cultural. - Compreender conceitos introdutórios a Sociologia do Turismo e do lazer. - Refletir sobre o modelo existencial na sociedade industrial. - Discutir aspectos relevantes quanto a humanização do cotidiano e da viagem. - Refletir aspectos relevantes sobre o turismo e o lazer		
PROGRAMA		
1- Etnocentrismo e relativismo cultural 2- Sociologia do Turismo 2.1- O modelo existencial na sociedade industrial 2.2- A indústria das férias - Turismo Sustentável - Turismo de massa e seus impactos 2.3- Convivência entre visitantes e visitados: valorização e respeito às diferenças 2.4- Humanização do cotidiano 2.5- Humanização da viagem 3- Sociologia do Lazer 3.1- A dinâmica produtora do lazer 3.2- Trabalho, Lazer, Tempo e Espaço 4- Motivos de viagem para um destino turístico		
METODOLOGIA DE ENSINO		
- Exposição oral dialogada dos conteúdos. - Aplicação de exercícios e estudos dirigidos.		

- Exposição de vídeos
- Pesquisa de Campo.
- Viagem de Estudo
- Seminários e debates
- As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023. O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Pincel para quadro branco
- Recursos Audiovisuais
- Material didático-pedagógico

AVALIAÇÃO

- Exercícios e estudos dirigidos
- Avaliação Escrita
- Apresentação de Seminários
- Produção de Artigo e/ou de textos
- As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega. Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. [tradução Silvia Mazza e J. Guinsburg]. 3.ed. São Paulo: Perspectiva, SESC, 2008. (Debates; 164 / dirigida por J. Guinsburg).

KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. [tradução contexto traduções]. 3.ed. rev. e ampli. São Paulo: Aleph, 2009. (Turismo)

ROCHA, Everardo P. Guimarães. O que é etnocentrismo. 11. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. (Coleção primeiros passos; 124).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, Celso Antonio Pinheiro de. Sociologia aplicada ao turismo. São Paulo: Atlas, 2002.

MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 2006. (Coleção primeiros passos; 57)

DIAS, Reinaldo. Sociologia do turismo. São Paulo: Atlas, 2003.

BAUMAN, Zygmunt. Modernidade líquida. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. Sociologia para jovens do século XXI. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há.		Semestre: 5º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não.	EXTENSÃO: 40h	PCC/EXTENSÃO: Não.
EMENTA		
Sociedade e Cidadania. Elementos teórico-conceituais para a intervenção social. Desenvolvimento econômico e sustentabilidade. Aplicação e desenvolvimento de atividades sociais, como garantia dos direitos humanos e cidadania na sociedade. Experiências de intervenção social junto a comunidades.		
OBJETIVOS		
• Compreender a importância da cidadania para a construção da vida em sociedade. • Demonstrar a necessidade e utilidade das teorias sociológicas para a explicação e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos. • Compreender a importância da relação desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade para a sociedade em que estamos inseridos. • Reconhecer direitos e responsabilidades como agente de mudança mediante situações que permitam o exercício da crítica. • Conhecer exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades. • Conhecer aspectos relevantes para a Elaboração de Projetos de Intervenção Social. • Desenvolver ação social junto a uma comunidade.		
PROGRAMA		
• Cidadania e valores humanos: a questão social, responsabilidade social e contexto contemporâneo da sociedade; • Vantagens e desafios da atuação em ações sociais; • O que é um Projeto Social; • Características de um projeto; • Elementos básicos de um projeto; • Etapas de elaboração de um projeto; • Roteiro para elaboração de um projeto: o projeto passo a passo;		

- Roteiro – Como apresentar o projeto.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia aplicada nesta disciplina adota uma abordagem diversificada que promove o envolvimento dos estudantes e facilita a compreensão dos conteúdos. Nesse contexto, as aulas presenciais de apresentação da disciplina desempenham um papel crucial, introduzindo os tópicos e objetivos de estudo, ao mesmo tempo em que sensibilizam os alunos por meio da exposição de conteúdos temáticos relevantes, despertando o interesse e a curiosidade para a aplicação de projetos práticos na comunidade externa.

Durante o desenvolvimento das aulas, a abordagem expositiva e dialógica é necessária, permitindo que o professor conduza aulas expositivas e estimule momentos de diálogo e debate entre os alunos (8 horas). Recursos visuais, como o quadro branco e o projetor de slides, são empregados para ilustrar conceitos e exemplos, enriquecendo o processo de aprendizagem.

Além disso, a metodologia inclui atividades práticas em grupos, onde os estudantes podem aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos, e exposições dialogadas, que promovem a troca de ideias entre os grupos (2 horas). Recursos multimídia, como vídeos, imagens e gráficos, são usados para tornar as aulas mais dinâmicas e envolventes.

A metodologia também incorpora atividades de pesquisa, tanto no laboratório de informática quanto na biblioteca, incentivando os alunos a aprofundarem seus estudos e buscar fontes de informação relevantes para a disciplina (2 horas). A realização de seminários proporciona aos estudantes a oportunidade de apresentar e discutir temas relacionados à disciplina, desenvolvendo habilidades de pesquisa, expressão oral e apresentação.

Adicionalmente, oficinas de elaboração de projetos (8 horas) são promovidas para que os alunos aprendam a planejar e executar projetos práticos a serem aplicados à comunidade externa, desenvolvendo habilidades de planejamento e execução. Por fim, a aplicação prática do Projeto Social deverá ser executada em uma comunidade do município de Aracati (20 horas). A capacidade de planejar, executar e avaliar o impacto do projeto será levada em consideração.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Laboratório de informática.

AValiação

A avaliação da disciplina Projeto Social ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alunos

critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

- Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com base na elaboração de um projeto escrito. Este projeto deve demonstrar a compreensão aprofundada dos conceitos abordados na disciplina e a capacidade de apresentar ideias de forma clara e organizada.

- Avaliações Orais: Serão realizadas avaliações orais, que incluirão apresentações de trabalhos, seminários e a apresentação do projeto social desenvolvido ao longo da disciplina. A avaliação levará em consideração a capacidade de comunicação, clareza na exposição e domínio do conteúdo.

- Aplicação Prática do Projeto Social: A implementação de um projeto de caráter social em uma comunidade do município de Aracati e áreas próximas será uma parte essencial da avaliação. A capacidade de planejar, executar e avaliar o impacto do projeto será levada em consideração.

- Feedback da Comunidade: Será considerado a opinião da comunidade atendida pelo projeto. O feedback e a percepção da comunidade serão fundamentais na avaliação do impacto do projeto.

A nota final será calculada com base no desempenho em cada um desses critérios, com pesos específicos atribuídos a cada componente da avaliação. Os alunos serão incentivados a participar ativamente, contribuir com ideias significativas, demonstrar compreensão sólida dos conceitos e aplicar o conhecimento de forma prática em um contexto social real.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOTELHO, André. Cidadania, um projeto em construção: minorias, justiça e direitos. São Paulo: Claro Enigma, 2012. 147p. ISBN 9788581660202.

ARMANI, Domingos. Como elaborar projetos? guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2009. 96p., 96p. ISBN 9788586225178.

DESAFIOS do Desenvolvimento econômico. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2010. 458p. ISBN 9788577910960.

JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). Projetos sociais. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 53 p., il. ISBN 978-85-63953-24-7. Disponível em:

biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81896. Acesso em: 16 Jun. 2023.

SACHS, Ignacy. A terceira margem: em busca do ecodesenvolvimento. Tradução de Rosa Freire D'Aguiar. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. 392p. ISBN 9788535915525.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CEARÁ. Governo do Estado. Aumento da capacidade econômica, cultural e social da população. Fortaleza: ASPE/CONPAM, 2013. 41p. ISBN 9788567589077.

CEARÁ. Assembleia Legislativa do Estado do Ceará. Programa de capacitação para o terceiro setor. Fortaleza: Gestão de projeto. 162p.

COELHO, Simone de Castro Tavares (coordenação). Metodologia de avaliação de projetos sociais. São Paulo: Cortez, 2017. 168 p. ISBN 9788524924323.

OLIVEIRA, Carla Montenegro. Entre tradições e inovações: percepções e práticas de responsabilidade social empresarial BNB. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2013. 285p. ISBN 9788577911745.

QUEIROZ, Adele. Ética e responsabilidade social nos negócios. São Paulo: Saraiva, 2005. 340p. ISBN 8502050672.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Turismo e Meio Ambiente. Conceitos de Meio Ambiente. Movimento Ambiental. Eco92. Impactos Ambientais no Turismo. Tipos de Impactos Ambientais. Legislação Ambiental. Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem. Normas NBR 14.000 e NBR 15.401.		
OBJETIVOS		
- Introduzir às questões ambientais; - Discutir e princípios da sustentabilidade; - Estudar as políticas e Tecnologias Sustentáveis nos Meios de Hospedagem; - Conhecer o sistema de gestão ambiental e estudá-lo como estratégia nos meios de hospedagem.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O AMBIENTE - Conceitos básicos sobre o ambiente. - Eventos marcantes da área ambiental. - Recursos naturais renováveis e não-renováveis.		

- Fontes de energia convencionais e alternativas.

UNIDADE II - DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E TURISMO SUSTENTÁVEL

- Princípios da sustentabilidade.
- Impactos ambientais de atividades do setor hoteleiro e turístico.
- Aplicação de práticas e tecnologias sustentáveis na hotelaria.

UNIDADE III - QUALIDADE AMBIENTAL

- Certificações da qualidade ambiental.
- Fatores que influenciam as certificações.
- As certificações como fatores de competitividade.
- ISO série 14000.

UNIDADE IV - EDUCAÇÃO AMBIENTAL

- História da educação ambiental.
- Princípios e conceitos sobre a educação ambiental.
- Política Nacional de Educação Ambiental.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão ministradas a partir de aulas expositivas e dialogadas, trabalho individual e em grupo, seminários e visitas técnicas em empreendimentos hoteleiros na região, com ênfase na sustentabilidade.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Recursos audiovisuais e tecnologias digitais (computador, projetor, filmes e documentários, caixas de som).

Quadro branco, pincel e apagador.

Utilização de ferramentas de ensino (Google Classroom).

Material didático-pedagógico (artigos científicos, reportagens e matérias)

AValiação

O aluno será avaliado em caráter formativo pelo seu desenvolvimento e entendimento do assunto abordado, participação, cumprimento de prazos e através de avaliações escritas, trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo dirigido, pesquisa e relatórios das práticas).

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente; Atlas; 2008.
 GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem; Aleph; 2004
 NOWACKI, Carolina de Cristo Bracht. Química ambiental: conceitos, processos e estudo dos impactos ao meio ambiente. Érica, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). LEI Nº 12.305, DE 2 DE AGOSTO DE 2010. https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm
 CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. Educação Ambiental: a formação do sujeito ecológico. Cortez, 2012.
 CURI, Denise (Org.). Gestão Ambiental. Pearson, 2011.
 FOGLIATTI, Maria Cristina. Sistema de gestão ambiental para empresas. Interciência, 2008.
 ROCCO, Rogério (org.). Legislação brasileira do meio ambiente, DP&A, 2005.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EXTENSÃO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição		Semestre: 5º
CH Teórica: -		CH Prática: -
CH Presencial: 80 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 16 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: 80h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Hotelaria como vetor de desenvolvimento local e regional. Sustentabilidade e diversidade cultural no contexto hoteleiro. Planejamento e desenvolvimento de ações extensionistas de impacto social no setor hoteleiro, considerando os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 para a comunidade externa.		
OBJETIVOS		
• Conhecer os princípios e diretrizes da extensão e sua aplicação na hotelaria; • Planejar ações extensionistas de projetos com foco no setor hoteleiro, com base nos ODS da agenda 2030. • Executar junto à comunidade externa ações aplicadas ao setor de hotelaria, atendendo		

os ODS, 2030.

- Desenvolver a responsabilidade social, a comunicação efetiva, proatividade e liderança, as relações interpessoais durante o planejamento e a execução das atividades extensionistas desenvolvidas junto à comunidade externa, fortalecendo a extensão, tornando o discente protagonista nessas atividades
- Incentivar a interação entre a academia e a comunidade local para fortalecer iniciativas sustentáveis no setor hoteleiro.

PROGRAMA

UNIDADE I: PRINCÍPIOS E DIRETRIZES DA EXTENSÃO

1.1. Fundamentos da extensão na hotelaria.

1.2. Hotelaria e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

UNIDADE II: PLANEJAMENTO DE PROJETOS DE EXTENSÃO

2.1. Elaboração de projetos de impacto social na hotelaria.

2.2. Ferramentas e metodologias participativas.

2.3. Exemplos de sucesso em extensão na hotelaria

UNIDADE III: PRÁTICA DE EXTENSÃO: DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS

3.1. Interação prática com comunidades locais.

3.2. Avaliação e ajustes de projetos hoteleiros

3.3. Apresentação e discussão de resultados.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom);
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;
- Atividades extensionistas executadas pelos alunos, no laboratório de cozinha fria. Extensão: A abordagem metodológica adotada para o ensino da disciplina Extensão é diversificada e baseada em princípios teóricos e práticos. Inicialmente, destaca-se Princípios e diretrizes da extensão. Esta base conceitual proporciona aos alunos um entendimento abrangente dos fundamentos da extensão, permitindo-lhes compreender os princípios subjacentes às ações desenvolvidas com foco no atendimento às necessidades da comunidade do setor hoteleiro. No entanto, é na aplicação prática desses conceitos que a metodologia de ensino se destaca.

A disciplina proporciona aos alunos oportunidade de atuarem como protagonistas da extensão, por possuir um entendimento abrangente prático no setor hoteleiro. Na ocasião serão possibilitados a troca de conhecimentos e experiência profissional entre alunos e convidados e o fortalecimento dos laços entre a academia e o setor produtivo. Os alunos irão desenvolver suas habilidades técnicas e criativas na preparação e execução de ações extensionistas que atendam mercado hoteleiro de alimentos e bebidas e/ou de hospedagem. A realização de simulações de situações reais de trabalho de hoteleiro para o público externo, como uma ação extensionista proporciona aos alunos uma experiência autêntica e imersiva no contexto da indústria hoteleira.

Atividades não presenciais:

Serão realizadas 16 aulas de atividades planejadas pelo professor da disciplina, as quais podem ser:

Leitura e Discussão de Textos: leitura de artigos acadêmicos, capítulos de livros ou documentos

relevantes relacionados ao conteúdo da disciplina. Após a leitura, podem participar de fóruns de discussão online para compartilhar suas interpretações, feedbacks e dúvidas.

Estudos de Caso: Disponibilização de estudos de caso reais ou fictícios relacionados aos conceitos abordados na disciplina. Os alunos podem analisar os casos, identificar os problemas, propor soluções e discutir suas conclusões em grupos ou em plataformas de discussão online.

Atividades de Pesquisa: Os alunos podem realizar pesquisas bibliográficas, entrevistas, levantamentos ou estudos de campo sobre temas específicos da disciplina, podendo apresentar seus resultados por meio de relatórios escritos, apresentações em vídeo ou seminários virtuais.

Trabalhos Escritos: Trabalhos escritos como resenhas críticas, análises de texto, ensaios argumentativos ou relatórios de pesquisa. Os alunos podem trabalhar individualmente ou em grupos.

Projetos Colaborativos: Participação em projetos colaborativos que envolvam a resolução de problemas, a criação de produtos ou a realização de pesquisas em equipe. Eles podem usar ferramentas *online* para se comunicar, colaborar e compartilhar documentos e recursos.

Simulações e Jogos Educacionais: Simulações *online* ou jogos educacionais que permitam aos alunos explorarem conceitos e aplicar habilidades de forma interativa. Essas atividades podem ser feitas individualmente ou em grupos.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, datashow, entre outros recursos disponíveis;
- Laboratório - cozinha quente e fria.

AValiação

- Entrega e análise de resenha sobre gerenciamento de receitas;
- Avaliações objetivas e discursivas/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula;
- Entrega de resenha/fichamento/pesquisa.
- Avaliação do evento extensionista

Extensão: A avaliação dar-se-á a partir da observação por parte do professor sobre a condução das técnicas desenvolvidas durante ação extensionista realizada pelos alunos, bem como por parte dos convidados externos, os quais responderão um questionário avaliativo.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Educação. Plano Nacional de Extensão Universitária. Brasília: MEC, 2022.

ABBTUR. Diretrizes para a Formação e Atuação de Profissionais do Turismo. Disponível em: www.abbtur.org.br. Acesso em: janeiro de 2025.

BUARQUE, S. C. Construindo o Desenvolvimento Local Sustentável: Metodologia de Planejamento. 5. ed. Brasília: Garamond, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, G. Excelência na hotelaria: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

DIAS, R. Turismo Sustentável e Meio Ambiente. São Paulo: Atlas, 2020.

MILONE, P. Turismo e Comunidade: Planejamento e Gestão Participativa. Salvador: EDUFBA, 2019.

SANSIL, C. FALCÃO, C.; RODRIGUES, V. A Extensão na Rede Federal: desafios e aproximações entre ensino e pesquisa nos recém-criados Institutos Federais: o caso IFPE.

CIENTEC - Revista de Ciência, Tecnologia e Humanidades do IFPE. v. 2, n. 1, 2010. p. 66-78

VIEIRA, E. CÂNDIDO, I. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2000.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

Disciplinas Optativas							
Código	Disciplinas Optativas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Trabalho de Conclusão de Curso	40	40	00	00	02	Metodologia do Trabalho Científico e Elaboração de Projeto de Pesquisa
	Etiqueta Profissional e Social	40	40	00	00	02	
	Libras	40	30	10	00	02	-
TOTAL		120	110	10	00	06	



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Metodologia da Pesquisa Científica e Elaboração de Projeto de Pesquisa		Semestre: Optativa
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Diretrizes para elaboração de projetos de pesquisa, monografias e artigos científicos. Estruturação de um trabalho científico de pesquisa com seus tópicos e elementos. Utilização de normas da ABNT para elaboração e formatação do TCC. Estruturação da apresentação do TCC com tema relativo à área de Turismo e Hotelaria.		
OBJETIVOS		

- Apresentar o projeto de pesquisa elaborado na disciplina *Elaboração de Projeto de Pesquisa* a fim de iniciar a escrita do trabalho de conclusão de curso;
- Conhecer os mecanismos para realizar uma revisão bibliográfica em bibliografia impressa e digital para a fundamentação teórica;
- Retomar o conhecimento sobre os principais métodos de pesquisa para embasar a escolha da metodologia;
- Trabalhar as orientações éticas de pesquisa e as normas de elaboração, citação e referências de trabalhos científicos de acordo com a ABNT.
- Elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), seja monografia ou artigo científico, na área relacionada ao curso;
- Concluir e apresentar o TCC para a banca examinadora.

PROGRAMA

UNIDADE I – Introdução ao trabalho de conclusão de curso (TCC)

Importância e etapas de execução do TCC.

Tipos de TCC aceitos no curso de Hotelaria: Monografia e artigo científico.

UNIDADE II – Levantamento bibliográfico

Uso de base de dados físicas e digitais.

O processo de coleta de dados: fontes primárias e secundárias.

Tipos de citação.

UNIDADE III – Elaboração de TCC

Orientações sobre a elaboração do manuscrito:

- Escolha do Tema;
- Justificativa da escolha do tema;
- Objetivos da pesquisa;
- Problema de Pesquisa;
- Formulação de Hipóteses;
- Marco teórico;
- Metodologia de Pesquisa;
- A seleção dos instrumentos de pesquisa;
- Interpretação dos dados.
- Orientações para elaboração da Introdução e Consideração Final

Normas da ABNT.

UNIDADE IV – Apresentação do TCC

Apresentação oral do TCC para o docente orientador.

Apresentação oral do TCC para a banca examinadora.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina e à pesquisa do estudante;
- Atividades de pesquisa no laboratório de informática;
- Orientações por meio de acompanhamento do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso;
- Apresentação, por parte do estudante, das fases do projeto desenvolvidas durante a disciplina, seguida de apreciação qualitativa do docente orientador.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Acervo bibliográfico específico sobre pesquisa científica, monografia e artigo científico;
- Livros e revistas da área de Turismo e Hotelaria, tanto impressos como digitais;
- Pincel, quadro branco, computador e projetor.

AValiação

Avaliação em Trabalho de Conclusão de Curso é feita por meio de produção escrita e apresentação oral apreciadas por banca avaliadora composta especificamente para esse fim seguindo-se critérios previstos no Projeto Pedagógico de Curso.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2014.
- ISKANDAR, J. I. Normas da ABNT: comentadas para trabalhos científicos. 6ª. ed. Curitiba: Juruá, 2016.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- MANRUBIA, N. I. Z. Metodologia: manual prático para trabalhos acadêmicos. São Paulo:[s.n.], 2005.
- MOREIRA, E. M. M; BRILHANTE, J. Manual de normalização de trabalhos acadêmicos do IFCE. Colaboração de Carlos Henrique da Silva Sousa *et al.* 3. ed. atual. Fortaleza: IFCE, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZEVEDO, C. B. Metodologia científica ao alcance de todos. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.

RAMPAZZO, L. Metodologia científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. São Paulo: Edições Loyola, 2015.

SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Cortez, 2007.

BARDIN, Laurence. Análise de Conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2016.

MINAYO, M. C. S. O desafio da pesquisa social. In: MINAYO, M. C. S. (org.). Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001. p. 9-29.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ETIQUETA PROFISSIONAL E SOCIAL		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: Optativa
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à imagem e a etiqueta; Etiqueta Profissional e Pessoal; Conceituação de marketing pessoal; Apresentação pessoal; A importância da aparência; Etiqueta à mesa;		
OBJETIVOS		
Estudar os conceitos de etiqueta, conhecendo seu estilo próprio, refletindo sobre esse processo; Abordar o ponto de partida para o desenvolvimento de um bom marketing pessoal, de forma adequada e na busca de uma melhor comunicação para tornar-se um profissional de sucesso dentro e fora do ambiente de trabalho; Estudar os conceitos de ambiente profissional e social, com ênfase na importância da autoconfiança e elegância, tanto na maneira de se vestir, como na postura e apresentação pessoal; Conhecer e aprofundar as regras de conduta que regem nosso comportamento em meio a sociedade; Aprender regras de etiqueta à mesa.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – ETIQUETA SOCIAL E COMUNICAÇÃO ▪ História, conceitos e ensinamentos		

- Os elementos do processo de comunicação;
- § Empatia – a importância para o sucesso da comunicação;
- § Funções da comunicação;
- § Os tipos de comunicação: verbal e não verbal;
- § A linguagem corporal – o corpo fala?
 - Expressões do rosto
 - Maneiras de andar
 - Apertos de Mão
 - Sinceridade
 - Segurança
 - Nervosismo e Autodomínio
 - A importância da autenticidade
 - A capacidade de ouvir

UNIDADE II – MARKETING PESSOAL

- O poder pessoal;
- A aparência física;
- A imagem pessoal;

UNIDADE III – ETIQUETA PROFISSIONAL E PESSOAL

- Comportamento e postura profissional;
- Competência social;
- Por que precisamos ser cada vez mais socialmente competentes?
- Ter competência ou inteligência social?
- Ambiente de trabalho;
- Imagem e postura: uma coerência necessária;
- Atitudes tóxicas versus atitudes salutares;

UNIDADE IV – AMBIENTE PROFISSIONAL E SOCIAL

- Ambiente profissional e social: comportamento
- Como somos avaliados
- Regras de etiqueta no trabalho

UNIDADE V – REGRAS DE BOAS MANEIRAS

- Boas maneiras à mesa
- Uso adequado do vestuário

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala.

Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária.

Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Insumos de laboratórios.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado;

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou apresentados na forma de seminários.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e comportamento).

