



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS AVANÇADO GUARAMIRANGA

PROJETO PEDAGÓGICO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM HOSPEDAGEM

Guaramiranga
2025



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS AVANÇADO GUARAMIRANGA

José Wally Mendonça Menezes

Reitor do Instituto Federal de Educação de Ciência e Tecnologia-IFCE

Cristiane Borges Braga

Pró-Reitor de Ensino

Ana Claudia Uchoa Araujo

Pró-Reitora de Extensão

Joelia Marques de Carvalho

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Francisca Lúcia Sousa de Aguiar

Diretor-Geral do IFCE - *Campus* de Guaramiranga

Jaciara de Barros Brasil

Coordenadora de Ensino do IFCE – *Campus* Guaramiranga

José Nilton Rodrigues Silva

Coordenadora do Curso Técnico em Hospedagem do IFCE – *Campus* Guaramiranga

Comissão responsável pela alteração do Projeto Pedagógico do Curso

NOME	MATRÍCULA	FUNÇÃO
José Nilton Rodrigues Silva	2953357	Presidente
Rosaline Ferreira de Oliveira	1982687	Membro
Bruna Maria Rodrigues de Freitas;	2274979	Membro
Cícera da Silva Araújo Lima	3394368	Membro
Ana Paula da Cruz Teixeira Freire;	2231032	Membro

SUMÁRIO

1. DADOS DO CURSO	6
1.1 Identificação Da Instituição De Ensino	6
1.2 Informações Gerais Do Curso	6
2. APRESENTAÇÃO	7
3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	7
3.1 Instituto Federal Do Ceará – IFCE	7
3.2 IFCE <i>Campus</i> Avançado Guaramiranga	9
4. JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO	10
5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	12
6. OBJETIVOS DO CURSO	14
7. FORMAS DE INGRESSO	15
8. ÁREAS DE ATUAÇÃO	15
9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	16
10. METODOLOGIA	16
11. ESTRUTURA CURRICULAR	20
12. FLUXOGRAMA CURRICULAR	23
13. ATIVIDADES PEDAGÓGICAS NÃO PRESENCIAIS	23
14. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	25
15. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA	26
16. ESTÁGIO	28
17. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	30
18. EMISSÃO DE DIPLOMA	31
19. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	31
19.1 Atuação do Coordenador de Curso	32
20. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	34
20.1 Diretrizes Institucionais dos Núcleos NAPNE, NEABI e NUGEDS	34
21. APOIO AO DISCENTE	37

22. CORPO DOCENTE	38
23. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	39
24. INFRAESTRUTURA	40
24.1 Instalações Físicas, Administrativas E Acervo Bibliográfico Do IFCE	41
24.2 Laboratórios De Informática	41
25. LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À AREA DO CURSO	41
25.1 Laboratório De Recepção E Reservas (LARR)	41
25.2 Laboratório De Governança (LAGOV)	42
25.3 Laboratório De Eventos E Marketing (LABEM)	42
25.4 Laboratório De Cozinha E Restauração (LACORE)	42
25. Referências	44
Anexo A – Programas De Unidades Didáticas - PUDs	45

1. DADOS DO CURSO

1.1 IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - <i>campus</i> Avançado Guaramiranga		
CNPJ: 10749098/0025-12		
Endereço: Sítio Guaramiranga, s/n, Centro		
Cidade: Guaramiranga	UF: CE	Telefone: (85) 3401-2221
E-mail: gabinete.guarami@ifce.edu.br	Página institucional na internet: https://portal.ifce.edu.br/campus/guaramiranga/	

1.2 INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

Denominação	Curso Técnico em Hospedagem
Titulação conferida	Técnico em Hospedagem
Nível	Médio
Forma de articulação com o Ensino Médio	Subsequente
Modalidade	Presencial
Duração	2 semestres
Periodicidade	Semestral
Formas de ingresso	Processo seletivo público. Admissão de diplomados e transferidos.
Número de vagas anuais	60
Turno de funcionamento	Noturno
Ano e semestre do início do funcionamento	2026.1
Carga horária dos componentes curriculares (Obrigatórias e optativas)	1.000h
Carga horária do estágio	40h

Carga horária da Prática Profissional	40h
Carga horária total para conclusão do curso	840h
Sistema de carga horária	01 crédito = 20h
Duração da hora-aula	60 minutos

2. APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE tem como missão “produzir, disseminar e aplicar o conhecimento tecnológico e acadêmico para formação cidadã, por meio do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, contribuindo para o progresso socioeconômico local, regional e nacional, na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da integração com as demandas da sociedade e com o setor produtivo”.