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VIEIRA, Dayane Cristine. Imagem e etiqueta. Indaial: UNIASSELVI, 2015.
174 p.: il.

MARTINS, Rogério. Etiqueta Empresarial, Comportamento Social e Postura Profissional. São Paulo: Atlas, 2014.

MATARAZZO, Cláudia. Gafe não é pecado. São Paulo (SP): Melhoramentos, 1996.

POST, Peggy; Peter. Manual completo de etiqueta nos negócios: a vantagem do comportamento certo para o sucesso profissional - 1ª ED. Rio de Janeiro: Editora Negócios, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NASH, Laura. Ética nas empresas: boas intenções à parte. São Paulo: Makron, 1993.

SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional. São Paulo: Atlas, 1996.

SOARES, Ester Proença. A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes. São Paulo (SP): Escrituras, 2006.

CASTRO, Calaudine de. Etiqueta: um guia prático e atual para as boas maneiras - 2.ed. - Rio de Janeiro: Ediouro, 2010.

MATARAZZO, Cláudia. Etiqueta sem frescura. São Paulo: Melhoramentos, 1995.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: Optativa
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: 08 aulas de 50 minutos
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Concepções sobre surdez. Histórico e Fundamentos da Educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: noções básicas de léxico. Prática de Libras: desenvolvimento da competência comunicativa em Libras.		
OBJETIVOS		
· Compreender as diferentes visões sobre surdez, surdos e língua de sinais que foram construídas ao longo da história e como isso repercutiu na educação dos surdos. · Analisar as diferentes filosofias educacionais para surdos. · Conhecer a língua de sinais no seu uso e sua importância no desenvolvimento educacional da pessoa surda. · Aprender noções básicas de língua de sinais.		
PROGRAMA		
1. Visão clínica x visão antropológica da surdez. 2. Fundamentos da Educação de Surdos: Abordagens Educacionais - Oralismo, Comunicação Total e Bilinguismo; 3. Comunidade e Cultura Surda; 4. Língua de Sinais (noções básicas de léxico) – <u>exploração de vocabulário e diálogos em sinais</u>: alfabeto datilológico; expressões socioculturais; números e quantidade; noções de tempo; expressão facial e corporal; calendário; meios de comunicação; tipos de verbos; animais; objetos + classificadores; contação de histórias sem texto; meios de transportes; alimentos; relações de parentesco; profissões; advérbios. 5. Noções práticas: desenvolver a competência comunicativa em Libras. 6. Literatura Surda, frutas, alimentos, vestuário, objetos, material escolar, quartos de hóspedes, vocabulários da Hotelaria, profissões e meios de transportes em Libras.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Atividades não presenciais, pesquisas na Biblioteca utilizando dicionário de Libras. Aulas expositivas - dialogadas com uso de recursos audiovisuais: palestras e seminários, gravação. (Apresentações em Libras).		

Aulas práticas dialogadas, estudo de textos e atividades dirigidas em grupo, leitura de textos em casa, seminários e debate em sala de aula, visitas a instituições de surdos (atividades de campo) e apresentação de filme.

As aulas referentes às atividades não presenciais serão desenvolvidas a partir de estratégias pedagógicas variadas, tais como resolução de estudos dirigidos, resenhas, fichamentos, leituras, questionários, produção de relatórios de aulas de campo ou de laboratório, exercícios, estudos de caso, trabalho de pesquisa, entre outras atividades, em consonância com a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023.

O roteiro explicativo será disponibilizado aos alunos na primeira semana de aula e indicará a quantidade de aulas, as orientações para o desenvolvimento das atividades não presenciais, os prazos de entrega e se farão parte do processo de avaliação da disciplina.

RECURSOS

Laboratório (Biblioteca dicionário Capovilla.)

Recursos audiovisuais (Datashow, gravação de vídeos, notebook, filmes, vídeos etc.)

Material didático-pedagógico: apostila de Libras

AValiação

A avaliação será desenvolvida ao longo da disciplina, de forma processual e contínua, a partir da produção de diálogos, contação de histórias e produção de relatos e Libras, principalmente, através da participação nas atividades propostas. Critérios que serão avaliados:

- Conhecimentos individuais sobre temas relativos aos conteúdos estudados em sala de aula.
- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e coletiva.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e/ou apresentados.
- Criatividade de recursos diversidades.
- Postura e desempenho.
- Avaliação quantitativa.

As atividades não presenciais poderão fazer parte do processo de avaliação da aprendizagem da disciplina. O roteiro explicativo indicará quais atividades serão avaliativas, as orientações para desenvolvê-las e os prazos de entrega.

Conforme a Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, as aulas criadas para fins de realização de atividades não presenciais, não serão consideradas pelo docente no que diz respeito ao controle de frequência discente, sendo registradas as faltas dos estudantes somente quando se ausentarem das aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALBRES, Neiva de Aquino. Ensino de libras: aspectos históricos e sociais para a formação didática de professores. 1. ed. Curitiba: Appris, 2016. 268 p. ISBN 9788547302894
2. QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. 221 p. ISBN 9788536303086.
3. LACERDA, Cristina Broglia Feitosa de; SANTOS, Lara Ferreira dos; MARTINS, Vanessa Regina de Oliveira (organização). Libras: aspectos fundamentais. 1. ed. Curitiba: InterSaberes, 2019. 292 p. ISBN 9788559728880.
4. FIGUEIRA, Alexandre dos Santos. Material de apoio para o aprendizado de libras. São Paulo:

Phorte, 2011. 339 p. ISBN 9788576553212.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CAPOVILLA, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2017. v. 1. 1020 p. ISBN 9788531415401.
2. _____, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2017. v. 3. 2931 p. ISBN 9788531416453.
3. _____, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2019. v. 2. 2039 p. ISBN 9788531415418.
4. _____, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. Enciclopédia da língua brasileira de sinais: o mundo do surdo em libras. São Paulo: EDUSP, 2016. v. 1. 680 p. ISBN 9788531408267.
5. SÁ, Tatiane Militão de; FRANCISCO, Gildete da Silva Amorim Mendes (organização). Professores de libras: encontros II - estudos de língua brasileira de sinais para o nível superior. Jundiaí: Paco Editorial, 2019. 123 p. ISBN 9788546217519.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

ANEXO II
PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
TURNOS VESPERTINO

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE I**

SEMESTRE I							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Fundamentos da Hotelaria	40	32	08	00	02	-
	Introdução ao Turismo	40	40	00	00	02	-
	Introdução à Alimentos e Bebidas	40	40	00	00	02	-
	Fundamentos da Administração	40	40	00	00	02	-
	Ética e Relações Interpessoais	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico I	80	40	40	00	04	-
	Comunicação e Linguagem	40	40	00	00	02	-
	Saúde e Segurança do Trabalho	40	30	10	00	02	-
	Informática Aplicada	40	20	20	00	02	-
TOTAL		400	322	78	00	20	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA
Origem da hotelaria em nível internacional e nacional; Conceitos da hotelaria; Tipologia e Classificação dos meios de hospedagem; Estrutura e organização geral de um hotel; Análise crítica das estruturas organizacionais, em suas dimensões teóricas e práticas e sua vinculação à administração organizacional a partir da compreensão das funções administrativas de planejamento, organização, direção, controle, qualidade em meios de hospedagem.
OBJETIVOS
Compreender a evolução histórica da hotelaria analisando as mudanças organizacionais no decorrer dos tempos; Conhecer e analisar a estrutura organizacional dos meios de hospedagem; Analisar a classificação dos meios de hospedagem – SBClass); Identificar as funções administrativas da hotelaria; Estudar a qualidade nos serviços hoteleiros.
PROGRAMA
UNIDADE I – HISTÓRIA E CONCEITOS ▪ História da hotelaria mundial • História e evolução da hotelaria no Brasil • Conceitos e tipologias dos meios de hospedagem; UNIDADE II - HOTELARIA NA PRÁTICA • Glossário internacional da hotelaria e turismo; • Alfabeto fonético internacional; • O ciclo do hóspede; • Tipos de hóspedes; • Procedimentos de check in e check out. • Estrutura organizacional dos meios de hospedagem; • Organograma e fluxograma dos hotéis; • Funções administrativas na hotelaria; Qualidade na hotelaria. UNIDADE III – REGULAMENTOS • Sistema Brasileiro de Classificação; • Regulamento Geral dos Meios de Hospedagem.
METODOLOGIA DE ENSINO
Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem.
RECURSOS
▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Educ, 2003
2. DUARTE, Vladir. Administração dos Sistemas Hoteleiros. SENAC: São Paulo, 1997.
3. MARQUES. J. Albano. Manual de hotelaria. Ed. Thex, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ASCANIO, Alfredo. Turismo e planejamento hoteleiro. Papirus, 2003.
2. BARROWS, Clayton. W. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2004.
3. CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Editora Aleph, 2004
4. DIAS, Reinaldo. Gestão de hotelaria e turismo. Pearson Prentice Hall, 2005.
5. INGRAH H.; MEDLIK S. Introdução à hotelaria: gerenciamento e serviços. 4ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO TURISMO		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 2		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Identificação e compreensão da evolução e conceitos do turismo; Impactos sociais, econômicos, culturais e ambientais advindos do turismo; O turismo como vetor de geração de emprego e renda; Relevância do sistema do Turismo e componentes da Cadeia Produtiva. A segmentação do turismo, considerando os aspectos global, regional e local, bem como de turismo comunitário relacionado às populações nativas, afro-brasileiros e povos indígenas; Órgãos oficiais do turismo e sociedade civil organizada. Tendências do mercado turístico; Turismo de base local em comunidades tradicionais (indígenas e quilombolas).		
OBJETIVOS		
Conhecer a evolução e os conceitos do turismo; Avaliar a importância do turismo como atividade socioeconômica, cultural e ambiental; Perceber a atividade turística como geradora de emprego e renda; Compreender e interpretar a cadeia produtiva do turismo e seus elementos; Analisar os principais segmentos do turismo e suas características; Identificar os órgãos oficiais do turismo, a relação com a sociedade civil organizada e a iniciativa privada; Compreender o processo de turistificação, mercado e tendências; Conhecer as potencialidades do turismo de base local e das comunidades tradicionais.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – INTRODUÇÃO AOS CONCEITOS BÁSICOS DO TURISMO ▪ Os primeiros deslocamentos humanos; ▪ A evolução do conceito de turismo;		

- Classificação dos viajantes e as formas e tipos de turismo;
- Terminologia turística;
- Alfabeto fonético internacional.

UNIDADE II – O MERCADO TURÍSTICO

- Produto turístico e sazonalidade Turística.
- Demanda e oferta turística;
- Segmentação turística;
- Cadeia Produtiva do Turismo.

UNIDADE III – OS IMPACTOS DO TURISMO

- Impactos do turismo: econômicos (efeito multiplicador do turismo), sociais, culturais e ambientais;
- Relações entre turistas e residentes;
- Problemas sociais contemporâneos e suas relações com o turismo.

UNIDADE IV – ÓRGÃOS OFICIAIS DE TURISMO

- Organização Mundial Do Turismo (OMT/WTO)
- *World Travel and Tourism Council* (WTTC) – Conselho Mundial de Viagens e Turismo
- Organização Internacional da Aviação Civil (ICAO)
- *International Air Transportation Association* (IATA)
- Ministério do Turismo e Relações Internacionais
- Conventions and Visitors Bureaus

UNIDADE IV – TENDÊNCIAS DO MERCADO TURÍSTICO

- As novas tecnologias, as cidades inteligentes e o turismo;
- Turismo e desenvolvimento sustentável;
- O turismo criativo e o turismo de base comunitária.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos audiovisuais: palestras e seminários;
- Atividades de pesquisa no laboratório de informática;
- Visita técnica ao município e/ou arredores para reconhecimento turístico;
- Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Laboratório de informática.

AValiação

A avaliação da disciplina Introdução ao Turismo ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas visitas técnicas.

Quanto aos instrumentos e técnicas avaliativas:

- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BOITEUX, Bayard do Coutto. Introdução ao estudo do turismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 151p. ISBN 9788535236491.
2. DIAS, Reinaldo. Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições. Campinas: Alínea, 2002. 287p. ISBN 8586491942.
3. IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 205p. ISBN 9788522103331.
4. BARRETO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 1. ed. Campinas: Papirus, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 19 ago. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. TOMAZZONI, Edegar Luís. Turismo e desenvolvimento regional. 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2009. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 16 abr. 2025.
2. REDE Tucum: das ondas do mar aos quintais da vida. Fortaleza: Instituto Terramar, 2017. 155 p. ISBN 9788564744103.
3. CÉSAR, Pedro de Alcântara Bittencourt. Turismo e desenvolvimento sustentável: análise dos modelos de planejamento turístico. 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2011. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 16 abr. 2025.
4. KNUPP, Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves. Fundamentos do turismo. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 06 nov. 2024.
5. STEFANI, C. de; OLIVEIRA, L. C. F. M. de. Compreendendo o turismo: um panorama da atividade. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 06 nov. 2024.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40 h
Número de Créditos: 02 h		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução ao Estudo de Alimentos e Bebidas. Contexto Histórico da Alimentação. Sociedades e Alimento. Evolução e Tipologia dos Empreendimentos Restaurativos. Estudo do Mercado de Alimentos e Bebidas. Organogramas e Profissionais do Setor de A&B.		
OBJETIVOS		
· Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Estudo de Alimentos e Bebidas; · Compreender o contexto e a evolução histórica da alimentação em diferentes eras; · Conhecer as influências e diferenças culturais na alimentação em sociedades antigas e modernas em âmbito nacional e internacional e cultura alimentar africana e indígena brasileira e sua influência na cultura gastronômica brasileira. · Classificar os principais tipos de restaurantes e empreendimentos na área de Alimentos e Bebidas; · Entender a oferta, demanda e tendências do Mercado de Alimentos e Bebidas; · Conhecer os principais cargos e funções na área de Alimentos e Bebidas, bem como as particularidades destes no setor hoteleiro.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
1.1 Conceitos Básicos no Estudo de Alimentos e Bebidas		
1.2 A relação entre Homem e Alimento		
1.3 O caráter cultural e social da Alimentação		
1.4 Influência da Cultura Alimentar Indígena e Afro-Brasileira na Gastronomia (Em conformidade com a Lei nº 10.639/03 e 11.645/2008)		
UNIDADE II – CONTEXTO HISTÓRICO DA ALIMENTAÇÃO		

- 2.1 Alimentação na Pré-História
- 2.2 Alimentação na Idade Antiga
- 2.3 Alimentação na Idade Média
- 2.4 Alimentação na Idade Moderna

UNIDADE III – SOCIEDADES E ALIMENTO

- 3.1 A alimentação nas Sociedades Antigas
- 3.2 A alimentação na Sociedade Moderna
- 3.3 Alimentos e Bebidas nas Sociedades Internacionais
- 3.4 Alimentos e Bebidas na Sociedade Brasileira

UNIDADE IV - EVOLUÇÃO E TIPOLOGIA DOS EMPREENDIMENTOS RESTAURATIVOS

- 4.1 O surgimento dos Restaurantes
- 4.2 A evolução dos Empreendimentos de Alimentos & Bebidas
- 4.3 Tipologia Restaurativa
- 4.4 Estudo do Mercado Restaurativo: Oferta, Demanda e Tendências

UNIDADE V - ORGANOGRAMAS E PROFISSIONAIS DO SETOR DE A&B

- 5.1 Organograma e Profissionais de Cozinha
- 5.2 Organograma e Profissionais de Salão
- 5.3 Organograma e Profissionais de A&B no Setor Hoteleiro

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas-dialogadas com base em recursos audiovisuais e conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com colegas da disciplina de Fundamentos da Hotelaria para aplicação do conhecimento adquirido em sala de aula.

Atividades como apresentação de seminários e de mostras gastronômicas, com o uso do laboratório de Alimentos e Bebidas, para organização e preparação das receitas serão propostas a fim de apresentação e exposição dos conteúdos estudados e desenvolvidos em sala para a comunidade interna. Serão propostas visitas técnicas para melhor compreensão dos conteúdos aprendidos em sala.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico
- Recursos audiovisuais
- Laboratório de Alimentos e Bebidas

AValiação

A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas e desenvolvimento de atividades práticas (mostra gastronômica). Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: trabalhos individuais e/ou grupo (lista de exercícios, pesquisas, seminários e produções textuais), produção de vídeos, cartilhas, dentre outros).

A avaliação será feita por meio da aplicação de atividades individuais ou em grupos para assimilação das estruturas aprendidas ao final de cada tópico. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. ISBN 9788526015838.
2. FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010. 362p. ISBN 9788501065292.
3. FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p. ISBN 9788574480022.
4. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Senac, 2001. 287p. ISBN 9788573599701.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010. 308p. ISBN 9788573599404.
2. BRAUNE, Renata. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007. 98p. (Primeiros passos). ISBN 9788511001051.
3. FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 300p. ISBN 9788574582832.
4. KNIGHT, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. 492p. ISBN 8572415408.
5. POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p. ISBN 85-224-3790-4.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO		
Código: (Responsabilidade da CCA)		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
O surgimento da administração e o conceito da administração como ciência. Escolas da Administração. A importância da administração no mercado. Funções da Administração e o papel do administrador. As áreas da administração. A Administração na sociedade moderna.		

OBJETIVOS
Entender a evolução histórica da Administração; Conhecer a importância da Administração no mercado Compreender as várias escolas da Administração; Compreender as funções e o papel do administrador; Entender como se estrutura uma organização internamente; Identificar a importância da Administração na sociedade moderna.
PROGRAMA
UNIDADE I - O SURGIMENTO DA ADMINISTRAÇÃO E O CONCEITO DA ADMINISTRAÇÃO COMO CIÊNCIA • Os antecedentes da Administração científica. • O contexto em que surge a Administração como ciência (preceito da Administração científica, Eficiência e eficácia, Divisão do trabalho). • O conceito de Administração. UNIDADE II - NOÇÕES DE MERCADO • O que é mercado. • Elementos que fazem parte do mercado. • Demandas de Mercado. • Conceito e tipo de Organizações. • Ambiente de Mercado. UNIDADE III - ESCOLAS DA ADMINISTRAÇÃO • Escolas com ênfase nas tarefas e estrutura; • Escolas com ênfase nas pessoas; • Escolas com ênfase no ambiente. UNIDADE IV - FUNÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO E O PAPEL DO ADMINISTRADOR. • O papel do administrador. • Competências do Administrador. • Desdobramentos de objetivos. • Planejamento, Organização, Direção e Controle. UNIDADE V - ESTRUTURA ORGANIZACIONAL • As áreas da administração: Marketing, Finanças, Recursos Humanos, Produção e Logística. UNIDADE VI - A ADMINISTRAÇÃO NA SOCIEDADE MODERNA • Importância, Desafios e Tendências.
METODOLOGIA DE ENSINO
• Aulas expositivo-dialogadas; • Exercícios teóricos e práticos; • Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos; • Apresentação de seminários.
RECURSOS
Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão: • Material didático-pedagógico. • Recursos audiovisuais.

AValiação

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.

E através de:

- Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Apresentação de Seminários;
- Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
2. CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração. 8.ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
3. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011
4. STONER, James. Freeman. R. Edward. Administração. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHIAVENATO, I. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
2. DUARTE, Vladir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3. ed. São Paulo: SENAC, 1997.
3. FILHO, Edmundo Escrivão. FILHO, Sergio Perussi (orgs). Teorias da Administração: introdução ao estudo do trabalho do administrador. São Paulo: Saraiva, 2010.
4. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
5. SILVA, R. O. Teorias da Administração, 1. ed. São Paulo: Pioneira, 2001.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	
Código: Responsabilidade da CCA	Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02	Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não	Semestre: 1º
CH Teórica: 40 h	CH Prática: Não

CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não.	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Ética e Moral. Moralidade dos comportamentos. Valores das Organizações. Relações Pessoais e Competências Sociais. Ética Profissional.		
OBJETIVOS		
- Compreender e relacionar os princípios da Administração Pública com a prática profissional - Refletir sobre a ética e a moral na contemporaneidade - Refletir sobre a Moralidade dos comportamentos aplicando a realidade e a casos concretos - Compreender a importância da visão, missão e valores para as organizações - Entender o papel dos códigos de ética para o exercício das profissões - Refletir sobre a importância da Reputação na trajetória profissional - Refletir e debater acerca de dilemas éticos contemporâneos - Compreender aspectos relevantes sobre a liderança.		
PROGRAMA		

1. Princípios da Administração Pública
 - 1.1 - Princípios implícitos ao texto Constitucional
 - 1.2 - Princípios explícitos ao texto Constitucional
 - 1.3 - Aplicação por analogia destes princípios a prática profissional de forma geral
2. Ética e Moral
3. Moralidade dos comportamentos
 - 3.1 - Moral
 - 3.2 - Amoral
 - 3.3 - Imoral
4. Missão, visão e valores das Organizações
5. Códigos de Ética
 - 5.1 - Conceito
 - 5.2 - Exemplos
6. Reputação Profissional
7. Dilemas éticos contemporâneos
 - 7.1 - Refugiados
 - 7.2 - Meio Ambiente
 - 7.3 - Experimentos com animais
 - 7.4 - Aborto
 - 7.5 - Eutanásia
 - 7.6 - Ricos e Pobres
 - 7.7 - Preconceito Étnico-racial
 - 7.8 - Direitos Humanos
 - 7.9 - Pirataria de Softwares
 - 7.10 - Lei Carolina Dieckmann
 - 7.11 - Marco Civil da Internet
 - 7.12 - Anonymous
 - 7.13 - Bullying Virtual
 - 7.14 - Plágio e Propriedade Intelectual
 - 7.15 - Fakenews e Redes Sociais
 - 7.16 - Tolerância Religiosa e diálogo interreligioso
 - 7.17 – Outros dilemas éticos

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição oral dialogada dos conteúdos.
- Aplicação de exercícios e estudos dirigidos.
- Exposição e debate de vídeos
- Pesquisa de Campo.
- Viagem de Estudo ou aulas de campo
- Seminários e debates.

RECURSOS

- Pincel para quadro branco
- Recursos Audiovisuais
- Material didático-pedagógico

AVALIAÇÃO

- Exercícios e estudos dirigidos
- Avaliação Escrita
- Apresentação de Seminários
- Produção de Artigo e/ou de textos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIMENSTEIN, Gilberto. O cidadão de papel: a infância, a adolescência e os direitos humanos no Brasil. São Paulo: Ática, 2005.

SINGER, Peter; Jefferson Luís Camargo (Trad.). Ética Prática. 4.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2018.

VALLS, Álvaro L. M. O que é ética? São Paulo: Brasiliense, 2003. – (Coleção primeiros passos; 177)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, Washington (Org.); et al. Quem está escrevendo o futuro? 25 textos para o século XXI. Brasília: Letraviva, 2000.

BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos. Petrópolis: Ed. Vozes, 2012.

CARVALHO, Matheus. Manual de direito administrativo. 6.ed. rev. ampl. e atual. Salvador: JusPODIVM, 2019.

FRITZEN, Silvino José. Relações humanas interpessoais nas convivências grupais e comunitárias. 16. Petrópolis: Ed. Vozes, 2007.

OLIVEIRA, Fabiano Melo Gonçalves de. Direitos Humanos. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: Método, 2016.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL BÁSICO 1		
Código:	Carga Horária Total: 80h.	
Número de Créditos: 4.	Nível: Graduação	
Pré-requisitos: Não	Semestre: 1º	
CH Teórica: 40h teóricas	CH Prática: 40h	
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não

PCC: Não.	EXTENSÃO: Não.	PCC/EXTENSÃO: Não.
EMENTA		
Apropriação do sistema linguístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.		
OBJETIVOS		
- Aprender estruturas básicas e iniciais para se comunicar em língua espanhola, visando saudar as pessoas e dar informações pessoais; - Compreender a forma correta de conjugar alguns verbos em espanhol necessários para a comunicação interpessoal; - Dominar vocabulário específico referente aos numerais, às profissões e aos meses do ano; - Diferenciar o uso dos verbos “HABER”, “ESTAR” e “TENER” no contexto real de uso; - Conhecer os nomes dos meios de transporte em espanhol; - Informar horários e utilizar preposições com valor temporal e espacial		
PROGRAMA		
- Unidade 1: Estrutura linguística - Alfabeto espanhol; Verbo Llamarse no presente do indicativo; Pronomes pessoais e interrogativos; Acentuação. Repertório vocabular - Objetos da sala de aula; Saudações e despedidas; Informações pessoais. - Unidade 2: Estrutura linguística - Verbos regulares no presente do indicativo; Numerais; Pronomes pessoais; Adjetivos pátrios. Repertório vocabular - Informações pessoais; Profissões; Locais de trabalho; Meses do ano. - Unidade 3: Estrutura linguística - Verbos no presente do indicativo; Usos de hay, estar y tener; Numerais; Contrações: al - del; Adjetivos. Repertório vocabular - Alojamentos; Descrição de cidades: estabelecimentos e lugares públicos; Pontos turísticos; Meios de transporte. - Unidade 4: Estrutura linguística - Verbos reflexivos no presente do indicativo; Numerais; Preposições com valor temporal e espacial. Repertório vocabular - Horários habituais; Jornada laboral.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com o uso de recursos audiovisuais. Essa metodologia visa propiciar ao estudante um domínio mais abrangente da língua, permitindo estabelecer uma comunicação com falantes nativos que visitem a região. Os textos utilizados em sala são de variados tipos e gêneros, facilitando a compreensão da língua espanhola como um todo, além de sua estrutura textual. Essas estratégias aliadas às metodologias comunicativas possibilitam a compreensão dos alunos ao ouvir um falante nativo. A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. A formação na língua alvo é ensinada em um contexto específico, no caso dessa disciplina o contexto é o de meios de hospedagem, restaurantes, bares, dentre outros. Essa imersão da língua voltada para o mercado de		

trabalho proporciona uma aprendizagem mais significativa e leva o aluno a compreender melhor as expressões que precisa aprender para se comunicar bem com os turistas e visitantes.

Baseado nessas estratégias metodológicas as atividades avaliativas também proporcionarão ao aluno uma aprendizagem contextualizada e focada no desenvolvimento da língua a partir de situações cotidianas e direcionadas ao futuro mercado de trabalho.

RECURSOS

- Recursos Audiovisuais: computador, datashow e caixa de som;
- Livros didáticos;
- Textos fotocopiados em espanhol;
- Quadro branco e pincel.

AValiação

A avaliação da disciplina Espanhol Básico 1 terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, constando de exercícios de estrutura linguística e repertório vocabular, provas e seminários baseados em assuntos atuais e relacionados a história e a cultura dos países da língua estudada. Serão considerados os seguintes aspectos:

Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com prova escrita que abordará questões de leitura, interpretação textual, aspectos gramaticais e lexicais, além de redação de textos simples em espanhol.

Avaliação Oral e Auditiva: Serão realizadas avaliações orais e auditivas, incluindo questões comunicativas que simulam ambientes de hospitalidade e lazer em meios de hospedagem e questões auditivas com diálogos em língua espanhola, nos quais os alunos deverão compreender o texto auditivo para responder perguntas referentes ao diálogo. A avaliação abrangerá a capacidade de comunicação, clareza na exposição e domínio do conteúdo referente às situações da vida cotidiana e dos meios de hospedagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CUENCA, Montserrat Alonso; PRIETO, Rocio Prieto. Embarque - curso de español lengua extranjera 1. Edelsa, 2011.
- MARTÍN, José Ramón Rodríguez; GUERRA, Miguel Ángel García. Meta ELE A1. Madrid: Edelsa, 2014.
- MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.
- SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; (tradução Eduardo Brandão e Claudia Berliner). - São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- AGUIRRE, B. El español por profesiones – Servicios turísticos. Madrid: SGEL, 1994.

- CASTRO, F.; MARÍN, F.; MORALES, R.; ROSA, S. Nuevo Ven 1. 2ª Ed. Madrid: Edelsa, 2003.
- HERMOSO, A. G. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997.
- MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. Gramática Contrastiva del español para brasileños. Madrid: SGEL, 2012.
- PRADA, M; MARCÉ, P. Entorno laboral. 1º Ed. Madrid: Edelsa, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO E LINGUAGEM		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Estudo dos fundamentos de comunicação e linguagem. Identificação e aplicação das estratégias de leitura e escrita de textos do cotidiano. Pesquisa, leitura, planejamento e produção de textos acadêmico-científicos. Noções básicas de gramática normativa.		
OBJETIVOS		
1. Aperfeiçoar habilidades linguístico-gramaticais para o desenvolvimento da competência textual-discursiva, visando à leitura, compreensão e produção de textos; 2. Estabelecer comunicação eficiente e eficaz de acordo com os contextos de produção e recepção dos textos orais e escritos, especialmente no contexto acadêmico-científico; 3. Desenvolver hábitos de leitura, pesquisa e produção de textos, estimulando a consulta produtiva a gramáticas, dicionários e diversas outras referências para o permanente processo de construção e amadurecimento como sujeito crítico-reflexivo.		
PROGRAMA		
UNIDADE 1: Fundamentos de comunicação e linguagem 1.1. Língua, linguagem e comunicação. 1.2. Variações linguísticas e preconceito linguístico.		

1.3. Texto, contexto, discurso e autoria.

1.4. Sequências e gêneros textuais.

UNIDADE 2: O texto no dia a dia

2.1. Estratégias de leitura.

2.2. Estratégias de escrita.

2.3. Fatores de textualidade.

2.4. Técnicas de revisão textual.

UNIDADE 3: O texto na academia

3.1. Gêneros textuais científicos (fichamento, resumo, resenha, entre outros).

3.2. Leitura para fins de estudo e pesquisa.

3.3. O discurso, o planejamento e a produção de textos acadêmicos.

UNIDADE 4: Noções básicas de gramática normativa

4.1. Ortografia e acentuação gráfica.

4.2. Pontuação.

4.3. Sintaxe de concordância.

4.4. Sintaxe de regência.

4.5. Crase.

4.6. Operadores argumentativos.

4.7. Paralelismos sintático e semântico.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas a partir dos temas previamente agendados, para que todos os discentes possam participar ativamente das reflexões e interagir na busca conjunta do conhecimento. As aulas práticas envolvem oficinas de leitura e produção de textos, contemplando os aspectos linguístico-gramaticais fundamentais ao exercício de leitura e de produção discursiva autoral.

RECURSOS

Materiais didático-pedagógicos: livros acadêmicos, notas de aulas, lousa e pincel, estudos dirigidos.

Recursos audiovisuais: lousa digital, *data show*.

AVALIAÇÃO

A avaliação dessa disciplina será realizada como orienta o Regulamento da Organização Didática (ROD) no que diz respeito à composição de notas em cada semestre, às fórmulas de cálculo de médias, às possibilidades de cálculo de notas de cada etapa, à quantidade e aos tipos de avaliações (provas e trabalhos escritos, seminários, listas de exercícios etc.), aos critérios de aprovação/reprovação e à composição de avaliação final.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELIAS, V. M.; KOCH, I. V. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Editora Contexto, 2006.

ELIAS, V. M.; KOCH, I. V. Ler e escrever: estratégias de produção textual. São Paulo: Editora Contexto, 2006

GUIMARÃES, T. C. de C. Comunicação e linguagem. São Paulo: Pearson, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, I. Lutar com palavras: coesão e coerência. 2. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

CARVALHO, M. A. H. A compreensão e a produção de gêneros textuais. Fortaleza: SEDUC,

2006.

CUNHA, C. Nova gramática do português contemporâneo: de acordo com a nova ortografia. 6. ed. Rio Janeiro: Lexikon, 2013.

KÖCHE, V. S. Gêneros textuais: prática de leitura, escrita e análise linguística. Petrópolis: Vozes, 2015.

MACHADO, A. R. [coord.]; LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO		
Código: 13.300.21		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à segurança no trabalho; Legislação e normatização; Proteção contra incêndios; EPI/EPC; Primeiros socorros; Segurança com a eletricidade; Higiene e medicina do trabalho; Ergonomia; Ecologia e meio ambiente.		
OBJETIVOS		
Conhecer as normas de segurança, higiene e medicina de trabalho vigente. Desenvolver a cultura prevencionista e conhecer as medidas que devem ser tomadas para evitar condições e atos inseguros. Conhecer os riscos ambientais, para saber identificá-los nos diferentes ambientes laborais. Identificar os diferentes tipos de EPIs e entender seus usos corretos e aplicações. Entender a teoria do fogo para saber como prevenir e combater incêndios. Aprender as principais técnicas de primeiros socorros.		
PROGRAMA		
UNIDADE 1 – INTRODUÇÃO • Conceitos de higiene e segurança do trabalho • CIPA e SESMT • Definições da NBR 14280		

- Causas e consequências dos acidentes de trabalho
- Estatísticas de acidentes

UNIDADE 2 - NORMAS REGULAMENTADORAS

- Apresentações básicas das 36 NRS

UNIDADE 3 - RISCOS AMBIENTAIS

- Riscos físicos
- Riscos biológicos
- Riscos químicos
- Riscos ergonômicos
- Riscos acidentais/mecânicos
- Mapa de Riscos

UNIDADE 4 - MEDIDAS DE PROTEÇÃO COLETIVAS E INDIVIDUAIS

- Medidas de proteção coletivas
- Equipamentos de proteção individual (EPIs)

UNIDADE 5 - ERGONOMIA

- Histórico e conceitos de Ergonomia
- Ergonomia do dia a dia
- Análise Ergonômica do Trabalho
- Alongamento e Ginástica laboral (conexão com o conteúdo Ginástica de conscientização corporal da disciplina Educação Física I)

UNIDADE 6 - PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO

- Química do Fogo;
- Triângulo do Fogo;
- Classes de Incêndio;
- Equipamentos de Combate a Incêndio em Geral;
- Agentes Extintores;
- Extintores de Incêndio

UNIDADE 7 - NOÇÕES DE PRIMEIROS SOCORRO

- Socorro a acidentes/traumas
- Socorro a choque
- Socorro a afogamento
- Socorro a parada cardíaca
- Socorro a asfixia

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates baseados em textos e vídeos. Realização de atividades interdisciplinares por meio do acompanhamento das aulas práticas em laboratórios para apontar as aplicações da Segurança do Trabalho na prática. Realização de palestras com profissionais externos, buscando realizar as práticas específicas ao assunto, além de visitas técnicas direcionadas a observação dos requisitos de segurança no ambiente laboral. Por meio das atividades realizadas poderão ser realizadas atividades de fixação do aprendizado de forma individual ou em grupo.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Projetor multimídia;

- Quadro branco e pincel;
- Textos para discussão;
- Visitas aos laboratórios da instituição.

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.

E através de:

- Avaliações escritas e práticas;
- Relatório de visitas técnicas;
- Trabalhos individuais e/ou em grupo (lista de exercícios, pesquisas, projetos).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CIENFUEGOS, F. Segurança no laboratório. Rio de Janeiro: Interciência, 2001. 269p. ISBN 8571930570.
2. MORAES, M.M.L. O direito à saúde e segurança no meio ambiente do trabalho: Proteção, fiscalização e efetividade normativa. São Paulo: Editora LTR. 2002. 190p.
3. GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: Editora LTR, 3ª ed. 2006. 1456p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CORRÊA, G.G. Atenção à saúde do Trabalhador. Ed. Contentus. 2020. 107p. ISBN: 9786557457580.
2. MORAES, G.A. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.1: Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2013. 1389p. (1). ISBN 9788599331361.
3. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.2: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 2622p. ISBN 9788599331316.
4. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.3: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 1324p. ISBN 9788599331316.
5. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.4: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 337p. ISBN 344.8110465.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 1º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Conceitos sobre computadores. Sistemas operacionais. Internet. Uso de e-mail. Edição de texto. Edição de slides. Edição de planilhas. Edição de diagramas. Produção de vídeos curtos.		
OBJETIVOS		
Conhecer os componentes básicos de um computador. Compreender o uso básico de um sistema operacional e da internet de forma segura. Utilizar e-mails de forma ética e responsável. Ter conhecimentos básicos em editor de textos, apresentações e de planilha. Criar diagramas básicos para ilustração. Editar vídeos simples para divulgação em redes sociais.		
PROGRAMA		
Unidade 1. Conceitos básicos de informática 1.1. Hardware e Software 1.2. Sistema operacional 1.3. Internet 1.4. E-mail Unidade 2. Edição de Texto 2.1. Formatação básica de conteúdo 2.2. Sumários 2.3. Tabelas e figuras 3. Edição de Apresentação de Slides Unidade 4. Edição de planilhas 4.1. Dados 4.2. Cálculos básicos 4.3. Fórmulas 4.4. Gráficos Unidade 5. Edição de Diagramas Unidade 6. Edição básica de vídeos		
METODOLOGIA DE ENSINO		

• Aulas teóricas e/ou práticas Trabalhos em equipe • Exercícios programados • Seminários.	
RECURSOS	
• Acervo bibliográfico específico sobre informática e computação básica; • Livros e revistas da área de Tecnologia da Informação, tanto impressos como digitais; • Pincel, quadro branco, computador, projetor e acesso a internet.	
AVALIAÇÃO	
• Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade • Trabalhos individuais e em grupo • Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHIAVENETO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração. LAUDON, Kenneth C. Sistemas de informação com Internet. PRESSMAN, Roger S. Engenharia de Software	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BIO, Sergio Rodrigues. Sistema de Informação – Um enfoque gerencial. GARICA, W.; SATIN, H. Manual Completo de Informática para Concursos. 5. ed. Indaiatuba, SP: Editora Foco, 2023. MANAS, Antonio Vico. Administração de Sistemas de Informação. REZENDE, L. Informática de A a Z. Cascavel, PR: Jafar Sistema De Ensino E Cursos Livres, 2022. VELLOSO, F. C. Informática - Conceitos Básicos. 11. ed. Rio de Janeiro, RJ: Grupo Gen, 2022.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE II**

SEMESTRE II							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Processos de Reservas e Recepção	80	50	30	00	04	Fundamentos da Hotelaria
	Marketing Turístico	40	40	00	00	02	-
	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	30	10	10	02	-
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	20	20	00	02	Introdução à Alimentos e Bebidas
	Gestão de Pessoas	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico II	80	40	40	16	04	Espanhol Básico I
	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	00	00	02	-
	Matemática Comercial e Financeira	40	30	10	00	02	-
TOTAL		400	290	110	26	20	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROCESSOS DE RESERVAS E RECEPÇÃO		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Fundamentos da Hotelaria		Semestre: 2º
CH Teórica: 50h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA

Conhecimento sobre o histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas e recepção; Prestação de Serviços na recepção (hardware, software, humanware, experiência anterior); Tendências de gestão e hospedagem como o AIRBNB; Tendências de reservas por OTAs; Tipos de hóspedes; Serviços essenciais; alfabeto fonético internacional; A hierarquia e função e comunicação entre os setores; Relatórios em reservas e recepção; Procedimentos e atividades de efetivação das reservas e do check in (entrada), da estadia e do check out (saída) do hóspede; Tipos de bloqueios; Yield Management, Forecast, Tarifas flutuantes; Conta corrente na recepção; aplicação de plano de reservas; simulação de procedimentos de check in e checkout em software hoteleiro e em laboratório específico.

OBJETIVOS

Reconhecer o papel/importância do setor de recepção dentro de um estabelecimento hoteleiro.

- Traçar o perfil do profissional de recepção hoteleira.
- Definir as categorias profissionais do setor de recepção e respectivas competências.

Identificar e compreender o fluxo de atividades de uma recepção hoteleira, desde a chegada do hóspede, sua estadia, até sua saída.

- Adquirir e aplicar vocabulário específico da área profissional em estudo
- Demonstrar autonomia e familiaridade na utilização dos termos técnicos inerentes à atividade
- Aplicar os conhecimentos adquiridos em situações do cotidiano;
- Desenvolver atividades no âmbito da organização e logística de uma recepção hoteleira
- Realizar as funções/tarefas inerentes ao perfil do profissional de recepção hoteleira.

Compreender a importância da comunicação para o atendimento e a qualidade do serviço no setor de recepção de um hotel.

- Analisar e compreender os dados obtidos a partir da análise de documentos e relatórios emitidos pelo setor de recepção
- Identificar e aprender a manusear sistemas informáticos disponíveis no mercado, tendo em vista a gestão do setor de recepção.

PROGRAMA**UNIDADE I - LOCALIZAÇÃO E FUNCIONALIDADE**

- Localização do setor de recepção em um meio de hospedagem
- Funcionalidade da recepção;
- Quadro funcional de uma recepção hoteleira;
- Relação da recepção com os demais setores do hotel (Reserva e Governança).
- Ciclo do Hóspede: pré-reserva, reserva, check in, estadia e check out;

UNIDADE II – POLÍTICAS DE RESERVAS

- Terminologia internacional: Allotment; front office; early check in; late check out; walkin; no show; overbooking; rooming list, etc.
- Tipos de diária;
- Contrato de hospedagem.
- Ciclo de reservas: tipos de bloqueios; Cancelamento de reservas;
- Qualidade no atendimento;
- Relações étnico-raciais em hospitalidade.

UNIDADE III – OPERAÇÕES TÉCNICAS DE RECEPÇÃO

- Atendimento telefônico.
- Operações técnicas realizadas durante a chegada, estadia e check out do hóspede;
- Mensagem e correspondência;
- Mudança de apartamento;
- Serviço de cofre;
- Reclamações: atitudes a adotar.
- O caixa da recepção: tarefas; relatórios; fluxos de caixa.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem da região ou outras e quatro aulas práticas no Laboratório de Hospedagem (simulações diversas do dia a dia do setor de Recepção e Reservas), além de estudos de caso.

Palestras e seminários;

Obs.: nas aulas práticas os alunos farão simulações de situações corriqueiras de um meio de hospedagem, como por exemplo, check-in, check out, reserva por telefone, as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Equipamentos do Laboratório de Hospedagem.

AValiação

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul: Educ, 2003.
2. DIAS, R. & PIMENTA, M. A. (orgs.). Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
3. DUARTE, Vladir. Administração dos Sistemas Hoteleiros. SENAC: São Paulo, 1997.
4. - MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria. Ed. Thex, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CORRÊA, H. L. & CAON, M. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de

satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2006.

2. FITZSIMMONS, J. A. & FITZSIMMONS, M. J. Administração de serviços: operações, estratégias e tecnologia da informação.

3. POWERS, T & BARROWS, C. W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria e restaurante. Tradução de Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

4. DAVIES, Carlos A. Manual de Hospedagem: Simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

5. CANDIDO. Índio. Controles em Hotelaria: sistemas mecanizados para hotéis. Ed. Caxias do Sul. Caxias do Sul. 1996.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO		
Código:		Carga Horária Total: 40 horas
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Conceituar, interpretar e aplicar na realidade Hoteleira, os conceitos e definições de Marketing Turístico, suas ferramentas especialmente o mix de marketing, e a importância da segmentação do mercado turístico.		
OBJETIVOS		
Compreender o estudo da Mercadologia referente aos conceitos relevantes para aplicar e identificar as características do mercado turístico;		
Compreender o comportamento do consumidor referente a fatores como culturais, sociais, pessoais, psicológicos, segmentação de mercado e o posicionamento de mercado;		
Elaborar um plano de Marketing com a utilização do mix de mercadológico (produto, preço, praça e comunicação).		
PROGRAMA		
Unidade I		
1. Introdução ao Marketing. Conceituação.		
2. Diferença do Marketing de produto e Marketing de serviços		

3. Ambiente do Marketing Turístico: Macro e Micro

4. O Mercado Turístico

Unidade II

6. O Comportamento do consumidor-turista.

7. Segmentação do mercado turístico.

8. O posicionamento no mercado.

Unidade III

9. Composto de Marketing aplicado ao turismo (4ps)

10. O produto turístico.

11. O preço dos produtos turísticos

12. A distribuição de produtos turísticos

13. A comunicação turística.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
- Apresentação de seminários.

RECURSOS

- Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:
- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

- A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:
- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.
- E através de:
 - Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Apresentação de Seminários;
- Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen; HEMZO, Miguel Angelo. Marketing de Serviços: pessoas, tecnologia e estratégia. 7. ed. São Paulo: Pearson Pratic Hall, 2011.
2. MELO NETO, Francisco Paulo de. Marketing de Eventos. 5. ed. São Paulo: STS, 1999.
3. PETROCCHI, Mário. Marketing para destinos turísticos: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MOTA, Keila, C. N. Marketing Turístico: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001.

2. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul:EDUCS,2003.
3. CORREA, Henrique L. Gestão de Serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas,2006.
4. HOLEY, JR. Leonard H. Marketing de Eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2012.
5. PADILA, Ênio. Marketing para engenharia, Arquitetura e Agronomia. 3. ed. Brasília –DF: CONFEA,2001.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: 10h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Aplicação de técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias.		
OBJETIVOS		
· Compreender técnicas dietéticas e fatores que influenciam em uma alimentação equilibrada; · Conhecer o processo digestivo e os nutrientes alimentares; · Analisar, conhecer e aplicar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos; · Conhecer os processos de infecção e intoxicação alimentar; · Conhecer a Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC.		
PROGRAMA		
Unidade 1: Nutrição e Alimentação 1.1 Termos Básicos da Nutrição 1.2 Importância da alimentação 1.3 Grupos Alimentares 1.4 Biodisponibilidade dos Alimentos: digestão Unidade 2: Tipos de Alimentação 2.1 Alimentação convencional		

2.2 Alimentação não convencional

2.3 Vegetariana

2.4 Alternativa

2.5 Natural ou orgânica

Unidade 3: Considerações Gerais sobre Higiene

3.1 Definições: higiene, limpeza, sanitização e outros

3.2 Objetivos de higiene nos serviços de alimentação

3.3 Benefícios da higienização

Unidade 4: Higiene do Manipulador

4.1 Higiene pessoal

4.2 Uniformes

4.3 Comportamento pessoal

Unidade 5: Higiene Ambiental

5.1 Procedimentos básicos e periodicidade de higienização das instalações

5.2 Manejo e armazenamento do lixo

5.3 Controle integrado de pragas

Unidade 6: Higiene Alimentar

6.1 Principais fontes de contaminação alimentar

6.2 Microrganismos patogênicos de importância em alimentos

6.3 Fatores extrínsecos e intrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos

6.4 Enfermidades de origem alimentar

6.5 Epidemiologia e surtos de toxinfecções alimentares

6.6 Medidas preventivas de contaminação alimentar

6.7 Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivo-dialogadas e práticas. As aulas expositivo-dialogadas terão como base os materiais bibliográficos disponibilizados pelo docente com a utilização de recursos audiovisuais, proporcionando ao discente o estímulo ao diálogo e compartilhar de ideias a partir dos conteúdos apresentados. Poderão ser realizadas a aplicação de atividades individuais ou em grupo onde os alunos irão praticar as estruturas aprendidas de forma oral ao final de cada tópico em forma de apresentação de seminários ou exposições por “mostras” dos conteúdos desenvolvidos em sala.

As aulas práticas poderão ser desenvolvidas através da proposta de visitas técnicas ou práticas em laboratório de alimentos e bebidas para melhor compreensão dos conteúdos aprendidos em sala. Adicionalmente, os alunos deverão planejar e executar uma atividade (mostra, palestra ou oficina) sobre os aspectos da manipulação de alimentos a ser executado na comunidade externa. A escolha da metodologia e das ações para o desenvolvimento desta ação deverão ser escolhidas de acordo com a temática escolhida e o público-alvo.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Insumos de laboratórios.