Em consonância com esta missão o Campus Avançado de Guaramiranga tem como foco se tornar um importante protagonista em sua região de atuação, transformando vidas e capacitando cidadãos para a atuação no mercado de Turismo e Hospedagem, de forma a oportunizar a todos os alunos a chance de alçarem vôo firme e confiante no mercado de trabalho.

É nesta perspectiva que o Curso Técnico em Hospedagem, ofertado de forma subsequente, visa a formar cidadãos qualificados, que buscam soluções adequadas às demandas da sociedade no que concerne aos serviços de Turismo e Hospedagem, entre outros, alicerçados no compromisso ético, na excelência e em sintonia com a inovação no atendimento.

3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

3.1 INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ - IFCE

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma Instituição Tecnológica que tem como marco referencial de sua história a evolução contínua com crescentes indicadores de qualidade. A sua trajetória corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da Região Nordeste e do Brasil.

Nossa história institucional inicia-se no século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, com a inspiração orientada pelas escolas vocacionais francesas, destinadas a atender à formação profissional aos pobres e desvalidos da sorte. O incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso durante os anos 40, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941 e, no ano seguinte, passa a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, ofertando formação profissional diferenciada das artes e ofícios orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do País.

O crescente processo de industrialização, mantido por meio da importação de tecnologias orientadas para a substituição de produtos importados, gerou a necessidade de formar mão de obra técnica para operar esses novos sistemas industriais e para atender às

necessidades governamentais de investimento em infraestrutura. No ambiente desenvolvimentista da década de 50, a Escola Industrial de Fortaleza, mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de Autarquia Federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando a missão de formar profissionais técnicos de nível médio.

Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e em 1968, recebe então a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará, demarcando o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional, com elevada qualidade, passando a ofertar cursos técnicos de nível médio nas áreas de Edificações, Estradas, Eletrotécnica, Mecânica, Química Industrial, Telecomunicações e Turismo.

O contínuo avanço do processo de industrialização com crescente complexidade tecnológica, orientada para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais, já no final dos anos 70, para a criação de um novo modelo institucional, surgindo então os Centros Federais de Educação Tecnológica do Paraná, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Bahia e Maranhão.

Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará é igualmente transformada, junto com as demais Escolas Técnicas da Rede Federal, em Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET), mediante a publicação da Lei Federal Nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a qual estabeleceu uma nova missão institucional com ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão tecnológica. A implantação efetiva do CEFETCE somente ocorreu em 1999.

Em 1995, tendo por objetivo a interiorização do ensino técnico, foram inauguradas duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UNED) localizadas nas cidades de Cedro e Juazeiro do Norte, distantes, respectivamente, 385 km e 570 km da sede de Fortaleza, dando continuidade ao crescimento institucional necessário para acompanhar o perfil atual e futuro do desenvolvimento do Ceará e da Região Nordeste.

No dia 20 de dezembro de 2008, foi sancionada pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva, a Lei 11.892 com a intenção de reorganizar e ampliar a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, criando os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e *multicampi*, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos, desde educação de jovens e adultos até doutorado.

Dessa forma, o CEFETCE passa a ser Instituto Federal de Educação, Ciência e

Tecnologia do Ceará (IFCE), sendo composto por vinte e sete (27) *campi*, dentre os quais, podemos citar: Fortaleza, Cedro, Juazeiro do Norte, Maracanaú, Sobral, Limoeiro do Norte e Quixadá, cobrindo grande parte do território cearense.

O IFCE *campus* Avançado Guaramiranga, por sua vez, está situado no município de Guaramiranga, o qual se localiza, aproximadamente, a 110Km da capital cearense, possuindo altitude de 865m acima do nível do mar, o que proporciona ao lugar um clima ameno da serra, com temperatura oscilando entre 12^o a 26^oC. Este campus se utiliza da estrutura do conhecido

Hotel Escola de Guaramiranga, para abrigar, inicialmente, o Curso Técnico em Hospedagem, com perspectivas de expansão para outros cursos do segmento de Hospitalidade e Lazer e demais áreas afins.