Veículo Oficial para apoio a ação.

AValiação

A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da

Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas teóricas, práticas e as ações na comunidade externa.

Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: trabalhos individuais e/ou grupo (pesquisas, seminários e produções textuais), produção de vídeos, cartilhas ou portfólios, dentre outros).

O planejamento, participação da ação e empenho dedicados às ações externas serão avaliados, tanto pela comunidade externa que recebeu a ação como pelo docente responsável, através de instrumento avaliativo produzido pelo aluno e docente. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2011. 208p. ISBN 9788574582542.
2. JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). Higiene alimentar e noções de nutrição. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. 63 p., il. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81868. Acesso em: 25 Aug. 2023.
3. MANUAL de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de... São Paulo: Roca, 2003. 234p. ISBN 8572414320.
4. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle Higiénico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. 623p. ISBN 8585519533.
5. TIRAPÉGUI, Julio. Nutrição, fundamentos e aspectos atuais. 3. ed. São Paulo; Rio de Janeiro; Belo Horizonte: Atheneu, 2013. 477 p. ISBN 9788538804055.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AZEVEDO, Elaine de. Alimentos orgânicos: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo: Editora Senac Ceará: Edições UFC, 2012. 386p. ISBN 9788539602636.
2. BRASIL. Ministério da Educação. Cardápios saudáveis. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 129 p. (Profucionário, 16. Curso técnico de formação para os funcionários da educação. Técnico em alimentação escolar). ISBN 9788523009861.
3. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul: Educs, 2010. 254p. ISBN 9788570615527.
4. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6. ed. São Paulo: Senac, 1999. 201p. ISBN 9788573598377.
5. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. ISBN 9788536305073.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. <i>Mise-en-place</i> de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas.		
OBJETIVOS		
Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Serviço de Alimentos e Bebidas; Compreender a tipologia de serviços existentes no mercado; Entender os princípios que influenciam no planejamento e organização do Serviço de Alimentos e Bebidas; conhecer os principais instrumentais e utensílios para o <i>mise-en-place</i> de salão; Executar técnicas básicas de preparação de salão e execução do serviço de Alimentos e Bebidas.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS: - Conceitos e serviços - Brigada de serviço e descrição das funções segundo os setores. - O fator da qualidade - Funções do setor - Tipologia e classificação - Conhecimento e utilização dos Tipos de Serviços - Equipamentos e utensílios de bares e restaurantes UNIDADE II - SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS: - Introdução e Tipologia dos serviços de atendimento - <i>Mise-en-place</i>: adequação aos serviços - Definição e organização da brigada - Técnicas de preparação do ambiente de atendimento - Técnicas de serviço		
METODOLOGIA DE ENSINO		

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Visitas técnicas;
- Atividades práticas em laboratório.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).
- Recursos para aulas práticas: equipamentos, materiais e utensílios disponíveis no Laboratório de Alimentos e Bebidas.

AValiação

Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Provas escritas.
- Relatórios de visita técnica, palestras e demais eventos.
- Seminários.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELEUTERIO, Hélio. Serviços de Alimentação e Bebidas. São Paulo: Érica, 2014.
 MARQUES, José Albano. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.
 WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 abr. 2025.
 DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)
 FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6 ed. São Paulo: SENAC, 1999.
 KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.
 POWERS, Tom, BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. Tradução Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
-------------------------------	---------------------------



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS		
Código:		Carga Horária Total: 40 horas
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 horas		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Administração de Recursos Humanos e estratégias de desenvolvimento humano. Análise da política de pessoas. Estratégia organizacional e aplicação no mercado de Turismo. Subsistemas de gestão de pessoas. Gestão por competências e lideranças, com ênfase em motivação e inteligência emocional. Gestão de equipes de trabalho multifuncionais.		
OBJETIVOS		
Reconhecer a importância do fator humano nas organizações; Conhecer evolução das teorias administrativas referente a administração de recursos humanos; Compreender os principais conceitos e práticas da gestão de pessoas nas organizações que se integram ao planejamento estratégico aplicado à política de Recursos Humanos e ao mercado do turismo; Conhecer as bases que geram o desenvolvimento de equipes para alavancar resultados significativos no trabalho; Compreender a importância de um ambiente organizacional que gere satisfação, diversidade, ética, comunicação e motivação nos trabalhadores; Conhecer as principais tendências de ações e ferramentas voltadas ao planejamento, administração e política de Recursos Humanos.		
PROGRAMA		

Unidade I. Introdução à Gestão de Recursos Humanos

Conceitos e objetivos da Gestão de Recursos Humanos, o desenvolvimento dos Recursos Humanos na evolução das teorias administrativas, estrutura do departamento de recursos humanos nas organizações e planejamento estratégico aplicado à política de Recursos Humanos.

Unidade II. Agregando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de recrutamento e seleção de pessoas.

Unidade III. Aplicando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de orientação de pessoas, análise e descrição de cargos e avaliação do desempenho.

Unidade IV. Recompensando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de remuneração, dos benefícios e serviços e programas de incentivo.

Unidade V. Desenvolvendo Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos de treinamento e desenvolvimento organizacional.

Unidade VI. Monitorando Pessoas

Conceitos e objetivos dos processos para acompanhar, orientar, observar e manter o comportamento dos profissionais referente aos cargos ocupados no que se refere ao desempenho laboral, recompensas, desenvolvimento, segurança e higiene do trabalho por meio do banco de dados e sistema de informações e auditoria de RH

Unidade VII. O Futuro da Gestão de Pessoas

Visa conhecer e discutir as principais tendências na área.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
- Apresentação de seminários.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

● A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:

- Participação;
- Assiduidade;
- Cumprimento de prazos.
- E através de:
 - Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual);
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Apresentação de Seminários;

- Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4.ed. Barueri –SP: Manole, 2014.
2. GIL, Carlos Antônio. Gestão de Pessoas. Enfoque nos Papéis Estratégicos. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2019.
3. VERGARA, Sylvia Constant. Gestão de Pessoas. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul:EDUCS,2003.
2. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas. 4.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.
3. _____, Idalberto. Recursos Humanos: o capital humano das organizações. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2006.
4. STONER, James. Freeman. R. Edward. Administração. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.
5. FILHO, Edmundo Escrivão. FILHO, Sergio Perussi (orgs). Teorias da Administração: introdução ao estudo do trabalho do administrador. São Paulo: Saraiva, 2010.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL BÁSICO 2		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação.
Pré-requisitos: Espanhol Básico 1		Semestre: 2º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: 16h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		

Apropriação do sistema linguístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, assim como a compreensão e a produção de textos escritos e orais.

OBJETIVOS

- Desenvolver a competência comunicativa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma.
- Utilizar corretamente as expressões necessárias para recepcionar os clientes em um hotel.
- Conjuguar os verbos no tempo Futuro e estabelecer relações entre os tempos presente e futuro na comunicação com os hóspedes.
- Ampliar o léxico em língua espanhola no que se refere aos ambientes de serviços que podem ser utilizados pelos hóspedes para que seja possível a indicação correta ao turista.
- Conhecer expressões heterossemânticas entre a língua portuguesa e a língua espanhola;
- Apropriar-se de vocabulário específico relacionado à culinária de países de fala hispana possibilitando estabelecer uma comunicação mais fluida;
- Compreender a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação.
- Dominar léxico específico voltado para o turismo.
- Elaborar cardápios em língua espanhola como atividade prática da formação e contribuição para a comunidade externa atendendo aos requisitos da curricularização da extensão.

PROGRAMA

Unidade 1: A recepção do hotel: A Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH), reservar uma suíte, receber os clientes, preencher fichas, encerrar contas e estadias. Estrutura linguística: Futuro imperfeito de indicativo, descrição física e psicológica.

Unidade 2: Os serviços do hotel: lojas, lavanderia, aluguel de carros, agência de turismo, bar, salão de beleza. Problemas recorrentes em meios de hospedagem: troca de quartos, aparelhos quebrados, trocas de nomes. Estrutura linguística: Condicional simples do indicativo, apócopas e heterossemânticos.

Unidade 3: Na cozinha, no restaurante e na lanchonete: Alimentos e bebidas, aperitivos e pratos tradicionais da cozinha hispânica, objetos e utensílios da mesa e da cozinha, situações no restaurante. Estrutura linguística: verbos “gustar”, comer e beber.

Unidade 4: Curricularização da Extensão: Produção e entrega de cardápios em espanhol para restaurantes, lanchonetes e barracas de praias como ação de extensão na região de abrangência do campus Aracati.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com uso de recursos audiovisuais. Os textos utilizados em sala serão de variados tipos e gêneros. A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. Durante as aulas serão aplicadas as seguintes atividades práticas: 1. Atividade de conversação nas quais os discentes conversarão com o professor e os colegas em língua espanhola a partir de diálogos presentes no material didático; 2. Apresentação oral de temas

ligados ao Turismo e à Hotelaria nos países hispano falantes; 3. Produção escrita de gêneros textuais presentes no mundo do trabalho, principalmente da Hotelaria e do Turismo, como passagem aérea e rodoviária, formulário de reserva de hotel, FNRH (Ficha Nacional de Registro de Hóspedes), nota fiscal, cardápios de restaurante; 4. Práticas orais em língua espanhola simulando processos de reserva, recepção e atendimento ao cliente na suíte e no restaurante e bar do hotel; 5. Debates sobre textos em língua espanhola; 6. Práticas auditivas em espanhol a partir de áudios que retratam telefonemas, diálogos entre turistas, hóspede e recepcionista de hotel e diálogos de modo geral. 7. Apresentação de utensílios de cozinha e restaurante no Laboratório de Alimentos e Bebidas em língua espanhola para verificar se o discente consegue nomear tais utensílios nessa língua estrangeira; 8. Produção de um prato e/ou bebida da culinária hispânica no Laboratório de Alimentos e Bebidas para posterior apresentação em espanhol de todo o processo de produção. 9. Orientação acerca da atividade de curricularização da extensão visando a conversão de um cardápio, de um dos restaurantes da nossa região.

RECURSOS

- Recursos Audiovisuais: computador, datashow e caixa de som;
- Livros didáticos;
- Textos fotocopiados em espanhol;
- Quadro branco e pincel.
- Utensílios de cozinha e restaurante (talheres, pratos, guardanapos, copos, panelas, jarras etc.) já presentes no Laboratório de Alimentos e Bebidas;
- Pequena quantidade de insumos alimentícios para a produção de um prato e/ou bebida da culinária hispânica.

AValiação

A avaliação da disciplina Espanhol Básico 2 terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, constando de exercícios de estrutura linguística e repertório vocabular, provas e seminários baseados em assuntos atuais e relacionados a história e a cultura dos países da língua estudada. Serão considerados os seguintes aspectos:

Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.

Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com prova escrita que abordará questões de leitura, interpretação textual, aspectos gramaticais e lexicais, além de redação de textos simples em espanhol.

Avaliação Oral: Criação e apresentação de diálogos relacionados aos temas trabalhados em sala.

Avaliação Prática: Serão analisados os cardápios coletados pelos grupos em português e sua equivalência para o espanhol, considerando os aspectos gramaticais e semânticos. A proficiência do aluno nessa língua poderá ser comprovada com essa atividade prática. Em seguida, o cardápio será liberado para confecção pelo estabelecimento demandante, concluindo assim a proposta extensionista da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CUENCA, Montserrat Alonso; PRIETO, Rocio Prieto. Embarque - curso de español lengua extranjera 1. Edelsa, 2011.
- MARTÍN, José Ramón Rodríguez; GUERRA, Miguel Ángel García. Meta ELE A1. Madrid: Edelsa, 2014.
- MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.
- PINHO, Irislany Cazumba Parente. Español para profesionales del turismo: conexão com el entorno social. Dissertação (Mestrado) - Instituto Federal do Ceará, Mestrado Profissional em Rede Nacional de Educação Profissional e Tecnológica, Campus Fortaleza, 2024.
- SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; (tradução Eduardo Brandão e Claudia Berliner). São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ARAÚJO, F. M. G. Espanhol Aplicado à recepção. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.
- AGUIRRE, B. El español por profesiones – Servicios turísticos. Madrid: SGEL, 1994.
- HERMOSO, A. G. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997.
- MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. Gramática Contrastiva del español para brasileños. Madrid: SGEL, 2007.
- PRADA, M; MARCÉ, P. Entorno laboral. 1ª Ed. Madrid: Edelsa, 2013.

Coordenador do Curso 	Setor Pedagógico
-------------------------------	---------------------------



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Tipos de conhecimentos. Conceito e classificação de ciência. Métodos científicos. Tipos e técnicas de pesquisa. Introdução à leitura e à escrita de textos acadêmicos. Tipos de trabalhos		

científicos. Ética acadêmico-científica. Normas da ABNT / Guia de normalização institucional.

OBJETIVOS

1. Identificar os tipos de conhecimentos utilizados pelo homem no processo de compreensão da realidade circundante;
2. Conceituar ciência por meio de perspectivas teóricas e tipologias/classificações distintas;
3. Definir método, metodologia e pesquisa sob a ótica da ciência contemporânea, destacando a relação de interdependência estabelecida entre os conceitos;
4. Classificar métodos científicos a partir de bases de raciocínio lógico e de técnicas de investigação;
5. Tipificar pesquisas científicas, considerando os objetivos, as formas de abordagem dos problemas analisados e os delineamentos/procedimentos investigativos;
6. Mapear as etapas de uma pesquisa para a estruturação de empreitadas científicas claras, coerentes, consistentes, exequíveis, pertinentes e necessárias à modificação do status quo do mundo dos fenômenos;
7. Analisar a qualidade do discurso produzido pelos pesquisadores nos trabalhos acadêmicos, enfatizando os aspectos éticos e legais inerentes ao saber-fazer-poder da ciência;
8. Desenvolver estratégias de compreensão e produção de textos produzidos no orbe científico;
9. Planejar a escrita de gêneros acadêmicos com base na identificação de seus elementos componentes;
10. Aplicar regras de formatação, incluindo citações e referências bibliográficas.

PROGRAMA

1. Ciência e conhecimento científico
 - 1.1. Tipos de conhecimentos.
 - 1.2. Conceito de ciência.
 - 1.3. Classificação e divisão da ciência.
2. Método científico
 - 2.1. Conceitos de método científico e metodologia científica.
 - 2.2. Tipos de métodos científicos quanto às bases de raciocínio lógico e às técnicas de investigação.
3. Pesquisa científica
 - 3.1. Conceito de pesquisa científica.
 - 3.2. Etapas da pesquisa.
 - 3.3. Tipos de pesquisa quanto aos objetivos, à forma de abordagem do problema e ao delineamento/procedimento investigativo.
4. Introdução à leitura e à escrita de textos acadêmico-científicos
 - 4.1. Conceitos de leitura e escrita.
 - 4.2. Estratégias de leitura e escrita.
 - 4.3. Conceituação, caracterização e classificação de textos acadêmico-científicos.
 - 4.3.1. Esquema.
 - 4.3.2. Fichamento.
 - 4.3.3. Resumo.
 - 4.4.4. Resenha.
 - 4.4.5. Artigo científico.
 - 4.4. Ética acadêmico-científica.

4.5. Normas da ABNT / Guia de Normalização do IFCE.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivo-dialogadas, com leitura e análise crítica dos textos indicados e realização de atividades práticas pelos discentes.	
RECURSOS	
Material didático-pedagógico. Quadro branco e pincel. Recursos audiovisuais: <i>data show</i> e computador.	
AValiação	
A avaliação será contínua e processual, contemplando a participação e a assiduidade do alunado, bem como a realização de trabalhos escritos (individuais e em grupo), debates e atividades orais (seminários).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASARIN, Helen de Castro Silva. Pesquisa científica: da teoria à prática. Curitiba: InterSaberes, 2012.	
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.	
SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. (Orgs.). Resenha. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.	
_____. Resumo. São Paulo: Editorial, 2004.	
_____. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola, 2005.	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2010.	
_____. Técnicas de pesquisa. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2016.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Créditos: 02	Nível: Graduação

Pré-requisitos: Não		Semestre: 2º
CH Teórica: 40 h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à matemática financeira e seus conceitos básicos e noções de Fluxo de Caixa; Cálculos e fórmulas com juros simples; Descontos simples, desconto racional, desconto comercial e bancário; Juros compostos; Taxas equivalentes, inflação, taxa aparente, real e capitais equivalentes		
OBJETIVOS		
• Desenvolver a base conceitual e as ferramentas para resolver situações gerenciais relacionadas à prática da Matemática Financeira. • Identificar os conceitos básicos e a diferença entre os regimes de capitalização simples e composta. • Conhecer o desconto simples e desconto composto e sua aplicabilidade • Compreender as taxas de juros praticados no mercado em regime de capitalização simples e composta • Aprender a utilizar a calculadora Financeira		
PROGRAMA		
• Introdução à Matemática Financeira • Fluxo de caixa de uma operação financeira • Cálculo e Fórmulas com Juros Simples • Valor nominal e valor atual • Desconto Simples: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário • Cálculo e fórmulas com Juros Compostos • Desconto Composto: Desconto Racional, Desconto Comercial, Desconto Bancário • Taxas de juros: taxas proporcionais, taxas equivalentes, taxas efetivas e taxas nominais • Séries uniformes: prestações antecipadas e postecipadas • Sistemas de Amortização • Compra à vista e a prazo • Valor Presente Líquido (VPL) • Taxa interna de retorno (TIR)		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas teóricas e expositivas com recursos audiovisuais, exercícios, leitura dirigida, e elaboração de		

trabalho em grupo.

RECURSOS

Quadro branco;
Pincel;
Apagador;
Livro didático;
Resumos de conteúdo;
Listas de exercícios;
Computador;
Projetor de multimídia.

AValiação

Avaliações escritas; participação em sala; lista de exercícios; trabalho em grupo; trabalho individual e notas de participação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSAF NETO, Alexandre. Matemática Financeira e suas aplicações. 11a ed. Atlas. São Paulo, 2009.
BASTOS, Rafael Rabelo. Matemática Financeira Essencial com utilização da calculadora HP-12 e do Excel. Editora Livro Técnico, Fortaleza, 2009.
CARVALHO, Neto Osvaldo Fernandes. Matemática Comercial e Financeira / Osvaldo Fernandes Carvalho Neto; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, Giovani Glaucio de Oliveira. Estatística Aplicada ao Turismo. v.1. GIANOTTI, Juliana Di Giorgio- 2 ed. - Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2013
CRESPINO, Antônio Arnot. Matemática Financeira Fácil. 14a ed. Saraiva. São Paulo, 2009.
SAMANEZ, Carlos Patricio. Matemática Financeira / Carlos Patricio Samanez. – 5. ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.
GARCIA, Nelson Martins. Matemática comercial & financeira: fundamentos e aplicações; prefácio Doherty Andrade / Nelson Martins Garcia. - Maringá: Eduem, 2011.
LIMA, Luciana de. Tecnologia em Hotelaria - Estatística Aplicada. Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza: UAB/IFCE, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE III**

SEMESTRE III							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Processos de Governança	40	30	10	00	02	Fundamentos da Hotelaria
	Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	40	00	00	02	-
	Bases da Produção Culinária	80	40	40	00	04	Introdução a Alimentos e Bebidas e Higiene e Noções de Nutrição
	Gestão de Alimentos e Bebidas	40	30	10	00	02	Serviços de Alimentos e Bebidas
	Empreendedorismo	40	30	10	10	02	-
	Inglês Básico I	80	40	40	00	04	-
	Introdução à Contabilidade	40	30	10	00	02	-
	Custos e Orçamentos	40	30	10	00	02	-
TOTAL		400	270	130	10	20	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROCESSOS DE GOVERNANÇA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Fundamentos da Hotelaria		Semestre: 3º
CH Teórica: 30		CH Prática: 10
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Estudo e compreensão do setor de Governança através de conceitos, características, importância e		

procedimentos administrativos e operacionais referentes ao setor. Cargos e funções. Conhecimento dos procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Relatórios relacionados ao setor de governança.

OBJETIVOS

Estudar as técnicas de trabalho da governança; Apresentar as tarefas administrativas e operacionais do setor. Conhecer a hierarquização do setor de governança; Conhecer os procedimentos de limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais. Analisar os relatórios pertinentes ao setor de governança. Compreender relatórios, formulários e sistemas em Governança.

PROGRAMA

UNIDADE I – A COMPLEXIDADE DO SETOR DE GOVERNANÇA NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

- Organograma do setor de governança;
- A comunicação do setor de governança com os demais setores do hotel.
- A hierarquização do setor de governança: cargos e funções.
- Tarefas administrativas do setor de Governança:
- Treinamento de funcionários
- Escala de folga
- Cálculo ideal do número de camareiras
- Inspeção do trabalho realizado
- Controle: chaves/cartões magnéticos;
- Compra de materiais, utensílios e equipamentos de limpeza;
- Achados e perdidos;

UNIDADE II – ROTINA DIÁRIA DA CAMAREIRA

- Rotina diária da camareira:
- Técnicas de limpeza, higienização e arrumação.
- O carrinho de serviços.
- Materiais e equipamentos de trabalho.
- Ergonomia e equipamentos de proteção.
- Relatórios pertinentes à camareira.
- Cama e Enxoval
- Cálculo de estoque de enxoval
- Frigobar
- Mobiliário e decoração- Ocorrências e Situações em caso de check in - check out - permanência de hóspedes.

UNIDADE III – POSTURA PROFISSIONAL

I- Postura profissional, atributos pessoais e procedimentos no setor de governança;

UNIDADE IV – A LAVANDERIA HOTELEIRA

- Técnicas e operações dos serviços de lavanderia hoteleira;
- A lavanderia do hotel: máquinas e equipamentos;
- Processos de lavagem de roupas.
- Produtos de limpeza;
- Tipos de tira-manchas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas, bem como uma visita técnica a meios de hospedagem da região ou outras; e dez aulas práticas no Laboratório de Hospedagem (arrumação da Unidade Habitacional – UH, simulando, por exemplo, uma noite de núpcias, bodas, café da manhã na UH, room service entre outros), além de estudos de caso.

Palestras e seminários;

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.

- Recursos audiovisuais.

Equipamentos e utensílios dos Laboratórios de Hospedagem e Alimentos e Bebidas.

AValiação

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de atividades/trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
 - Participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas.

Obs.: Nas aulas práticas, os alunos serão avaliados conforme a participação nas atividades propostas (arrumação da UH para noite de núpcias, bodas, aniversário, serviço de room service, café da manhã no quarto, entre outros).

- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. São Paulo: EDUCS, 1999.

MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria. Caxias do Sul: Educ, 2006.

MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis. São Paulo: Roca, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARROWS, Clayton; W. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas

CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Editora Aleph, 2004.

CORRÊA, Henrique; L. CAON, Mauro. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação de clientes. São Paulo: Atlas, 2006.