3.2 IFCE CAMPUS AVANÇADO GUARAMIRANGA

O IFCE Campus Guaramiranga, funciona em uma edificação projetada pelo arquiteto Neudson Braga, datado da década de 1970, configurando-se como antiga residência de veraneio do governador, construída na gestão de Adauto Bezerra. O Governo do Estado do Ceará, através do Termo de Cessão de Uso celebrado em 10 de julho de 2012, conferiu ao Instituto Federal do Ceará a posse do imóvel.

Após reformas de manutenção e investimentos de melhorias contínuas, incluindo mobiliário e instalações, o IFCE *Campus* Guaramiranga foi criado, através da Portaria nº 505 do Ministério da Educação (MEC) de junho de 2014. Assim, a partir desta data, o IFCE assumiu a responsabilidade de implantar cursos, inicialmente de formação técnica, em consonância com as demandas de qualificação do município e da Região.

A área total abrange 3,66 hectares, sendo que a área construída é de 2.200m². Ressalta-se que a construção faz parte de uma área de proteção ambiental, onde o seu entorno é formado por resquício de vegetação da Mata Atlântica. Do portão de entrada até o prédio do Campus IFCE Guaramiranga há um percurso de aproximadamente 200 metros. A área externa do Hotel é composta por um jardim extensivo a todo o prédio.

No âmbito da qualificação, o IFCE, através da unidade em Guaramiranga, inova em sua atuação no campo educacional, com direção, docentes e técnicos que atuam a frente de um equipamento único na rede de Institutos Federais do Brasil, tendo em vista se tratar de um Hotel Escola, o qual possibilita a realização de práticas profissionais voltadas às áreas do turismo, hospitalidade, gastronomia e lazer, em suas dependências, bem como cursos técnicos, de extensão, e eventos de caráter científico, cultural e pedagógico.

Os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) são ofertados no Campus com objetivo de aperfeiçoar, capacitar e atualizar pessoas que desejam entrar ou retornar ao Mercado de Trabalho, buscando assim qualificar essa mão de obra de maneira rápida e eficiente.

Ademais, o IFCE *campus* Avançado Guaramiranga vem analisando a sua expansão para a oferta de novos cursos técnicos, tecnológicos e de pós-graduação *lato sensu*, dentre eles: Curso Técnico de Informática, Curso Técnico de Restaurante e Bar, Curso Superior de Tecnologia em Eventos e, em parceria com outros *campi* e em convênio com a Universidade Estadual do Ceará (UECE), pretende sediar a Especialização em Café, pioneira em nossa instituição. Atualmente o Campus possui um corpo docente de 9 professores e conta com 6 técnicos administrativos, servidores qualificados para atender os interesses de nossa comunidade acadêmica.

4 JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO

A cidade de Guaramiranga se instala em uma Área de Preservação Ambiental da mata Atlântica, onde predomina uma vegetação exuberante e fauna diversificada, principalmente, aves. A riqueza natural e a vocação para a realização de eventos artísticos e culturais tornaram Guaramiranga um destino turístico consolidado nacional e internacionalmente. A partir do ano de 2000 cresce o número de turistas na região para participar dos eventos culturais, principalmente no Festival Jazz e Blues. A cidade precisou estrutura-se para atender a demanda crescente de visitantes e da mesma forma capacitar a comunidade local para oferecer serviços.

Na visão do crescimento da cidade e de campo de atuação, o Governo do Estado do Ceará, através do Termo de Cessão de Uso celebrado em 10 de julho de 2012, conferiu ao Instituto Federal do Ceará a posse do imóvel. A oportunidade gerou a necessidade de remodelá-lo e fazê-lo operar como Hotel Escola nos padrões da gestão inerentes ao IFCE, a partir de um instrumento que orientasse sua implantação e funcionamento, tanto na dimensão pedagógica, como na dimensão de elemento constituinte da atividade turística visando a capacitação da comunidade para atuar no mercado de trabalho.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará durante toda a sua existência tem se pautado na ideia de que educação de qualidade é o primeiro passo na busca por um país melhor e com menos desigualdades sociais. A Instituição entende que políticas públicas que ampliem o acesso à educação formal, bem como ações voltadas para a melhoria da qualidade do ensino, são aspectos relevantes a serem tratados não apenas internamente ao IFCE, como também em todo o Brasil.