DUARTE, Vládir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros. São Paulo: Editora Senac, 2005.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. Sistemas e técnicas de governança: semestre III. Fortaleza: UAB/IFCE, 2009. 79p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não há		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Origem, Evolução, Conceito, Classificação e Tipologia dos Eventos; Eventos como segmentação econômica. As fases e procedimentos para a realização dos eventos. Cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais. Regras de etiqueta social. Eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.		
OBJETIVOS		
· Entender a importância dos Eventos; · Identificar eventos como segmentação econômica; · Reconhecer as características das tipologias dos eventos; · Compreender procedimentos de cerimonial e protocolo nos eventos sociais e oficiais; · Conhecer as regras de etiqueta e de comportamento social; · Pesquisar eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.		
PROGRAMA		
· Contextualização histórica e evolução econômica dos eventos. · Classificação e Tipologias; · Fases do Evento (Pré-evento, trans-evento, pós-evento); · Espaços para eventos (o hotel e o evento); · Os procedimentos de cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais; · Regras de etiqueta; · Órgãos de eventos; · Eventos da cultura Indígena e Afro-brasileira.		
METODOLOGIA DE ENSINO		

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudos de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
RECURSOS	
Material didático-pedagógico. Quadro branco e pincel. Recursos audiovisuais: datashow, computador e vídeos.	
AValiação	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. BRITTO, Janaína e Nena Fontes. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. 2. CESCO, Cleuza Gertude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 8. ed. São Paulo: Summus, 1997. 3. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 253p. 4. GONÇALVES, Luiziâna. Etiqueta, Cerimonial e Protocolo. Governo do Estado do Ceará: s/d. Disponível em: https://educacaoprofissional.seduc.ce.gov.br/images/material_didatico/eventos/eventos_etiqueta_cerimonial_e_protocolo.pdf. Consultado em 04 Nov 2022. 5. LARA, Larissa Mongruel Martins de. Cerimonial e protocolo. Ponta Grossa: UEPG/NUTEAD, 2017. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/206202/2/Cerimonial%20e%20Protocolo%20-%20UAB%20%28uma%20a%20uma%29.pdf. Consultado em 04 Nov 2022.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. NUNES, Marina Martinez. Cerimonial para executivos: um guia para execução e supervisão de eventos empresariais. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1999. 2. OLIVEIRA, J.B. Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática, São Paulo: Madras, 2000. 3. GOMES, Sara. Guia do Cerimonial: do trivial ao formal. Brasília: L.G.E., 2007. 4. GUIA de eventos, cerimonial e protocolo para a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica / Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. – 2. ed., rev. e ampl. – Brasília: Ed. IFB, 2017. 5. BRASIL. Congresso Nacional. Senado Federal. Coordenação de Relações Públicas. Manual de organização de eventos do Senado Federal / Senado Federal, Coordenação de Relações Públicas. -- 1. ed. -- Brasília: Senado Federal, 2013.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Introdução a Alimentos e Bebidas; Higiene Alimentar e Noções de Nutrição.		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Histórico, evolução e os principais pratos da gastronomia influenciada pela cozinha clássica e pela Nouvelle Cuisine. Conhecer o histórico, a importância, os tipos de ervas, especiarias e fungos, bem como o emprego de cada um deles na culinária. Métodos de cocção e as bases para as produções culinárias. Agentes espessantes, fundos, molhos e sopas. Estrutura e funcionamento da cozinha quente. Estrutura e funcionamento da cozinha fria. Histórico e produção de queijos, pastas, pães e doces de base.		
OBJETIVOS		
• Adquirir conhecimento sobre a estrutura e a tradição da cozinha clássica e da nouvelle cuisine, bem como compreender os hábitos alimentares que refletem as tendências contemporâneas e regionais. • Dominar a produção de pratos tanto clássicos quanto contemporâneos, aplicando técnicas de cocção, • Conhecer os utensílios e equipamentos utilizados em uma cozinha de médio e grande porte; • Conhecer as técnicas de cortes de legumes e carnes; • Conhecer as técnicas, bases e métodos de cocção das produções culinárias. • Conhecer ervas e especiarias adequadas para aprimorar a qualidade dos pratos, estimulando assim os sentidos visual, olfativo e gustativo dos comensais.		
PROGRAMA		
UNIDADE 1 - FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COZINHA ➤ Cozinha clássica e Nouvelle Cuisine ➤ Equipamentos e utensílios ➤ Métodos de cocção ➤ Transmissão de calor ➤ Facas: afiação e utilização ➤ Tipos de cortes UNIDADE 2 - BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA		

- Fundos
- Agentes espessantes
- Molhos
- Caldos e sopas

UNIDADE 3 – COZINHA QUENTE

- Cozinha quente: estrutura e funcionamento
- Ervas, especiarias e fungos
- Frutas, hortaliças, leguminosas, grãos e cereais
- Carnes, aves, peixes e mariscos

UNIDADE 4 – COZINHA FRIA

- Cozinha fria: estrutura e funcionamento
- Preparo de saladas e entradas quentes e frias
- Molhos frios clássicos

UNIDADE 5 - QUEIJOS, PASTAS, PÃES E DOCES

- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de queijos.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de pães; doces e pastas/massas.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de doces.
- Histórico, tipos, produção e uso na culinária de pastas/massas.

UNIDADE 6 - AULAS PRÁTICAS

- Práticas profissionais de produção de pratos em laboratório.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual.
- Atividades presenciais em laboratório de alimentos e bebidas, envolvendo compras, preparação, serviço, degustação e organização/limpeza.
- Antes de cada aula prática, os alunos terão acesso a material de estudo, que incluirá receitas, técnicas e informações teóricas relacionadas aos alimentos e bebidas que serão abordados. Isso permite que os alunos cheguem às aulas com uma compreensão básica do que irão realizar. Cada aula prática começará com uma breve introdução teórica. Isso incluirá informações sobre os ingredientes, técnicas culinárias, aspectos de segurança alimentar e qualquer contexto histórico ou cultural relevante para os pratos ou bebidas que serão produzidos. Os alunos, em seguida, serão divididos em grupos. Eles terão a oportunidade de preparar os alimentos e bebidas de acordo com as instruções fornecidas do professor. Durante o processo de preparação, o professor estará presente para supervisionar e orientar os alunos. Respondendo dúvidas, fornecendo feedback e assegurando que os procedimentos de segurança e higiene sejam seguidos. Após a conclusão das preparações, os alunos terão a oportunidade de degustar o que criaram, avaliando o sabor, a textura e a apresentação de suas criações, bem como as de seus colegas.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Insumos de laboratórios.

AValiação

A avaliação da disciplina Bases da Produção Culinária ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter

formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas aulas práticas.

Quanto aos instrumentos e técnicas avaliativas:

- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Avaliação prática em laboratório de alimentos e bebidas, através da realização de mostras gastronômica, em que avaliadores serão convidados para uma análise sensorial das preparações, com o objetivo de determinar a qualidade, sabor, aroma, textura e apresentação dos alimentos. Os avaliadores experimentam cada amostra de forma anônima, evitando qualquer viés. Eles registram suas impressões e pontuações de acordo com os critérios estabelecidos. Podem fornecer observações detalhadas sobre cada preparação para justificar suas avaliações. Após a avaliação individual, os avaliadores se reúnem para discutir suas impressões e pontuações. Qualquer discrepância é abordada e discutida para garantir uma avaliação consistente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BOCUSE, Paul. A cozinha de Paul Bocuse. Rio de Janeiro: Record, 2005.
2. FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010. 362p. ISBN 9788501065292.
3. SEBESS, Mariana; LONDRES, Helena. Técnicas de cozinha profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 360p. ISBN 9788574582825.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CANELLA, Sandra. Pão: arte e ciência. 5. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012.
2. HARBUTT, Juliet (Org.). O Livro do queijo. São Paulo, SP: Globo, 2011.
3. INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. Produtor de doces e salgados. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2011. 56 p., il., color. (Cadernos tecnológicos). ISBN 9788575295205
4. LINGUANOTTO Neto, Nelusko. Ervas e Especiarias com suas Receitas. São Paulo: Boccato, 2006.
5. PELT, Jean-Marie. Especiarias e Ervas Aromáticas. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

Coordenador do Curso 	Setor Pedagógico
---	---



DIRETORIA DE ENSINO

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
O serviço de alimentos e bebidas no contexto turístico. Conceitos básicos de gestão. Composição e organização do departamento de alimentos e bebidas, suas funções, ciclos e processos (especificação da matéria-prima, compra, custos, custo da mercadoria vendida-CMV, transporte, estoque, armazenamento, produção e consumo). Regras de serviços. Planejamento e Engenharia de cardápios e fichas técnicas.		
OBJETIVOS		
Conhecer os empreendimentos na área de Alimentos e Bebidas; Compreender o processo de especificação da matéria-prima, compras, transporte, recebimento, armazenagem, estoques e produção; Avaliar o desempenho dos negócios do setor de Alimentos e Bebidas. Elaborar fichas técnicas; Planejar e organizar cardápios; Analisar relatórios;		
Compreender a importância do CMV para o desempenho do negócio. Administrar e Organizar negócios do setor de Alimentos e Bebidas.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS: - Importância para o turismo - Conceitos básicos de gestão - Especificação de matéria-prima UNIDADE II - CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA/CUSTOS: - Cálculo do CMV - CMV ideal - Controle do CMV - Ficha técnica de planejamento - Ficha técnica operacional		

UNIDADE III - COMPRAS:

- Administração e política de compras
- Atividades e responsabilidades
- Cadastro de matéria-prima
- Programação, limites e alçadas para a compra
- Curva ABC

UNIDADE IV - RECEBIMENTO E ESTOQUE

- Rotinas básicas e importantes de recebimento
- Administração e controle de estoque
- Garantia da qualidade
- Meios de armazenamento

UNIDADE V - PRODUÇÃO E CONSUMO

- Previsão de produção
- Fator de correção e índice de cocção
- Rendimento de produtos
- Custo-benefício de matéria-prima
- Desperdícios

UNIDADE VI - ESTUDO DE CARDÁPIOS:

- Design do cardápio
- Normas e princípios gerais para elaboração de cardápios
- Tipos de menus
- Estratégias de vendas

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AValiação

Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Assiduidade e pontualidade.
- Aplicação de provas objetivas e discursivas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira: Educ, Caxias do Sul, 2003.
- NISHIO, Erli Keiko; ALVES, Alexandre Martins. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Senac, 2019.
- TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 abr. 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BARCHIK, Paula Piekarski. Planejamento de cardápios. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 10 abr. 2025.
- DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)
- WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.
- CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.
- MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. Em busca da hospitalidade. Barueri: Manole, 2004.

**DIRETORIA DE ENSINO**

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código: (Responsabilidade da CCA)		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: 10h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Conceitos e origens de empreendedorismo. Perfil do empreendedor. Tipos de empreendedorismo. Conceitos e tipos de inovação. Ideias e Oportunidades: como identificar oportunidades de negócios. Estruturação de um negócio. Planejamento de negócios.		
OBJETIVOS		
Conhecer o perfil do empreendedor suas características, competências, habilidades e atitudes empreendedoras; Compreender os conceitos e tipos de empreendedorismo; Compreender a inovação; Diferenciar ideias Versus Oportunidades.		

PROGRAMA

A descrição pormenorizada do que será trabalhado na disciplina durante o ano ou semestre, organizada por unidades.

UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO EMPREENDEDORISMO

- Conceito e origem do empreendedorismo.
- a Importância do Empreendedorismo para a sociedade.
- Perfil do Empreendedor.
- Tipos de empreendedorismo.
- Sucessos e Fracassos no empreendedorismo.
- Protagonismo empreendedor (Mulheres, Negros e outras minorias).

UNIDADE II- INOVAÇÃO

- Descoberta Versus Invenção Versus Inovação.
- Conceito e tipos de inovação.
- A importância da tecnologia no desenvolvimento do empreendedorismo.

UNIDADE IV- MODELO DE ESTRUTURAS DE NEGÓCIOS

- O que é uma empresa.
- Tipos e tamanhos.
- Como escolher um negócio adequado.
- Indústria 4.0.
- Economia criativa Versus Economia tradicional.
- Arranjos empresariais: Arranjos produtivos locais (APL), clusters e rede de empresas.

UNIDADE V – PLANEJANDO UM NEGÓCIO

- Ideias Versus Oportunidades: como identificar oportunidades de negócios e como fazer a ideiação;
- Metodologias de Modelagem de Negócios: Business Model Canvas e Design Thinking.
- Start-up: Conceito e tipos de Start-up; Estágios de um Start-up; Ecossistema Empreendedor.
- Tipos de assessorias: incubadoras, aceleradoras, franchising, mentoria, investidor anjo.
- Fontes de financiamentos: recursos próprios, subvenções, crowdfunding, aceleradoras e fundos de investimentos.

UNIDADE VI - Curricularização da Extensão: como ação de extensão na região de abrangência do campus Aracati será realizado evento que pode ser realizado por meio de palestra ou bate-papo ou roda de conversa sobre temáticas ligadas a fomentar e fortalecer o empreendedorismo no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudo de casos: Análise e interpretação de textos, vídeos e artigos;
- Apresentação de seminários.
- Por fim, a aplicação prática da curricularização deverá ser planejada e executada em uma comunidade do município de Aracati (horas) evento (palestra ou bate-papo ou roda de conversa sobre temáticas ligadas a fomentar e fortalecer o empreendedorismo no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina serão:

• Material didático-pedagógico. • Recursos audiovisuais.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados: • Participação; • Assiduidade; • Cumprimento de prazos. E através de: • Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual); • Trabalhos individuais e em grupo; • Apresentação de Seminários; • Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas; • Participação de planejamento e realização de ações que envolvam a curricularização.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. DOLABELA, Fernando. Oficina do Empreendedor. Rio de Janeiro: Sextante, 2008. 2. DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 8. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 3. HISRICH, Robert D. Empreendedorismo. 7.ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. CHIAVENATO, I. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 2. DUARTE, Vladir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 3. ed. São Paulo: SENAC, 1997. 3. MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à Administração, 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 4. SALIM, C. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 5. SEBRAE. Atitudes empreendedoras e tipos de empreendedorismo. Brasília: SEBRAE, 2013.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO I	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04	Nível: Superior

Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Apresentação de informações pessoais em contextos formais e informais. Descrição da família e de atividades cotidianas e rotineiras. Diálogos sobre profissões, objetos, clima, saúde, datas, números ordinais e horas. Simulação de diálogo via ligação telefônica. Diálogos sobre gostos pessoais, opiniões, realização de desculpas. Estudo dos fonemas da língua inglesa. Abordagem de aspectos linguísticos, tais como: pronomes pessoais do caso reto, pronomes oblíquos, pronomes possessivos, pronomes demonstrativos, pronomes interrogativos, uso do presente simples nas formas afirmativas, negativas e interrogativas, uso do imperativo, uso da expressão <i>would like</i> and da forma <i>could</i> para expressar polidez, uso do presente contínuo nas formas afirmativas, negativas e interrogativas, expressões de tempo (<i>at, in, on, around, early, late, until, before, after</i>).		
OBJETIVOS		
● Aprender como perguntar e falar sobre: informações pessoais, opiniões sobre suas preferências, família, objetos pessoais, rotinas atuais, descrições de eventos em progresso e de pessoas, planos futuros e intenções; ● Cumprimentar as pessoas e interagir socialmente; ● Falar e pedir informações pessoais; ● Atender uma ligação telefônica e anotar um recado; ● Informar e solicitar informações sobre como chegar a um lugar; ● Falar sobre família, clima, estações do ano, meses e profissões; ● Identificar o que as pessoas estão fazendo e o que elas costumam fazer; ● Falar sobre comida e oferecer alimentos e bebidas; ● Comprar roupas e descrever suas características de tamanho, cor, etc. ● Fazer perguntas e afirmações sobre quantidades; ● Falar sobre esportes, habilidades pessoais e atividades realizadas no tempo livre; ● Descrever seu bairro e sua cidade; ● Compreender instruções; ● Falar sobre problemas de saúde e oferecer ajuda.		
PROGRAMA		
Pontos gramaticais: ● Presente simples; ● Verbos de descrição no presente: <i>there is/are</i>; ● <i>Wh questions (what, which, how, why, when, where)</i>; ● Pronomes demonstrativos (<i>this, that, these, those</i>); ● Pronomes (<i>subject, object, possessive adjective, possessive pronouns</i>); ● Verbo <i>to be</i> e outros verbos nas formas afirmativa, negativa e interrogativa;		

- Advérbios e expressões de frequência;
- Presente contínuo dos verbos, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Diferença dos tempos verbais presente simples e presente contínuo;
- Presente contínuo para ações no futuro;
- Preposições de tempo e lugar (*to, for, at, in, on, from*);
- Verbo modal *can*, na forma afirmativa, negativa e interrogativa;
- Pronomes possessivos;
- Verbos *love/like/not mind/hate* + verbo + *ing*;
- *Too/either* versus *also*;
- Verbos no imperativo;
- Verbo modal *should, must, would* e *could*;
- Pronomes pessoais do caso oblíquo.

Vocabulário:

- Países e nacionalidades;
- Alfabeto, números cardinais 1-100;
- Pronomes pessoais do caso reto;
- Cores, dias da semana, lugares na cidade;
- Membros da família;
- E-mail e telefone;
- Clima, temperatura, meses e estações do ano;
- Esportes, habilidades pessoais, peças e tamanhos de roupas e acessórios;
- Profissões;
- Atividades domésticas;
- Instruções;
- Problemas de saúde (partes do corpo e sintomas);
- Atividades rotineiras.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica com práticas de leitura de textos, diálogos estruturados, exercícios gramaticais, simulação de situações reais a fim de explorar vivências em grupo, dentre outras. Abordagem comunicativa, com interação e materiais autênticos. Seminários. Aulas expositivas. Notas de Aula. Dinâmicas de duplas e grupo para interação e maior prática da língua. Apresentação de slides e vídeos interacionais e com situações do cotidiano.

RECURSOS

Como recursos, poderão ser utilizados recursos audiovisuais e de tecnologias digitais (computador, projetor, filmes e músicas, caixas de som, sites e atividades online etc). Utilização de ferramentas de ensino virtuais online (Google Classroom). Utilização de ferramentas de ensino virtuais online (Google Meet).

AValiação

A avaliação da disciplina Inglês Básico I ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter

formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno por meio de critérios padronizados já utilizados na Europa e em outros países. Os critérios utilizados na avaliação do desempenho dos alunos para os níveis A1-A2 estão disponíveis no *Common European Framework of Reference for Languages*, documento que descreve os resultados esperados na aprendizagem de uma língua estrangeira dentro de níveis específicos.

Desta forma, serão usados:

- Resolução de exercícios em sala de aula, com base nos conteúdos abordados;
- Frequência integral e participação;
- Construção, apresentação e entrega de trabalho individual ou em grupo;
- Provas escritas, auditivas e orais;
- Aplicação de verificações simples;
- Quizzes via Plataforma Google Forms (ou outras da preferência do professor).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

4. CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005.
5. FERREIRO, Jeferson. Around the world: Introdução à leitura em Língua Inglesa. Curitiba: InterSaber, 2012.
6. OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for Tourism Students. São Paulo: Roca, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

6. LIMA, Thereza Cristina de Souza; KOPPE, Carmen Terezinha. Inglês básico nas organizações. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 nov. 2024.
7. LOPES, Maria Cecília. Dicionário da língua inglesa: inglês-português / português-inglês. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 nov. 2024.
8. MARQUES, Amadeu. A great time for English: uma gramática da língua inglesa nas palavras dos grandes mestres. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Lexikon, 2024. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 nov. 2024.
9. TORRES, Nelson. Gramática Prática da Língua Inglesa: o Inglês Descomplicado. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.
10. WALESKO, Angela Maria Hoffmann. Compreensão oral em língua inglesa. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2012. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 07 nov. 2024.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos:		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Contabilidade: conceitos e finalidades; O patrimônio: conceito, estrutura e variações; Estática e dinâmica patrimonial; Contas: conceitos, classificação e plano de contas; Escrituração: método das partidas dobradas; Noções de demonstrações contábeis: Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado do Exercício e Demonstração dos Fluxos de Caixa.		
OBJETIVOS		
- Compreender o ambiente da contabilidade, objeto de estudo, conceitos iniciais e campo de atuação, além das características qualitativas da informação e os princípios contábeis; - Trabalhar as contas patrimoniais, caracterizando e exemplificando o que é ativo, passivo, patrimônio líquido, receitas, custos e despesas; - Preparar, construir e estruturar o plano de contas e sua individualidade em cada entidade; - Constituir a escrituração contábil; - Alocar as contas patrimoniais e de resultado e direcionar aos demonstrativos contábeis; - Elaborar e analisar demonstrativos contábeis. - Aplicar práticas como instrumento de análise, controle, planejamento, gerência e decisão na administração hoteleira.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – NOÇÕES PRELIMINARES · Campo de atuação da contabilidade. · Grupos de pessoas e de interesses que necessitam da Informação Contábil. · Finalidades para as quais se usa informação contábil. · Especializações contábeis e funções contábeis típicas. · Mercado de trabalho do contador · Limitações do método contábil. · Horizontes para a contabilidade, principalmente a partir da adoção das Normas Internacionais de Contabilidade a partir de 2010. UNIDADE II – ESTÁTICA PATRIMONIAL: O BALANÇO		

- Ativo.
- Passivo.
- Patrimônio Líquido.
- Fontes de Patrimônio Líquido
- Equação fundamental do patrimônio.
- Configurações do estado patrimonial.
- Representação gráfica dos estados patrimoniais.
- Conceituações: as várias configurações do capital.

UNIDADE III – PROCEDIMENTOS CONTÁBEIS BÁSICOS SEGUNDO O MÉTODO DAS PARTIDAS DOBRADAS

- Contas.
- Razão.
- Débito e Crédito.
- Lançamentos a Débito e a Crédito das Contas.
- Contas de Ativo.
- Contas de Passivo e de Patrimônio Líquido.
- Resumo do mecanismo de Débito e Crédito.
- Método das partidas dobradas.
- Exemplos de Registro de Operações no Razão.
- Diário.
- Partidas de diário.
- Livros auxiliares do razão.
- Balancete de verificação.

UNIDADE IV – AS VARIAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

- Despesa, Receita e Resultado.
- Registro das operações normais do exercício.
- Registro de operações decorrentes do regime de competência de exercícios.
- Quadro-Resumo da Despesa e da Receita.
- Quadro de Ajustes.
- Sequência dos procedimentos contábeis.

UNIDADE V – BALANÇO PATRIMONIAL E DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO – ASPECTOS CONTÁBEIS, LEGAIS E SOCIETÁRIOS

- Balanço Patrimonial.
- Critérios de Classificação dos Elementos Patrimoniais.
- Oportunidade do Balanço.
- Finalidade alcançada.
- Como se levanta o Balanço.
- Demonstração do Resultado do Exercício.
- Outras demonstrações Financeiras e as Notas Explicativas.
- Considerações finais sobre Demonstrações Financeiras e Notas Explicativas
- Sugestão de Plano de Contas.

UNIDADE VI – DEMONSTRAÇÕES DOS FLUXOS DE CAIXA

- Introdução.
- Como se monta.

- Comparando as Demonstrações do Resultado e dos Fluxos de Caixa.
- Outro exemplo, pelo método direto e indireto.
- Comentários especiais sobre o Fluxo de Caixa.
- Classificação das origens e aplicações de Caixa.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow). Aplicação de exercícios para fixação do conteúdo. Na carga horária prática, deverá ser apresentado demonstrativos contábeis de empresas reais para entendimento do conteúdo e elaboração de plano de contas destas empresas.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco e pincel.
- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AValiação

O desempenho dos alunos nas aulas práticas será avaliado de forma formativa, por meio de quatro avaliações individuais, realizadas na forma de trabalho escrito baseado em pesquisa ou avaliação sem consulta, com foco na análise, elaboração e aplicação do conteúdo estudado. Além disso, será considerada a participação ativa, o empenho pessoal e o envolvimento do aluno nas atividades práticas, avaliando o engajamento e a contribuição para a construção das avaliações coletivas e/ou exercícios, valorizando tanto o conhecimento técnico quanto o desenvolvimento de habilidades interpessoais e colaborativas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FEA-USP, Equipe de Professores da. Contabilidade Introdutória, 12ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019.
2. FEA-USP, Equipe de Professores da. Contabilidade Introdutória - Livro de Exercícios, 12ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019.
3. LUNKES, Rogério João. Manual de contabilidade hoteleira. Rio de Janeiro: Atlas, 2005.
4. MARION, José Carlos. Contabilidade Básica. Rio de Janeiro: Atlas, 2022.
5. ZANELLA, Luiz Carlos. Contabilidade para hotéis e restaurantes. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. 127 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MARION, José Carlos. Contabilidade empresarial. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 531 p.
2. IUDÍCIBUS, Sérgio de; MARION, José Carlos. Curso de Contabilidade para não contadores. Rio de Janeiro: Atlas, 2022.
3. PADOVEZE, Clóvis Luiz. Introdução à Contabilidade: com abordagem para não-contadores. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016.
4. MÜLLER, Aderbal Nicolas. **Contabilidade básica: fundamentos essenciais**. São Paulo: Pearson, 2009. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. SILVA, Daniel Salgueiro *et al.* Manual de procedimentos contábeis para micro e pequenas empresas. 5. ed. Brasília: CFC/SEBRAE, 2002.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CUSTOS E ORÇAMENTOS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 3º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 50 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à Administração de Custos; Métodos de Custeio; Análise Custo/Volume/Lucro; Formação de Preço; Sistemas Orçamentários.		
OBJETIVOS		
· Identificar os conceitos e termos aplicados na área de custos; · Compreender a elaboração e funcionamento do sistema de custos; · Conhecer as técnicas de formação de preço e de orçamento.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONCEITOS E CLASSIFICAÇÕES DE CUSTOS · Conceitos e classificações de Custos. · O que é custo? · Conceitos importantes · Classificação de custos UNIDADE II – MÉTODOS DE CUSTEIO · Principais métodos de custeio. · Vantagens e desvantagens dos métodos de custeio. UNIDADE III – ANÁLISE CUSTO/VOLUME/LUCRO · Ponto de Equilíbrio (PE). · Margem de Contribuição. UNIDADE IV – FORMAÇÃO DE PREÇOS · Os componentes da Formação de Preços. · Formação de Preços Baseada no Custo do Produto/Serviço. · Formação de Preços Baseada no Mercado e na Concorrência		
METODOLOGIA DE ENSINO		

A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow) e apostilas. Apresentação de empresas reais para que seja identificado os custos e despesas. A parte prática das aulas consistem em aplicação de exercícios para fixação do conteúdo e criação de empresas fictícias para distinção de custos e despesas e definição real de preço de produtos e serviços, apresentados através de seminários. Visita técnica em empresa da região para contato direto com a gestão de custos utilizados.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco e pincel.
- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AValiação

O aluno será avaliado de caráter formativo com 3 (três) avaliações individuais e seminário, onde será avaliado pelo desenvolvimento, aplicação e entendimento do assunto proposto. A avaliação acontecerá mediante a observação do desempenho do aluno nas atividades individuais e coletivas, através da criatividade na elaboração da empresa fictícia e sua apresentação, participação nas discussões em grupo, entrega de exercícios e trabalhos. Durante a visita técnica o aluno será avaliado pelo desenvolvimento e habilidade do conteúdo à prática através de relatório técnico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. IZIDORO, Cleyton (org.). **Contabilidade de custos**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
2. OLIVEIRA, Allan Marcelo de. **Análise estratégica de custos**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. LORENTZ, Francisco. **Contabilidade e análise de custos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. SILVA, Almir Cleydison Joaquim da. **Análise de viabilidade econômico-financeira**. Curitiba, PR: Contentus, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. ZANELLA, Luiz Carlos. **Administração de custos em hotelaria**. 4. ed. Porto Alegre: Educ, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. HORNGREN, C. T.; DATAR, S. M.; FOSTER, G. **Contabilidade de custos: uma abordagem gerencial**. 11. ed. São Paulo: Pearson, 2004. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
2. CORREA, Michael Dias. **Contabilidade de custos**. 1. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. FRANCISCO FILHO, Valter Pereira. **Gestão de custos**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. CRUZ, June Alisson Westarb *et al.* **Formação de preços: mercado e estrutura de custos**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. MACEDO, Joel de Jesus; CORBARI, Ely Celia. **Análise de projeto e orçamento empresarial**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. *E-book*. Disponível em:

https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: Acesso em: 17 abr 2025.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE IV**

SEMESTRE IV							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Gestão de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Práticas de Eventos	40	10	30	40	02	Eventos, Cerimonial e Protocolo
	Bar e Bebidas	40	20	20	00	02	-
	Aspectos Legais da Gestão Empresarial Aplicados à Hotelaria	40	40	00	00	02	-
	Inglês Básico II	80	40	40	00	04	Inglês Básico I
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	40	30	10	00	02	Metodologia do Trabalho Científico
	Estatística Aplicada	40	30	10	00	02	-
	Controladoria e Auditoria	40	40	00	00	02	-
TOTAL		360	250	110	40	18	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: GESTÃO EM HOSPEDAGEM		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		

Compreensão e aplicação das ferramentas técnico-administrativas e operacionais no processo decisório e analítico do desempenho dos meios de hospedagem. Novas abordagens e tendências na gestão de meios de hospedagem.

OBJETIVOS

Identificar, relacionar e orientar os diversos aspectos da gestão de meios de hospedagem. Conhecer e analisar a situação administrativo-operacional e financeira dos meios de hospedagem utilizando-se de ferramentas do planejamento e gestão empresarial.

PROGRAMA

UNIDADE I - PLANEJAMENTO E GESTÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM:

- Conceitos básicos para a compreensão da gestão de meios de hospedagem.
- Planejamento e projetos em meios de hospedagem.
- A importância do ciclo PDCA e a influência dos tipos de liderança.

UNIDADE II - INDICADORES DE DESEMPENHO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM:

- Análises de Indicadores Financeiros: taxa de ocupação; taxa de cortesia, manutenção e uso da empresa; média de Hóspedes; diária média; receita média.
- *Revenue Management*.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Realização de seminários.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AVALIAÇÃO

Os critérios e os instrumentos a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Avaliações escritas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira: Educ, Caxias do Sul, 2003.
 DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson PrenticeHall, 2005.
 BARBOSA, Luis Gustavo Medeiros. Gestão em turismo e hotelaria: experiências públicas e privadas. São Paulo (SP): Aleph, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)
 WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.
 CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.
 MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. Em busca da hospitalidade. Barueri: Manole, 2004.
 POWERS, Tom, BARROWS, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. Tradução Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PRÁTICAS DE EVENTOS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Eventos, Cerimonial e Protocolo.		Semestre: 4º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: 40h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Captação de Eventos. Projeto e Viabilidade de eventos; Operacionalização e Execução dos eventos; Comissões e orçamento; Alimentos e Bebidas nos eventos; Prática de Evento.		
OBJETIVOS		
· Apresentar estratégias para captação de eventos nacionais e internacionais; · Identificar os itens básicos para organização e operacionalização de eventos: - compreender as articulações entre as diferentes comissões responsáveis pelos eventos observando as competências de cada uma; · Escolher espaços para realização de eventos, bem como negociar e preparar orçamentos; · Compreender a relevância do setor de Alimento e Bebidos para Eventos;		

· Executar Evento.
PROGRAMA
UNIDADE I – OS EVENTOS 1.1 Identificação do mercado/demanda e captação de Eventos. 1.2 Técnicas de Captação de Eventos (<i>Convention & Visitors Bureau</i> , empresas públicas e particulares). 1.3 Espaços para Eventos no hotel. 1.4 <i>Lay out</i> dos salões para cada tipo de evento. UNIDADE II – PLANEJANDO, ORGANIZANDO E EXECUTANDO UM EVENTO 2.1 Comissões do Evento. 2.2 Fases da Realização do Evento (planejamento e execução). 2.3 Custos e orçamentos em Eventos.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas: · Aulas expositivas e interativas com recursos áudio visual. · Estudos de caso. · Exercícios em sala de aula. · Pesquisas e trabalhos em grupo. · Orientação das comissões do evento. Aulas práticas: · Elaboração do projeto do evento; · Contato com convidados que participarão do evento; · Visitas de campo ao local do evento; · Produção de orçamento; · Produção de materiais a serem utilizados no evento (<i>banner</i>, camisas, crachás); · Captação de brindes para sorteio no evento; · Execução do evento.
RECURSOS
Espaço de Eventos (auditório, sala de aula, corredores do Campus), equipamentos do auditório (púlpito, bandeiras, som, microfone), mesas, cadeiras, material de escritório. As aulas práticas serão desenvolvidas nos espaços multifuncionais do Campus, através da simulação de eventos.
AValiação
· Discussão/participação em sala. · Seminário avaliativos apresentados em aula. · Elaboração do projeto do evento. · Organização do evento. · Execução do evento.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. BRITTO, Janaina. Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. 2. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9ª. Edição. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2003. 3. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004.

4. MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 2ª. Edição. Barueri (SP): Manole, 2002.
5. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.
2. CESCO, Cleuza G. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997.
3. MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005.
4. TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo: Aleph, 2002.
5. WAT, David. Gestão de Eventos em lazer e turismo. Porto Alegre. Bookman, 2004.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: BAR E BEBIDAS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 20h		CH Prática: 20h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Planejamento e organização do espaço interno do bar; Organização do salão e serviço de mesas; Mobiliário, equipamentos e utensílios de bar; Tipologia e classificação de bebidas; Mise-en-place do serviço de bebidas; Coquetelaria; Fundamentos de enologia.		
OBJETIVOS		
- Planejar, operacionalizar e gerenciar o serviço de bebidas em bares e restaurantes, desde a organização do espaço físico até a produção de bebidas. - Conhecer os tipos de bebidas e seus processos de fabricação. - Conhecer e aplicar técnicas de produção de coquetéis.		
PROGRAMA		

UNIDADE I - HISTÓRICO DAS BEBIDAS:

- O surgimento das bebidas
- A influência das bebidas na sociedade

UNIDADE II - TIPOS DE BEBIDAS E SUAS CARACTERÍSTICAS:

- As características das bebidas
- Os tipos de bebidas e suas fabricações
- Fundamentos de enologia

UNIDADE III - TÉCNICAS E PROCEDIMENTOS E PREPARO E SERVIÇO DE BEBIDAS:

- O profissional de bebidas (Bartender) – Barman/Barwoman
- Preparação de coquetéis

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Visitas técnicas;
- Aplicação de provas objetivas, práticas e discursivas.
- Realização de seminários.
- Aulas práticas de preparação e degustação de coquetéis alcoólicos e de degustação de vinhos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AVALIAÇÃO

Os critérios e os instrumentos a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Avaliações escritas.
- Seminários.
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e demais eventos.
- Assiduidade e pontualidade.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.
 FREITAS, Armando; NOVAKOSKI, Deise; FREUND, Francisco Tommy. Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho, mercado. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2012.
 FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico: Educ, 2000.

LUNDBERG, Donald; WALKER, John R. O Restaurante: Bookman, 2003

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 1.ª edição. São Paulo: EDITORA SENAC, 1994.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia. SENAC. 2006.

VENTURINI, Waldemar. Tecnologia de Bebidas: Matéria prima, processamento, BPF-APPCC, legislação e mercado - Editora: Edgard Blucher, 2005. 564 p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ASPECTOS LEGAIS DE GESTÃO EMPRESARIAL APLICADOS À HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
A concepção de Direito, sua divisão metodológica e didática. Histórico do Direito Empresarial. Atos de Comércio e Teoria da Empresa. Atividade Empresarial. Sociedades Empresárias. Empresário Individual. Capacidade. Estabelecimento Empresarial. Atributos e Elementos do Estabelecimento Empresarial. Responsabilidade Empresarial no Código de Defesa do Consumidor. O Código de Defesa do consumidor: Breve histórico e sua posição no ordenamento jurídico brasileiro. Princípios Fundamentais do Código de defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90). Responsabilidade Civil pelo Código de Defesa do Consumidor. Proteção Contratual pelo Código de Defesa do Consumidor. Principais alterações trazidas pela lei 13467/2017 nos contratos de trabalho.		
OBJETIVOS		
Reconhecer noções gerais de direito, nos ramos da ciência jurídica vinculadas a sua atuação profissional tecnológica na gestão da atividade empresarial hoteleira, facilitando a apreensão de conceitos gerais introdutórios e proporcionando-lhe visão crítico-analítica dos institutos jurídicos dentro da evolução histórica do direito pátrio, buscando, ademais, engajá-lo nos debates e nas		

implicações concretas das prescrições normativas, de forma atualizada.

Conhecer através de uma visão prático-reflexiva as relações jurídico normativas vigentes dentro do contexto institucional brasileiro potencializando o desenvolvimento de habilidades e competências no exercício técnico profissional de gestão de atividade empresarial privada

Demonstrar os aspectos básicos da legislação concernente ao direito empresarial, direito do consumidor e trabalhista de forma atualizada e conexa com a atividade técnica profissional a ser desenvolvida

Realizar a análise do direito do trabalho numa perspectiva funcional e atualizada, especialmente no que se refere às alterações trazidas pela denominada “reforma trabalhista” (Lei 13467/2017).

PROGRAMA

- . UNIDADE I – Noções Gerais de Direito:
 - . Conceituação e Definição do Direito: (Acepções do termo “Direito”)
 - . Fonte material e formais do direito (noções jurídicas sobre leis, costumes, doutrina, jurisprudência, analogia, equidade e princípios gerais do direito)
 - . Classificação e distinção didática na ciência jurídica: (Direito natural e Direito positivo; Direito Objetivo e Subjetivo; Direito Público e Privado; Direito Nacional e Internacional)
 - . Microssistemas jurídicos;
- . UNIDADE II – Aspectos de Direito Empresarial (Noções Gerais Aplicadas a Hotelaria):
 - . Atividade empresarial
 - . Objeto do direito empresarial
 - . Comércio e empresa
 - . Posição do Direito Empresarial no Quadro Geral do Direito. Direito da Empresa
 - . Fontes do Direito Empresarial
 - . Teoria da empresa
 - . Conceito de empresário
 - . Empresário individual
 - . Sociedades Empresárias
 - . Proibidos de exercer empresa
 - . Microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP)
 - . Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI)
 - . Capacidade para ser empresário
 - . Registro público de empresas
 - . Órgãos do registro de empresas
 - . Atos de registro de empresas
 - . Empresário irregular
 - . Estabelecimento empresarial
 - . Conceito e natureza do estabelecimento empresarial
 - . Alienação do estabelecimento empresarial
 - . Proteção ao ponto (locação empresarial)
 - . Proteção ao título do estabelecimento
 - . Nome empresarial
 - . Formação e registro do nome empresarial
 - . Alteração e proteção do nome empresarial
 - . Livros empresariais

· Obrigações comuns a todos os empresários · UNIDADE III – Noções de Direito do Consumidor (Aplicadas a Hotelaria) · Posição Topográfica do Código de defesa do Consumidor em nosso ordenamento jurídico pátrio: A natureza de suas normas jurídicas cogentes (Lei 8078/1990); · Princípios Fundamentais do Código de Defesa do Consumidor; · Responsabilidade Civil no Código de Defesa do Consumidor · Proteção Contratual pelo Código de Defesa do Consumidor: (Noção jurídica de cláusulas abusivas contratuais); · Prestação de serviços e a noção Jurídica de Boa fé objetiva; · UNIDADE IV- Atualizações do Direito do Trabalho, a luz da denominada “reforma trabalhista” (Lei 13467/2017) e suas implicações na Hotelaria: Principais alterações trazidas pela lei 13467/2017 nos contratos de trabalho e os contratos de trabalho no ramo hoteleiro
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas e dialogadas, estudo de caso, trabalhos em dupla, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos, facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto. Visitas técnicas.
RECURSOS
Material didático-pedagógico. Recursos audiovisuais.
AValiação
Trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ALCÂNTARA, Silvano Alves. Direito empresarial e direito do consumidor. 2. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2022. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 22 maio 2024. NADER, Paulo. Introdução ao Estudo do Direito. 33. ed. Rio de Janeiro: Forense Jurídica, 2011. MAMEDE, Gladston: Manual de direito empresarial. 5. ed. – São Paulo: Atlas, 2010. MACHADO, Costa (org.) / SALVADOR, Paulo (coord): Código de Defesa do Consumidor interpretado artigo por artigo, parágrafo por parágrafo PRAZERES, Írley Aparecida Correia. Manual de direito do trabalho. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2018. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 07 jul. 2020.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
AZEVEDO, Ney Queiroz de. Direito do consumidor. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2015. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 22 maio 2024. BATALHA, Wilson de Sousa Campos. Introdução ao Direito. São Paulo. Forense Jurídica, 2000. CAMPINHO, Sérgio: O direito de empresa à luz do novo Código Civil, 11. ed. rev. e atual. de acordo com a Lei nº 11.941/2009 – Rio de Janeiro: Renovar, 2010. GONÇALVES NETO, Alfredo de Assis. Direito de empresa: comentários aos artigos 966 a 1.195 do Código Civil. 3. ed., rev., atual. e ampl. – São Paulo: Revista dos Tribunais, 2010. JOÃO CORDEIRO; ADRIANO MOTA. Direito do Trabalho na Prática - Da Admissão à Demissão vol.1 - 3ª edição. Rideel. E-book. (218 p.). Disponível em: Acesso em: 07 jul. 2020.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO II		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Inglês básico I		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: 40h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Apropriação do sistema linguístico da língua inglesa de modo eficiente permitindo assim o desenvolvimento de habilidades de escrita, fala, escuta e leitura em nível básico do idioma. Expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana e profissional, de forma escrita e oral, conduzindo transações do dia-a-dia que envolvam situações e assuntos que lhe são familiares, tais como: pedir comida em um restaurante, realizar a reserva de um hóspede em um quarto de hotel/resort/pousada/albergue; oferecer e descrever um passeio turístico; descrever uma cidade levando em consideração clima, passeios, atrações turísticas; descrever um quarto de hotel/resort/pousada/albergue.		
OBJETIVOS		
Desenvolver a competência comunicativa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão auditiva, com foco na aplicabilidade do idioma para o cenário de atuação do profissional de turismo e hospitalidade.		
Compreender a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação.		
Dominar léxico específico voltado para o turismo.		
Realizar o check-in/reserva de um quarto de hotel.		
Descrever hospedagens e passeios turísticos.		
Falar sobre problemas elétricos, hidráulicos e reparos.		
Ser capaz de solicitar serviços de quarto.		
Ser capaz de informar sobre serviços, locais e horários de funcionamento dentro de uma hospedagem.		
Ser capaz de informar sobre transporte e locais na cidade.		
PROGRAMA		

UNIDADE 1 - SITUAÇÕES COMUNICATIVAS

- § Serviços de recepção.
- § Serviços de governança.
- § Serviços de manutenção.
- § Serviços de segurança.
- § Resolução de problemas.
- § Serviços de restaurante.
- § Apresentação de passeios turísticos.

UNIDADE 2 - PONTOS GRAMATICAIS

- § Tempos verbais.
- § Verbos modais.
- § Pronomes.
- § Preposições de lugar e tempo.
- § Expressões de tempo.
- § Grau dos adjetivos.
- § Advérbios.

UNIDADE 3 - VOCABULÁRIO

- § Cumprimentos.
- § Marcas linguísticas de polidez.
- § Profissões.
- § Números ordinais e cardinais.
- § Horas.
- § Refeições.
- § Móveis.
- § Itens de quarto.
- § Itens de frigobar.
- § Peças de roupa.
- § Dias da semana.
- § Meses do ano.
- § Cores.
- § Pertences pessoais.
- § Amenidades de banheiro.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva e prática, com uso de recursos audiovisuais. Os textos utilizados em sala serão de variados tipos e gêneros. A estrutura linguística será estudada de forma contextualizada. Durante as aulas serão aplicadas as seguintes atividades práticas: 1. Atividade de conversação nas quais os discentes deverão conversar com o professor e os colegas em língua inglesa a partir de diálogos presentes no material didático; 2. Apresentação oral de temas ligados ao Turismo e à Hotelaria; 3. Produção escrita de gêneros textuais presentes no mundo do trabalho, principalmente da Hotelaria e do Turismo, como passagem aérea e rodoviária, formulário de reserva de hotel, FNRH (Ficha Nacional de Registro de Hóspedes), nota fiscal, cardápios de restaurante; 4. Práticas orais em língua inglesa simulando processos de reserva, recepção e atendimento ao cliente na suíte e no restaurante e bar do hotel; 5. Debates sobre textos em língua inglesa; 6. Práticas auditivas em inglês a partir de áudios que retratam telefonemas, diálogos entre turistas, hóspede e recepcionista de hotel e diálogos de modo geral; 7. Produção de um prato e/ou bebida da culinária de países falantes de língua inglesa no Laboratório de Alimentos e Bebidas para posterior apresentação em inglês de todo o processo de produção. Ou seja, a disciplina contempla atividades práticas que abrangem as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral. Vale salientar, por último, que as aulas práticas são mescladas com as aulas teóricas, pois as atividades práticas ocorrem logo após a apresentação do conteúdo teórico por parte do professor.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico (textos, slides, livros, artigos etc).
- Recursos audiovisuais e de tecnologias digitais (computador, datashow, caixas de som, sites etc).
- Aplicativos de estudo.
- Quadro branco e pincel.

AValiação

A avaliação desta disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Resolução de exercícios em casa e em sala de aula, com base nos conteúdos abordados.
- Provas escritas, auditivas e orais.
- Resolução de quizzes via plataformas online.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHIARO, Tânia de. Inglês para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas. Barueri, SP: DISAL, 2012.
2. CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005.
3. OLIVEIRA, Luciano Amaral. English for Tourism Students. São Paulo: Roca, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FERRO, Jeferson. Around the world: Introdução à leitura em Língua Inglesa. Curitiba: InterSaberes, 2012.
2. LOPES, Coralina. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos. Recife: Imprima, 2012.
3. MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo I. São Paulo: Texto novo, 2000.
4. MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo II. São Paulo: Texto novo, 2001.
5. TORRES, Nelson. Gramática Prática da Língua Inglesa: o Inglês Descomplicado. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ELABORAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA

Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 2h		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Metodologia do Trabalho Científico.		Semestre: 4º
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não

EMENTA

Característica de um projeto de Pesquisa. Sistematização do estudo. Coleta de Fontes Bibliográficas. Plataformas Científicas. O processo de leitura. Produção do projeto de pesquisa. Recursos de Apresentação.

OBJETIVOS

- Capacitar e integrar o discente no processo do conhecimento e da investigação científica.
- Fornecer subsídios para estrutura e elaboração de um projeto de pesquisa científica.
- Conhecer o conceito e os elementos formais que caracterizam o projeto de pesquisa

PROGRAMA

UNIDADE I – Contextualização da disciplina:

- 2.1 Características de um projeto de pesquisa;
- 2.2 A Escolha do Tema;
- 2.3 Coleta de fontes bibliográficas: Plataformas de buscas.

UNIDADE II – Desenvolvimento do Projeto de Pesquisa:

- 2.4 Estruturando a escrita: Citação Direta e Indireta
- 2.5 A Formulação do Problema de pesquisa;
- 2.6 Hipóteses;
- 2.7 Objetivos;
- 2.8 Introdução
- 2.9 Justificativa;
- 2.10 Referencial Teórico;
- 2.11 Metodologia de pesquisa;
- 2.12 Cronograma de desenvolvimento;
- 2.13 Referências

UNIDADE III – Apresentação do projeto de pesquisa:

- 2.14 Elementos da Apresentação;
- 2.15 Recursos de Apresentação;
- 2.16 Apresentação dos Projetos.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivo-dialogadas e práticas visando a escrita do projeto. As aulas expositivo-dialogadas terão como base os materiais bibliográficos disponibilizados pelo docente com a utilização de recursos audiovisuais, proporcionando ao discente o estímulo ao diálogo e compartilhar de ideias a partir dos conteúdos apresentados. Poderão ser realizadas a aplicação de atividades individuais ou em grupo onde os alunos irão praticar as estruturas aprendidas de forma oral ao final de cada tópico em forma de apresentação dos projetos desenvolvidos em sala. As aulas práticas deverão ser desenvolvidas em laboratório de informática para a produção orientada dos projetos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Laboratório de Informática

AValiação

A avaliação se dará de forma contínua e processual de acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: participação e empenho, cumprimento de prazos, participação nas aulas teóricas e práticas. Poderão ser adotados ainda como critérios de avaliação, os seguintes instrumentos: desenvolvimento gradual da proposta de projeto, entrega das etapas do projeto, produções textuais e a entrega e apresentação do projeto final. O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, tendo como base o desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARMANI, Domingos. Como elaborar projetos? guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2009. 96p., 96p. ISBN 9788586225178.
2. LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 315p. ISBN 9788522440153.
3. RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 42. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. 144p. ISBN 9788532600271.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia científica: ao alcance de todos. 3. ed. Barueri: Manole, 2013. 52 p. ISBN 9788520436790.
2. JOYE, Cassandra Ribeiro. Metodologia científica. Fortaleza: IFCE/ DEaD, 2014. 73p.
3. MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 225p. ISBN 9788522448784.
4. RAMPAZZO, Lino. Metodologia científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. 8. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2015. 154 p. ISBN 9788515024988.
5. RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 180p. ISBN 9788522444823.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESTATÍSTICA APLICADA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
A natureza da estatística; População e amostra; Séries estatísticas; variáveis e gráficos; Distribuição de frequência; Medidas de posição; Medidas de dispersão ou de variabilidade; Medidas de assimetria e Curtose; Teoria elementar da probabilidade; Distribuição binomial e Normal. Correlação e Regressão.		

OBJETIVOS

- Estabelecer embasamento conceitual e operacional da estatística de forma a evidenciar a sua
- Aplicabilidade na resolução de problemas práticos ligados ao curso e de tomada de decisão;
- Analisar dados estatísticos com ou sem tabelas.
- Relacionar as medidas estatísticas e desenvolver as análises delas;
- Destacar as técnicas de apresentação de dados estatísticos por meio de tabelas e gráficos;
- Compreender a lei da probabilidade e como esta é importante para os cálculos de um meio de hospedagem.

PROGRAMA

Unidade 1. A Natureza da Estatística

1. Panorama histórico;
2. Método estatístico;
3. A Estatística;
4. Fases do método estatístico.

Unidade 2. População e Amostra

1. Variáveis e seus tipos;
2. População e amostra;
3. Noções de Amostragem.

Unidade 3. Séries Estatísticas

1. Tabelas;
2. Tipos de séries estatísticas;
3. Séries conjugadas;
4. Distribuição de frequência

Unidade 4. Gráficos Estatísticos

1. Gráfico estatístico;
2. Tipos de gráficos estatísticos;
3. Cartograma;
4. Pictograma.

Unidade 5. Distribuição de Frequência

1. Tabela primitiva ROL;
2. Distribuição de frequência;
3. Elementos de uma distribuição de frequência;
4. Número de classes e intervalos de classes;
5. Tipos de frequências;
6. Distribuição de frequência com intervalos de classe;
7. Representação gráfica de uma distribuição de frequência;
8. Curva de frequência.

Unidade 6. Medidas de Posição

1. Média aritmética;
2. Mediana;
3. Moda;
4. Posição relativa da média, mediana e moda;
5. Separatrizes.

Unidade 7. Medidas de Dispersão ou Variabilidade

1. Amplitude total;
2. Variância;
3. Desvio padrão;
4. Coeficiente de variação.

Unidade 8. Probabilidade

1. Experimento aleatório;
2. Espaço amostral;
3. Eventos;
4. Probabilidade;
5. Eventos complementares;

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e expositivas. As aulas teóricas terão como enfoque a contextualização e interdisciplinaridade, buscando relacionar os conteúdos matemáticos com situações do cotidiano dos alunos e com outras áreas do conhecimento.

A participação dos alunos será fator essencial no decorrer das aulas, sempre instigando a curiosidade e a pesquisa.

Nas aulas serão propostas listas de exercícios para resolução e discussão entre os alunos.

Essas listas propostas serão exaustivamente exploradas por meio de correções em plenária, seja pelo professor, seja pelos próprios alunos, para averiguação da aprendizagem.

-Seminários em grupos sobre assuntos de importância da disciplina.

RECURSOS

Quadro branco;
Pincel;
Apagador;
Livro didático;
Resumos de conteúdo;
Listas de exercícios;
Computador;
Projetor de multimídia.

AVALIAÇÃO

A avaliação será formativa, onde o discente será avaliado pela assiduidade, participação nas aulas, realização das atividades propostas, colaboração e cooperação com colegas e professores.

A verificação da aprendizagem será feita pela participação e pelo desempenho nas provas escritas aplicadas no decorrer da disciplina. Visando também o conhecimento adquirido pelo aluno, a avaliação somativa será trabalhada no final de cada etapa de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRESPO, Antonio Arnot. Estatística Fácil. 17. São Paulo: Editora Saraiva, 1999.

DONAIRE, Denis & MARTINS, G.A. Princípios de Estatística. São Paulo: Atlas, 1995.

GÓES, L.A.C. Estatística: uma abordagem decisória. São Paulo: Saraiva, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANGELINI, Flávio. Estatística Geral. São Paulo: Atlas, 1999.

BUSSAD, Wilton O. Marettin, Pedro A. Estatística Básica. São Paulo. Atual Editora Ltda, 1987.

SPIEGEL, Murray R. Estatística. São Paulo. Makron Books do Brasil, 1993.

LIMA, Luciana de Estatística aplicada / Luciana de Lima; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2009.

COSTA, Giovani Glaucio de Oliveira. Estatística Aplicada ao Turismo. v. 1 / Giovani Glaucio de Oliveira Costa, Juliana Di Giorgio Giannotti. – 2.ed. – Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CONTROLADORIA E AUDITORIA		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 4º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Transmitir uma nova visão do papel dos gestores de hotéis, restaurantes e similares e destacar as oportunidades de contribuição para a gestão das empresas na obtenção de êxito nas metas estratégicas.		
OBJETIVOS		
Fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para a atuação do Controller no moderno ambiente corporativo das empresas de classe mundial, enfocando os processos decisórios oriundos dos aspectos operacionais, econômicos, financeiros, contábeis e fiscais.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - A Controladoria e as Funções do Controller - Evolução da Controladoria como instrumento de controle e gerenciamento das atividades - Estruturação, Funções e o papel da Controladoria - Conceito de accountability e sua relação com a Controladoria UNIDADE II - Planejamento e Controladoria Estratégica - Conceito de Estratégia e as implicações para a Controladoria - Metas Estratégicas - Gestão Estratégica UNIDADE III- Controles Internos - Conceitos de sistemas de controles internos - Importância e objetivos do sistema de controles internos - Classificação dos controles internos - Controles internos estratégicos UNIDADE IV - <i>Balanced Scorecard</i> - Surgimento do termo - Vantagens de utilizar o <i>Balanced Scorecard</i> como sistema de gestão UNIDADE V - Governança Corporativa e <i>Disclosure</i> - Introdução - Lei Sarbanes-Oxley		
METODOLOGIA DE ENSINO		

A aula será expositiva/dialógica, com a utilização de projetor de slides (Datashow) e apostilas. Apresentação de empresas reais onde serão identificados problemas voltados à má gestão de empresas e as implicações pela falta de controladoria. Aplicação de exercícios programados para fixação do conteúdo. Estudo de caso de empresas reais e elaboração de metas estratégicas necessárias para vida útil das entidades. Trabalhos e exercícios em equipe.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Quadro branco e pincel.
- Recursos audiovisuais.
- Listas de exercícios.

AValiação

O aluno será avaliado de caráter formativo com avaliações individuais/grupo, estudo de caso e seminário, onde será avaliado pelo desenvolvimento, aplicação e entendimento do assunto proposto. A avaliação acontecerá mediante a observação do desempenho do aluno nas atividades individuais e coletivas, através da criatividade na elaboração de metas estratégicas que possibilitem a recomposição ou continuação das atividades de empresas que quebraram. Além disso, computará como avaliação a participação nas discussões em grupo, entrega de exercícios e trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 8ª edição. Caxias do Sul: EDUCS, 2001
2. OLIVEIRA, Luís Martins, et al. Controladoria Estratégica. 11ª edição. São Paulo, Atlas, 2016.
3. HAYES, D. K.; NINEMEIER, J. D. **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson, 2005. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FILHO, Pedro Salanek. Gestão Financeira para Eventos. Curitiba-PR. 2013. Disponível em: <https://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1346/Gestao%20Financeira%20para%20Eventos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em 23/09/2023.
2. CAROTA, José Carlos. **Gestão de controladoria**. 3. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
3. ANJOS, Edenise Aparecida dos. **Controladoria**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
4. SILVA, Cristiane Aparecida da. **Auditoria contábil**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.
5. SANTOS, Cleônimo dos. **Auditoria fiscal e tributária**. 5. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 abr 2025.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA
SEMESTRE V**

SEMESTRE V							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Programa de Práticas Profissionais	80	10	70	00	04	Processos de Reservas e Recepção, Processos de Governança e Serviços de Alimentos e Bebidas.
	Hotelaria Hospitalar	40	40	00	00	02	-
	Tópicos Avançados em Hotelaria	40	40	00	00	02	-
	Sociologia do Turismo	40	40	00	00	02	-
	Projeto Social	40	10	30	40	02	-
	Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Extensão	80	10	70	80	04	-
TOTAL		360	190	170	120	18	-



**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROGRAMA DE PRÁTICAS PROFISSIONAIS		
Código:		Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Processos de Reservas e Recepção, Processos de Governança e Serviços de Alimentos e Bebidas.		Semestre: 5º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 70h
CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Identificação e interligação do discente com o mercado de trabalho, relacionado às atividades do		

ramo hoteleiro, como meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados. Postura profissional. Vivenciando em ambiente laboral os conhecimentos adquiridos em sala de aula.

OBJETIVOS

- Planejar atividades internas que envolvam as competências do profissional de Hotelaria;
- Executar práticas com fins de treinamento de habilidades específicas do ramo hoteleiro;
- Avaliar o desempenho do discente no cumprimento das práticas profissionais;
- Realizar práticas profissionais em meios de hospedagem, restaurantes, bares, hospitais, agências de viagens, eventos entre outros relacionados.

PROGRAMA

UNIDADE I – ORIENTAÇÕES

Postura profissional, ética, dinamismo, responsabilidade, conhecimentos específicos, noções das atividades nas empresas correlacionadas ao curso;

Orientações acerca dos preenchimentos de formulários diversos;

UNIDADE II – PRÁTICA

Vivenciar *in loco* na empresa hoteleira, de restauração, de eventos e similares as atividades de operacionalização, de supervisão e gestão nos diversos setores.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala sobre comportamentos, postura profissional (vestimentas, assiduidade, uso do celular, fofocas, pontualidade, compromisso entre outros);

Visitas técnicas e palestras.

Contato do aluno com a empresa/instituição;

Acompanhamento do aluno por um professor e um tutor na empresa/ instituição.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado;

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

Os alunos serão avaliados *in loco*, ou seja, durante o desempenho de suas atividades nas empresas ou instituições, tais como assiduidade, pontualidade, aplicação correta na prática daquilo que foi ensinado na teoria e na prática em sala de aula nas diversas disciplinas do Curso de Tecnologia em Hotelaria. Essa avaliação será feita pelo professor e pelo tutor da empresa baseados em critérios como:

- Proatividade, postura profissional, planejamento, organização e execução das diversas atividades cotidianas propostas dentro das empresas/instituições, estando de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso.
- Relatório de Extensão.

Obs.1: No Relatório de prática profissional os alunos irão expor suas experiências *in loco*, descrevendo as atividades desenvolvidas em cada setor, ressaltando pontos positivos e negativos sob a ótica profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PICONEZ, Stela C. Bertholo. A prática do ensino e o estágio supervisionado. Campinas - SP: Papirus, 1991.

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2012.

CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade - A Inovação na Gestão. São Paulo: Saraiva, 2010.

ZEITHAML, Valerie A.; PARASURAMAN, A. A excelência em serviços – como superar as expectativas e garantir a satisfação completa de seus clientes. São Paulo: Saraiva, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZENHA, Farah. Fator humano da qualidade na empresa Hoteleira. São Paulo: Qualymatic, 2005.

BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. Manual de Orientação: estágio supervisionado. São Paulo: Pioneira, 1998.

LÜCK, Heloísa. Desenvolvimento de competências: referencial para a prática profissional. Curitiba: Editora Ibepex, 2007.

MAMEDE, S.; PENAFORTE, J. Aprendizagem Baseada em Problemas: anatomia de uma nova abordagem educacional. Fortaleza, CE: Editora Hucitec Ltda, 2001, 232p.

ZABALZA, Miguel Ángel. Ensinar, aprender e avaliar competências profissionais. Porto Alegre: Artmed, 2014.

Coordenador do Curso	Sector Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HOTELARIA HOSPITALAR		
Código:	Carga Horária Total: 40h	
Número de Créditos: 02	Nível: Graduação	
Pré-requisitos: Não	Semestre: 5 º	
CH Teórica: 40h	CH Prática: Não	
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		

Evolução histórica dos hospitais no mundo e no Brasil. Antecedentes da Hotelaria hospitalar no mundo e no Brasil. A hospitalidade como um paradigma da área hospitalar. O macro ambiente da hospitalidade. Os serviços, a segurança e a humanização dos hospitais a partir dos serviços de cultura e lazer. Compreensão das similaridades entre as estruturas hoteleiras e hospitalares. Análise da influência de aspectos de arquitetura hospitalar e seus impactos nos serviços hoteleiros. Identificação de elementos necessários para a gestão de hotelaria hospitalar e do perfil requerido ao profissional atuante neste mercado. Conhecimento dos departamentos e cargos em hotelaria hospitalar e suas respectivas responsabilidades.

OBJETIVOS

Aprender sobre a evolução histórica da hotelaria hospitalar;
 Estudar e analisar a arquitetura e a hotelaria hospitalar;
 Conhecer os procedimentos operacionais ligados a hotelaria hospitalar;
 Realizar pesquisas focando a hospitalidade.

PROGRAMA

Evolução histórica dos Hospitais;
 - Hotelaria Hospitalar no mundo e no Brasil;
 - A hospitalidade como novo paradigma da área hospitalar;
 - O macro ambiente da hospitalidade;
 - A importância da Hotelaria Hospitalar;
 - Composição dos serviços:
 - Recepção;
 - Governança;
 - Lavanderia;
 - Serviço de Nutrição e Dietética;
 - Segurança Patrimonial;
 - Eventos
 - Cultura e lazer em hospitais;
 - Investimentos em hotelaria hospitalar;
 - Sistemas de Gestão da Qualidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, estudo de caso, trabalhos em dupla, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos, facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto.
 Visitas técnicas a hospitais públicos e privados para comparar estruturas e serviços.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AValiação

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado;

Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou apresentados na forma de seminários.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOEGER, M. A. Gestão em Hotelaria Hospitalar – Editora Atlas, 2003 DUARTE, V.V. Administração de Sistemas Hoteleiros – Editora Senac, 1996.
TARABOUSHI, Fadi Antoine. Administração de Hotelaria Hospitalar. São Paulo: Atlas, 2003.
MARQUES, J. Albano. Introdução à Hotelaria. São Paulo: EDUCS. 2003.
GODOI, A. F. Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais- Ícone Editora, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOEGER, Marcelo. Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização. São Paulo: Senac, 2009.
HAYES, David. Gestão de Operações Hoteleiras. São Paulo: Editora Pearson, 2005.
ISMAL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança. Porto Alegre: Thompson, 2004.
INGRAN, Hadyn; MEDLIK, S. Introdução à Hotelaria: gerenciamento e serviços. São Paulo: Editora Campus, 2002.
OLIVEIRA, Cícero de. O hospital do futuro no Brasil, 1998. Disponível em: <www.ciahospital.com.br>. Acesso nov.2021.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TÓPICOS AVANÇADOS EM HOTELARIA		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		

Inovação em hotelaria. Novas técnicas de gestão. Tendências de mercado. Mercado de trabalho em hotelaria. Novas tecnologias da informação e comunicação (TIC's) nos meios de hospedagem.

OBJETIVOS

Aprofundar a discussão a respeito de temas novos, abrangendo desde aspectos operacionais a estratégicos e de gestão do fenômeno social da hospitalidade e da hotelaria, nos contextos locais, regionais, nacional e internacional.

Relacionar a hotelaria com questões práticas e tendências de mercado.

Estudar 'cases' hoteleiros e propor soluções viáveis aos problemas levantados.

Desenvolver e aplicar pesquisas de mercado.

PROGRAMA

UNIDADE I: Tendências e mercado em hotelaria.

UNIDADE II: Cases da hotelaria

UNIDADE III: Pesquisas de mercado.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios.
- Estudos de caso.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais (datashow, computador, filmes, vídeos).

AValiação

Os critérios a serem utilizados nas avaliações envolvem:

- Oralidade.
- Domínio de conteúdo.
- Recursos utilizados nas apresentações (materiais diversos, audiovisuais).
- Participação nas discussões e exposições em sala de aula e atividades.
- Relacionamento com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interrelação (professores, colegas, profissionais).
- Assiduidade e pontualidade.
- Aplicação de provas objetivas e discursivas.
 - Realização de seminários.
 - Elaboração de pesquisas.
- Participação nas atividades propostas.
- Cumprimento das tarefas solicitadas.
- Postura profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas. São Paulo: Futura, 1998.

DIAS, Reinaldo. Hotelaria e Turismo: elementos de gestão e competitividade. São Paulo: Alínea, 2006.

VIEIRA, Elena Vieira de. Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos. Caxias do Sul: Educs, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.)

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. Restaurantes sustentáveis: um futuro em comum. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 abr. 2025.

GLAESSER, Dirk. Gestão de crises na indústria do turismo. Porto Alegre: Bookman, 2008.

RICCETTO, L. N. A&B de A a Z: Entendendo o setor de Alimentos e Bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**DIRETORIA DE ENSINO**

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO TURISMO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Caracterização da abordagem sociológica da sociedade e do turismo. Relação do turismo com as estruturas econômicas, políticas e culturais da sociedade. Aspectos da cultura brasileira que influenciam as práticas turísticas. Turismo inclusivo e a pluralidade étnico-racial e de gênero. Educação e cidadania direcionada à valorização do turismo		
OBJETIVOS		
- Refletir sobre a relevância do respeito à diferença e diversidade cultural. - Compreender conceitos introdutórios a Sociologia do Turismo e do lazer. - Refletir sobre o modelo existencial na sociedade industrial. - Discutir aspectos relevantes quanto a humanização do cotidiano e da viagem. - Refletir aspectos relevantes sobre o turismo e o lazer		
PROGRAMA		

1- Etnocentrismo e relativismo cultural**2- Sociologia do Turismo**

2.1- O modelo existencial na sociedade industrial

2.2- A indústria das férias

- Turismo Sustentável

- Turismo de massa e seus impactos

2.3- Convivência entre visitantes e visitados: valorização e respeito às diferenças

2.4- Humanização do cotidiano

2.5- Humanização da viagem

3- Sociologia do Lazer

3.1- A dinâmica produtora do lazer

3.2- Trabalho, Lazer, Tempo e Espaço

4- Motivos de viagem para um destino turístico**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Exposição oral dialogada dos conteúdos.

- Aplicação de exercícios e estudos dirigidos.

- Exposição de vídeos

- Pesquisa de Campo.

- Viagem de Estudo

- Seminários e debates

RECURSOS

- Pincel para quadro branco

- Recursos Audiovisuais

- Material didático-pedagógico

AValiação

- Exercícios e estudos dirigidos

- Avaliação Escrita

- Apresentação de Seminários

- Produção de Artigo e/ou de textos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. [tradução Silvia Mazza e J. Guinsburg].

3.ed. São Paulo: Perspectiva, SESC, 2008. (Debates; 164 / dirigida por J. Guinsburg).

KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. [tradução contexto traduções]. 3.ed. rev. e ampli. São Paulo: Aleph, 2009. (Turismo)

ROCHA, Everardo P. Guimarães. O que é etnocentrismo. 11. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. (Coleção primeiros passos; 124).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, Celso Antonio Pinheiro de. Sociologia aplicada ao turismo. São Paulo: Atlas, 2002.

MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 2006. (Coleção primeiros passos; 57)

DIAS, Reinaldo. Sociologia do turismo. São Paulo: Atlas, 2003.

BAUMAN, Zygmunt. Modernidade líquida. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. Sociologia para jovens do século XXI. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
-------------------------------	---------------------------



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5º
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não.	EXTENSÃO: 40h	PCC/EXTENSÃO: Não.
EMENTA		
Sociedade e Cidadania. Elementos teórico-conceituais para a intervenção social. Desenvolvimento econômico e sustentabilidade. Aplicação e desenvolvimento de atividades sociais, como garantia dos direitos humanos e cidadania na sociedade. Experiências de intervenção social junto a comunidades.		
OBJETIVOS		
• Compreender a importância da cidadania para a construção da vida em sociedade. • Demonstrar a necessidade e utilidade das teorias sociológicas para a explicação e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos. • Compreender a importância da relação desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade para a sociedade em que estamos inseridos. • Reconhecer direitos e responsabilidades como agente de mudança mediante situações que permitam o exercício da crítica. • Conhecer exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades. • Conhecer aspectos relevantes para a Elaboração de Projetos de Intervenção Social. • Desenvolver ação social junto a uma comunidade.		
PROGRAMA		
• Cidadania e valores humanos: a questão social, responsabilidade social e contexto contemporâneo da sociedade; • Vantagens e desafios da atuação em ações sociais; • O que é um Projeto Social; • Características de um projeto;		

- Elementos básicos de um projeto;
- Etapas de elaboração de um projeto;
- Roteiro para elaboração de um projeto: o projeto passo a passo;
- Roteiro – Como apresentar o projeto.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia aplicada nesta disciplina adota uma abordagem diversificada que promove o envolvimento dos estudantes e facilita a compreensão dos conteúdos. Nesse contexto, as aulas presenciais de apresentação da disciplina desempenham um papel crucial, introduzindo os tópicos e objetivos de estudo, ao mesmo tempo em que sensibilizam os alunos por meio da exposição de conteúdos temáticos relevantes, despertando o interesse e a curiosidade para a aplicação de projetos práticos na comunidade externa.

Durante o desenvolvimento das aulas, a abordagem expositiva e dialógica é necessária, permitindo que o professor conduza aulas expositivas e estimule momentos de diálogo e debate entre os alunos (8 horas). Recursos visuais, como o quadro branco e o projetor de slides, são empregados para ilustrar conceitos e exemplos, enriquecendo o processo de aprendizagem.

Além disso, a metodologia inclui atividades práticas em grupos, onde os estudantes podem aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos, e exposições dialogadas, que promovem a troca de ideias entre os grupos (2 horas). Recursos multimídia, como vídeos, imagens e gráficos, são usados para tornar as aulas mais dinâmicas e envolventes.

A metodologia também incorpora atividades de pesquisa, tanto no laboratório de informática quanto na biblioteca, incentivando os alunos a aprofundarem seus estudos e buscar fontes de informação relevantes para a disciplina (2 horas). A realização de seminários proporciona aos estudantes a oportunidade de apresentar e discutir temas relacionados à disciplina, desenvolvendo habilidades de pesquisa, expressão oral e apresentação.

Adicionalmente, oficinas de elaboração de projetos (8 horas) são promovidas para que os alunos aprendam a planejar e executar projetos práticos a serem aplicados à comunidade externa, desenvolvendo habilidades de planejamento e execução. Por fim, a aplicação prática do Projeto Social deverá ser executada em uma comunidade do município de Aracati (20 horas). A capacidade de planejar, executar e avaliar o impacto do projeto será levada em consideração.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos Audiovisuais;
- Laboratório de informática.

AValiação

A avaliação da disciplina Projeto Social ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Avaliação pela Participação, Assiduidade e Pontualidade: A participação ativa em todas as atividades da disciplina é fundamental. A presença regular e a pontualidade nas aulas serão consideradas na avaliação.
- Avaliação Escrita: Os alunos serão avaliados com base na elaboração de um projeto escrito. Este

projeto deve demonstrar a compreensão aprofundada dos conceitos abordados na disciplina e a capacidade de apresentar ideias de forma clara e organizada.

- Avaliações Orais: Serão realizadas avaliações orais, que incluirão apresentações de trabalhos, seminários e a apresentação do projeto social desenvolvido ao longo da disciplina. A avaliação levará em consideração a capacidade de comunicação, clareza na exposição e domínio do conteúdo.

- Aplicação Prática do Projeto Social: A implementação de um projeto de caráter social em uma comunidade do município de Aracati e áreas próximas será uma parte essencial da avaliação. A capacidade de planejar, executar e avaliar o impacto do projeto será levada em consideração.

- Feedback da Comunidade: Será considerado a opinião da comunidade atendida pelo projeto. O feedback e a percepção da comunidade serão fundamentais na avaliação do impacto do projeto.

A nota final será calculada com base no desempenho em cada um desses critérios, com pesos específicos atribuídos a cada componente da avaliação. Os alunos serão incentivados a participar ativamente, contribuir com ideias significativas, demonstrar compreensão sólida dos conceitos e aplicar o conhecimento de forma prática em um contexto social real.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOTELHO, André. Cidadania, um projeto em construção: minorias, justiça e direitos. São Paulo: Claro Enigma, 2012. 147p. ISBN 9788581660202.

ARMANI, Domingos. Como elaborar projetos? guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2009. 96p., 96p. ISBN 9788586225178.

DESAFIOS do Desenvolvimento econômico. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2010. 458p. ISBN 9788577910960.

JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). Projetos sociais. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 53 p., il. ISBN 978-85-63953-24-7. Disponível em:

biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81896. Acesso em: 16 Jun. 2023.

SACHS, Ignacy. A terceira margem: em busca do ecodesenvolvimento. Tradução de Rosa Freire D'Aguiar. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. 392p. ISBN 9788535915525.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CEARÁ. Governo do Estado. Aumento da capacidade econômica, cultural e social da população. Fortaleza: ASPE/CONPAM, 2013. 41p. ISBN 9788567589077.

CEARÁ. Assembleia Legislativa do Estado do Ceará. Programa de capacitação para o terceiro setor. Fortaleza: Gestão de projeto. 162p.

COELHO, Simone de Castro Tavares (coordenação). Metodologia de avaliação de projetos sociais. São Paulo: Cortez, 2017. 168 p. ISBN 9788524924323.

OLIVEIRA, Carla Montenegro. Entre tradições e inovações: percepções e práticas de responsabilidade social empresarial BNB. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2013. 285p. ISBN 9788577911745.

QUEIROZ, Adele. Ética e responsabilidade social nos negócios. São Paulo: Saraiva, 2005. 340p. ISBN 8502050672.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: 5º
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Turismo e Meio Ambiente. Conceitos de Meio Ambiente. Movimento Ambiental. Eco92. Impactos Ambientais no Turismo. Tipos de Impactos Ambientais. Legislação Ambiental. Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem. Normas NBR 14.000 e NBR 15.401.		
OBJETIVOS		
- Introduzir às questões ambientais; - Discutir e princípios da sustentabilidade; - Estudar as políticas e Tecnologias Sustentáveis nos Meios de Hospedagem; - Conhecer o sistema de gestão ambiental e estudá-lo como estratégia nos meios de hospedagem.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O AMBIENTE - Conceitos básicos sobre o ambiente. - Eventos marcantes da área ambiental. - Recursos naturais renováveis e não-renováveis. - Fontes de energia convencionais e alternativas. UNIDADE II - DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E TURISMO SUSTENTÁVEL - Princípios da sustentabilidade. - Impactos ambientais de atividades do setor hoteleiro e turístico. - Aplicação de práticas e tecnologias sustentáveis na hotelaria. UNIDADE III - QUALIDADE AMBIENTAL - Certificações da qualidade ambiental. - Fatores que influenciam as certificações. - As certificações como fatores de competitividade. - ISO série 14000. UNIDADE IV - EDUCAÇÃO AMBIENTAL - História da educação ambiental. - Princípios e conceitos sobre a educação ambiental. - Política Nacional de Educação Ambiental.		
METODOLOGIA DE ENSINO		

As aulas serão ministradas a partir de aulas expositivas e dialogadas, trabalho individual e em grupo, seminários e visitas técnicas em empreendimentos hoteleiros na região, com ênfase na sustentabilidade.

RECURSOS

Recursos audiovisuais e tecnologias digitais (computador, projetor, filmes e documentários, caixas de som).
 Quadro branco, pincel e apagador.
 Utilização de ferramentas de ensino (Google Classroom).
 Material didático-pedagógico (artigos científicos, reportagens e matérias)

AValiação

O aluno será avaliado em caráter formativo pelo seu desenvolvimento e entendimento do assunto abordado, participação, cumprimento de prazos e através de avaliações escritas, trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo dirigido, pesquisa e relatórios das práticas).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente; Atlas; 2008.
 GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem; Aleph; 2004
 NOWACKI, Carolina de Cristo Bracht. Química ambiental: conceitos, processos e estudo dos impactos ao meio ambiente. Érica, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). LEI Nº 12.305, DE 2 DE AGOSTO DE 2010. https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm
 CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. Educação Ambiental: a formação do sujeito ecológico. Cortez, 2012.
 CURI, Denise (Org.). Gestão Ambiental. Pearson, 2011.
 FOGLIATTI, Maria Cristina. Sistema de gestão ambiental para empresas. Interciência, 2008.
 ROCCO, Rogério (org.). Legislação brasileira do meio ambiente, DP&A, 2005.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EXTENSÃO	
Código: Responsabilidade da CCA	Carga Horária Total: 80h
Número de Créditos: 04	Nível: Graduação
Pré-requisitos: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	Semestre: 5º
CH Teórica: -	CH Prática: -

CH Presencial: 80 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: 80h	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Hotelaria como vetor de desenvolvimento local e regional. Sustentabilidade e diversidade cultural no contexto hoteleiro. Planejamento e desenvolvimento de ações extensionistas de impacto social no setor hoteleiro, considerando os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 para a comunidade externa.		
OBJETIVOS		
• Conhecer os princípios e diretrizes da extensão e sua aplicação na hotelaria; • Planejar ações extensionistas de projetos com foco no setor hoteleiro, com base nos ODS da agenda 2030. • Executar junto à comunidade externa ações aplicadas ao setor de hotelaria, atendendo os ODS, 2030. • Desenvolver a responsabilidade social, a comunicação efetiva, proatividade e liderança, as relações interpessoais durante o planejamento e a execução das atividades extensionistas desenvolvidas junto à comunidade externa, fortalecendo a extensão, tornando o discente protagonista nessas atividades • Incentivar a interação entre a academia e a comunidade local para fortalecer iniciativas sustentáveis no setor hoteleiro.		
PROGRAMA		
UNIDADE I: PRINCÍPIOS E DIRETRIZES DA EXTENSÃO 1.1. Fundamentos da extensão na hotelaria. 1.2. Hotelaria e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). UNIDADE II: PLANEJAMENTO DE PROJETOS DE EXTENSÃO 2.1. Elaboração de projetos de impacto social na hotelaria. 2.2. Ferramentas e metodologias participativas. 2.3. Exemplos de sucesso em extensão na hotelaria UNIDADE III: PRÁTICA DE EXTENSÃO: DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS 3.1. Interação prática com comunidades locais. 3.2. Avaliação e ajustes de projetos hoteleiros 3.3. Apresentação e discussão de resultados.		
METODOLOGIA DE ENSINO		

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom);
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento;
- Atividades extensionistas executadas pelos alunos, no laboratório de cozinha fria. Extensão: A abordagem metodológica adotada para o ensino da disciplina Extensão é diversificada e baseada em princípios teóricos e práticos. Inicialmente, destaca-se Princípios e diretrizes da extensão. Esta base conceitual proporciona aos alunos um entendimento abrangente dos fundamentos da extensão, permitindo-lhes compreender os princípios subjacentes às ações desenvolvidas com foco no atendimento às necessidades da comunidade do setor hoteleiro. No entanto, é na aplicação prática desses conceitos que a metodologia de ensino se destaca.

A disciplina proporciona aos alunos oportunidade de atuarem como protagonistas da extensão, por possuir um entendimento abrangente prático no setor hoteleiro. Na ocasião serão possibilitados a troca de conhecimentos e experiência profissional entre alunos e convidados e o fortalecimento dos laços entre a academia e o setor produtivo. Os alunos irão desenvolver suas habilidades técnicas e criativas na preparação e execução de ações extensionistas que atendam mercado hoteleiro de alimentos e bebidas e/ou de hospedagem. A realização de simulações de situações reais de trabalho de hoteleiro para o público externo, como uma ação extensionista proporciona aos alunos uma experiência autêntica e imersiva no contexto da indústria hoteleira.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Textos indicados a partir da bibliografia selecionada;
- Utilização de recursos audiovisuais alternativos: slides de PowerPoint, datashow, entre outros recursos disponíveis;
- Laboratório - cozinha quente e fria.

AValiação

- Entrega e análise de resenha sobre gerenciamento de receitas;
- Avaliações objetivas e discursivas/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em aula;
- Entrega de resenha/fichamento/pesquisa.
- Avaliação do evento extensionista

Extensão: A avaliação dar-se-á a partir da observação por parte do professor sobre a condução das técnicas desenvolvidas durante ação extensionista realizada pelos alunos, bem como por parte dos convidados externos, os quais responderão um questionário avaliativo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Educação. Plano Nacional de Extensão Universitária. Brasília: MEC, 2022.

ABBTUR. Diretrizes para a Formação e Atuação de Profissionais do Turismo. Disponível em: www.abbtur.org.br. Acesso em: janeiro de 2025.

BUARQUE, S. C. Construindo o Desenvolvimento Local Sustentável: Metodologia de Planejamento. 5. ed. Brasília: Garamond, 2020.

VIEIRA, E. CÂNDIDO, I. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educ, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, G. Excelência na hotelaria: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

DIAS, R. Turismo Sustentável e Meio Ambiente. São Paulo: Atlas, 2020.

MILONE, P. Turismo e Comunidade: Planejamento e Gestão Participativa. Salvador: EDUFBA, 2019.

SANSIL, C. FALCÃO, C.; RODRIGUES, V. A Extensão na Rede Federal: desafios e aproximações entre ensino e pesquisa nos recém-criados Institutos Federais: o caso IFPE.

CIENTEC - Revista de Ciência, Tecnologia e Humanidades do IFPE. v. 2, n. 1, 2010. p. 66-78

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

Disciplinas Optativas							
Código	Disciplinas Optativas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Trabalho de Conclusão de Curso	40	40	00	00	02	Metodologia do Trabalho Científico e Elaboração de Projeto de Pesquisa
	Etiqueta Profissional e Social	40	40	00	00	02	
	Libras	40	30	10	00	02	-
TOTAL		120	110	10	00	06	



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Metodologia da Pesquisa Científica e Elaboração de Projeto de Pesquisa		Semestre: Optativa
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Diretrizes para elaboração de projetos de pesquisa, monografias e artigos científicos. Estruturação de um trabalho científico de pesquisa com seus tópicos e elementos. Utilização de normas da ABNT para elaboração e formatação do TCC. Estruturação da apresentação do TCC com tema relativo à área de Turismo e Hotelaria.		
OBJETIVOS		

- Apresentar o projeto de pesquisa elaborado na disciplina *Elaboração de Projeto de Pesquisa* a fim de iniciar a escrita do trabalho de conclusão de curso;
- Conhecer os mecanismos para realizar uma revisão bibliográfica em bibliografia impressa e digital para a fundamentação teórica;
- Retomar o conhecimento sobre os principais métodos de pesquisa para embasar a escolha da metodologia;
- Trabalhar as orientações éticas de pesquisa e as normas de elaboração, citação e referências de trabalhos científicos de acordo com a ABNT.
- Elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), seja monografia ou artigo científico, na área relacionada ao curso;
- Concluir e apresentar o TCC para a banca examinadora.

PROGRAMA

UNIDADE I – Introdução ao trabalho de conclusão de curso (TCC)

Importância e etapas de execução do TCC.

Tipos de TCC aceitos no curso de Hotelaria: Monografia e artigo científico.

UNIDADE II – Levantamento bibliográfico

Uso de base de dados físicas e digitais.

O processo de coleta de dados: fontes primárias e secundárias.

Tipos de citação.

UNIDADE III – Elaboração de TCC

Orientações sobre a elaboração do manuscrito:

- Escolha do Tema;
- Justificativa da escolha do tema;
- Objetivos da pesquisa;
- Problema de Pesquisa;
- Formulação de Hipóteses;
- Marco teórico;
- Metodologia de Pesquisa;
- A seleção dos instrumentos de pesquisa;
- Interpretação dos dados.
- Orientações para elaboração da Introdução e Consideração Final

Normas da ABNT.

UNIDADE IV – Apresentação do TCC

Apresentação oral do TCC para o docente orientador.

Apresentação oral do TCC para a banca examinadora.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina e à pesquisa do estudante;
- Atividades de pesquisa no laboratório de informática;
- Orientações por meio de acompanhamento do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso;
- Apresentação, por parte do estudante, das fases do projeto desenvolvidas durante a disciplina, seguida de apreciação qualitativa do docente orientador.

RECURSOS

- Acervo bibliográfico específico sobre pesquisa científica, monografia e artigo científico;
- Livros e revistas da área de Turismo e Hotelaria, tanto impressos como digitais;
- Pincel, quadro branco, computador e projetor.

AVALIAÇÃO

Avaliação em Trabalho de Conclusão de Curso é feita por meio de produção escrita e apresentação oral apreciadas por banca avaliadora composta especificamente para esse fim seguindo-se critérios previstos no Projeto Pedagógico de Curso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2014.
 ISKANDAR, J. I. Normas da ABNT: comentadas para trabalhos científicos. 6ª. ed. Curitiba: Juruá, 2016.
 LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
 MANRUBIA, N. I. Z. Metodologia: manual prático para trabalhos acadêmicos. São Paulo:[s.n.], 2005.
 MOREIRA, E. M. M; BRILHANTE, J. Manual de normalização de trabalhos acadêmicos do IFCE. Colaboração de Carlos Henrique da Silva Sousa *et al.* 3. ed. atual. Fortaleza: IFCE, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZEVEDO, C. B. Metodologia científica ao alcance de todos. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.
 RAMPAZZO, L. Metodologia científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. São Paulo: Edições Loyola, 2015.
 SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Cortez, 2007.
 BARDIN, Laurence. Análise de Conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2016.
 MINAYO, M. C. S. O desafio da pesquisa social. In: MINAYO, M. C. S. (org.). Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001. p. 9-29.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ETIQUETA PROFISSIONAL E SOCIAL		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: Optativa
CH Teórica: 40h		CH Prática: Não
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não

PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Introdução à imagem e a etiqueta; Etiqueta Profissional e Pessoal; Conceituação de marketing pessoal; Apresentação pessoal; A importância da aparência; Etiqueta à mesa;		
OBJETIVOS		
Estudar os conceitos de etiqueta, conhecendo seu estilo próprio, refletindo sobre esse processo; Abordar o ponto de partida para o desenvolvimento de um bom marketing pessoal, de forma adequada e na busca de uma melhor comunicação para tornar-se um profissional de sucesso dentro e fora do ambiente de trabalho; Estudar os conceitos de ambiente profissional e social, com ênfase na importância da autoconfiança e elegância, tanto na maneira de se vestir, como na postura e apresentação pessoal; Conhecer e aprofundar as regras de conduta que regem nosso comportamento em meio a sociedade; Aprender regras de etiqueta à mesa.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – ETIQUETA SOCIAL E COMUNICAÇÃO		
▪ História, conceitos e ensinamentos • Os elementos do processo de comunicação; § Empatia – a importância para o sucesso da comunicação; § Funções da comunicação; § Os tipos de comunicação: verbal e não verbal; § A linguagem corporal – o corpo fala? - Expressões do rosto - Maneiras de andar - Apertos de Mão - Sinceridade - Segurança - Nervosismo e Autodomínio - A importância da autenticidade - A capacidade de ouvir		
UNIDADE II – MARKETING PESSOAL		
• O poder pessoal; • A aparência física; • A imagem pessoal;		
UNIDADE III – ETIQUETA PROFISSIONAL E PESSOAL		
• Comportamento e postura profissional; • Competência social; - Por que precisamos ser cada vez mais socialmente competentes? - Ter competência ou inteligência social? • Ambiente de trabalho; • Imagem e postura: uma coerência necessária; • Atitudes tóxicas versus atitudes salutares;		
UNIDADE IV – AMBIENTE PROFISSIONAL E SOCIAL		
- Ambiente profissional e social: comportamento		

- Como somos avaliados

- Regras de etiqueta no trabalho

UNIDADE V – REGRAS DE BOAS MANEIRAS

- Boas maneiras à mesa

- Uso adequado do vestuário

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala.

Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária.

Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas.

RECURSOS

▪ Material didático-pedagógico.

▪ Recursos audiovisuais.

▪ Insumos de laboratórios.

AValiação

Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado;

Alguns critérios a serem avaliados:

▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.

▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou apresentados na forma de seminários.

▪ Criatividade e uso de recursos diversificados.

▪ Domínio de atuação discente (postura e comportamento).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VIEIRA, Dayane Cristine. Imagem e etiqueta. Indaial: UNIASSELVI, 2015.

174 p.: il.

MARTINS, Rogério. Etiqueta Empresarial, Comportamento Social e Postura Profissional. São Paulo: Atlas, 2014.

MATARAZZO, Cláudia. Gafe não é pecado. São Paulo (SP): Melhoramentos, 1996.

POST, Peggy; Peter. Manual completo de etiqueta nos negócios: a vantagem do comportamento certo para o sucesso profissional - 1ª ED. Rio de Janeiro: Editora Negócios, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NASH, Laura. Ética nas empresas: boas intenções à parte. São Paulo: Makron, 1993.

SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional. São Paulo: Atlas, 1996.

SOARES, Ester Proença. A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes. São Paulo (SP): Escrituras, 2006.

CASTRO, Calaudine de. Etiqueta: um guia prático e atual para as boas maneiras - 2.ed. - Rio de Janeiro: Ediouro, 2010.

MATARAZZO, Cláudia. Etiqueta sem frescura. São Paulo: Melhoramentos, 1995.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS		
Código: Responsabilidade da CCA		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Não		Semestre: Optativa
CH Teórica: 10h		CH Prática: 30h
CH Presencial: 40 aulas de 60 minutos	CH à Distância: Não	Atividades não presenciais: Não
PCC: Não	EXTENSÃO: Não	PCC/EXTENSÃO: Não
EMENTA		
Concepções sobre surdez. Histórico e Fundamentos da Educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: noções básicas de léxico. Prática de Libras: desenvolvimento da competência comunicativa em Libras.		
OBJETIVOS		
· Compreender as diferentes visões sobre surdez, surdos e língua de sinais que foram construídas ao longo da história e como isso repercutiu na educação dos surdos. · Analisar as diferentes filosofias educacionais para surdos. · Conhecer a língua de sinais no seu uso e sua importância no desenvolvimento educacional da pessoa surda. · Aprender noções básicas de língua de sinais.		
PROGRAMA		
1. Visão clínica x visão antropológica da surdez. 2. Fundamentos da Educação de Surdos: Abordagens Educacionais - Oralismo, Comunicação Total e Bilinguismo; 3. Comunidade e Cultura Surda; 4. Língua de Sinais (noções básicas de léxico) – <u>exploração de vocabulário e diálogos em sinais</u>: alfabeto datilológico; expressões socioculturais; números e quantidade; noções de tempo; expressão facial e corporal; calendário; meios de comunicação; tipos de verbos; animais; objetos + classificadores; contação de histórias sem texto; meios de transportes; alimentos; relações de parentesco; profissões; advérbios. 5. Noções práticas: desenvolver a competência comunicativa em Libras. 6. Literatura Surda, frutas, alimentos, vestuário, objetos, material escolar, quartos de hóspedes, vocabulários da Hotelaria, profissões e meios de transportes em Libras.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Atividades não presenciais, pesquisas na Biblioteca utilizando dicionário de Libras. Aulas expositivas - dialogadas com uso de recursos audiovisuais: palestras e seminários, gravação. (Apresentações em Libras). Aulas práticas dialogadas, estudo de textos e atividades dirigidas em grupo, leitura de textos em		

casa, seminários e debate em sala de aula, visitas a instituições de surdos (atividades de campo) e apresentação de filme.

RECURSOS

Laboratório (Biblioteca dicionário Capovilla.)

Recursos audiovisuais (Datashow, gravação de vídeos, notebook, filmes, vídeos etc.)

Material didático-pedagógico: apostila de Libras

AVALIAÇÃO

A avaliação será desenvolvida ao longo da disciplina, de forma processual e contínua, a partir da produção de diálogos, contação de histórias e produção de relatos e Libras, principalmente, através da participação nas atividades propostas. Critérios que serão avaliados:

- Conhecimentos individuais sobre temas relativos aos conteúdos estudados em sala de aula.
- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e coletiva.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e/ou apresentados.
- Criatividade de recursos diversidades.
- Postura e desempenho.
- Avaliação quantitativa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALBRES, Neiva de Aquino. Ensino de libras: aspectos históricos e sociais para a formação didática de professores. 1. ed. Curitiba: Appris, 2016. 268 p. ISBN 9788547302894

2. QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. 221 p. ISBN 9788536303086.

3. LACERDA, Cristina Broglia Feitosa de; SANTOS, Lara Ferreira dos; MARTINS, Vanessa Regina de Oliveira (organização). Libras: aspectos fundamentais. 1. ed. Curitiba: InterSaberes, 2019. 292 p. ISBN 9788559728880.

4. FIGUEIRA, Alexandre dos Santos. Material de apoio para o aprendizado de libras. São Paulo: Phorte, 2011. 339 p. ISBN 9788576553212.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CAPOVILLA, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2017. v. 1 . 1020 p. ISBN 9788531415401.

2. _____, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2017. v. 3 . 2931 p. ISBN 9788531416453.

3. _____, Fernando César. Dicionário da língua de sinais do Brasil: a libras em suas mãos. 1. ed. 2ª reimpressão 2019 São Paulo: EDUSP, 2019. v. 2 . 2039 p. ISBN 9788531415418.

4. _____, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. Enciclopédia da língua brasileira de sinais: o mundo do surdo em libras. São Paulo: EDUSP, 2016. v. 1 . 680 p. ISBN 9788531408267.

5. SÁ, Tatiane Militão de; FRANCISCO, Gildete da Silva Amorim Mendes (organização). Professores de libras: encontros II - estudos de língua brasileira de sinais para o nível superior. Jundiaí: Paco Editorial, 2019. 123 p. ISBN 9788546217519.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
-------------------------------	---------------------------