Em 2015 foi criado o primeiro curso de formação técnica no município de Guaramiranga, o Técnico em Hospedagem, após Consulta Pública realizada por gestores

educacionais, gestores públicos da região e comunidade. O curso estruturou-se na realização de aulas teóricas e práticas em que o aluno sai com a capacidade de atuar no mercado de forma qualificada.

Pensando nessa qualificação, o Instituto Federal do Ceará, através da unidade em Guaramiranga, inova em sua atuação no campo educacional, gerindo um equipamento único na rede de Institutos Federais, tendo em vista se tratar de um hotel escola. O equipamento possibilita a realização de práticas profissionais voltadas às áreas do turismo, hospitalidade, gastronomia e lazer, em suas dependências, bem como cursos técnicos, de extensão e eventos de caráter científico e pedagógico.

É nessa perspectiva que o Curso Técnico em Hospedagem surge, oportunizando ao discente, seja ele do IFCE ou morador do Maciço de Baturité, um ambiente que corresponda às expectativas do mercado de trabalho, formando profissionais aptos, em que a teoria trabalhada em sala de aula caminhe integrada à prática, na busca de um aprendizado significativo e emancipatório.

A proposta de oferta do Curso Técnico em Hospedagem estabelece que sua implementação ocorrerá no turno noturno, com possibilidade de oferta integral, conforme deliberação do colegiado de curso e observando a demanda da comunidade local a cada semestre. Essa estratégia de oferta integral tem como objetivo maximizar o impacto social e econômico da formação na região, ampliando o acesso à educação profissional e qualificando a mão de obra em um dos setores mais importantes do Maciço de Baturité: o Turismo.

O curso, ofertado continuamente desde 2015.2, alcançou um ponto de saturação no público que dispõe de tempo para estudar durante o período vespertino. Assim, a oferta no turno da noite surge como resposta a uma nova demanda de alunos-trabalhadores, um público crucial que já atua (ou pretende atuar) no mercado de trabalho e só possui disponibilidade após o horário comercial.

Essa alteração é duplamente justificada: primeiro, pela necessidade de ampliar o acesso à educação profissional para um contingente significativo da população local; e segundo, pela urgência em qualificar profissionais da área de hospitalidade e serviços, atendendo à crescente demanda do turismo regional.

No caso de oferta integral, e conforme as diretrizes da Instrução Normativa IFCE nº 16/2023, que trata da conversão da hora-aula de 50 minutos para hora-relógio de 60 minutos nos cursos noturnos, a carga horária poderá ser complementada com disciplinas optativas, práticas das disciplinas nos laboratórios do Hotel Escola, junto aos coordenadores de laboratório, ou ainda com atividades de Práticas Profissionais Supervisionadas no turno da

tarde. Essa organização visa otimizar a utilização dos recursos institucionais, como a presença de técnicos e docentes colaboradores, garantindo a continuidade e a qualidade das atividades formativas.

Dessa forma, ao oferecer o curso no turno noturno, com possibilidade de oferta integral, o IFCE *campus* Avançado Guaramiranga reafirma seu compromisso com a inclusão, a qualificação profissional e o desenvolvimento socioeconômico do Maciço de Baturité.

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Curso Técnico em Hospedagem relaciona-se ao eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. As diretrizes pedagógicas para o respectivo curso do Instituto Federal do Ceará *campus* Avançado Guaramiranga destina-se a estudantes que concluíram o ensino médio ou equivalente e pleiteiam uma formação técnica.

O Curso Técnico em Hospedagem integra-se ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, em conformidade com a legislação federal e institucional que rege a Educação Profissional e Tecnológica no Brasil.

A proposta pedagógica fundamenta-se em: (atualizei de forma a atender a legislação vigente)

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) – Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e suas alterações.
- Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008 – que altera a LDB e dispõe sobre a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.
- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004 – que regulamenta a organização da Educação Profissional e Tecnológica.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 – que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (DCNs da EPT).
- Resolução CNE/CEB nº 1, de 21 de janeiro de 2021 – que dispõe sobre a oferta de cursos técnicos de nível médio, integrados, concomitantes e subsequentes, no âmbito das DCNs da EPT.
- Parecer CNE/CEB nº 5/2020 e Parecer CNE/CP nº 9/2020, homologados pelo MEC – que tratam da reorganização dos calendários escolares e da possibilidade de utilização de atividades pedagógicas não presenciais (APNPs) para integralização da carga horária em cursos da Educação Básica e da Educação Profissional Técnica.
- Portaria SETEC nº 617/2020 (e demais atos correlatos) autorizam, em contexto excepcional, a realização de aulas ou atividades pedagógicas não presenciais, de modo a assegurar a continuidade formativa e o cumprimento da carga horária mínima do curso.

- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012 – que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012 – que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004 – que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008 – que torna obrigatória a inclusão da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena nos currículos da Educação Básica.
- Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003 – que insere a obrigatoriedade da temática da História e Cultura Afro-Brasileira.

No âmbito institucional, o curso observa:

- O Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE, atualizado pela Resolução nº 59/2023 do Conselho Superior.
- O Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2023–2027 do IFCE.
- As normas vigentes sobre a organização e funcionamento dos Colegiados de Curso no IFCE.
- As regulamentações internas sobre o uso de atividades pedagógicas não presenciais (APNPs), respeitando os limites legais definidos pelo CNE/MEC e as deliberações do Conselho Superior do IFCE.

Ademais:

O perfil do egresso e as áreas de atuação estão em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) – 4ª edição, 2021, que define as competências, carga horária mínima e perfil profissional do Técnico em Hospedagem.

Compreendendo as especificidades do turno noturno e a necessidade de assegurar condições pedagógicas que favoreçam a formação integral do estudante trabalhador, este curso contempla a possibilidade de utilização de atividades pedagógicas não presenciais (APNPs), em conformidade com as normativas vigentes. A adoção dessa estratégia encontra respaldo nos Pareceres CNE/CEB nº 5/2020 e CNE/CP nº 9/2020, homologados pelo Ministério da Educação, que reconhecem a validade de atividades não presenciais para fins de integralização

da carga horária, desde que assegurada a qualidade do processo formativo. Ademais, a Nota Técnica SETEC/MEC nº 14/2020 orienta especificamente as instituições de educação profissional e tecnológica sobre a oferta de cursos técnicos com o uso de APNPs, garantindo flexibilidade metodológica, sem prejuízo das competências profissionais a serem desenvolvidas.

Assim, no âmbito do IFCE, a implementação dessas atividades é regulada pelo Regulamento da Organização Didática (ROD) e pelas deliberações do Conselho Superior, respeitando os limites legais e pedagógicos estabelecidos pelo Conselho Nacional de Educação (CNE) e pelas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional e Tecnológica.

6. OBJETIVOS DO CURSO

a. OBJETIVO GERAL

Formar profissionais para atuarem em meios de hospedagem, orientados pelo cultivo dos valores da dignidade humana e da ética, do respeito e valorização da natureza e da primazia pela educação.

b. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Propiciar condições para o desenvolvimento da capacidade de resolver problemas, trabalhar em equipe e para construções de habilidade de interpretação, de análise, de iniciativa e de comunicação;
- Incentivar o comportamento ético e competências necessárias para o desenvolvimento eficiente e eficaz das habilidades inerentes ao técnico em hospedagem;
- Criar estratégias que estimulem a capacidade de aprender com vistas à aquisição de conhecimentos, valores, atitudes e habilidades necessários à leitura crítica da sociedade e ao exercício da cidadania;
- Valorizar os saberes prévios, visando à potencialização do processo educativo;
- Proporcionar o acesso a uma formação técnica ampliando as possibilidades de empregabilidade e (re) inserção no mundo do trabalho;
- Contribuir com a qualificação dos serviços oferecidos pelo setor de turismo e hospitalidade em Guaramiranga.

7. FORMAS DE INGRESSO

O acesso ao Curso Técnico em Hospedagem dar-se-á por meio de processo seletivo, aberto ao público (exame de seleção e/ou análise do histórico escolar), para candidatos que tenham concluído o Ensino Médio completo. As inscrições para o processo seletivo serão estabelecidas em Edital.

O IFCE – Campus Avançado de Guaramiranga ofertará anualmente 60 vagas para ingresso no Curso Técnico em Hospedagem, destinado aos candidatos com melhor desempenho no exame de seleção e/ou análise do histórico escolar. Além disso, poderão ser disponibilizadas vagas para admissão de transferidos e diplomados, bem como reingresso para alunos desistentes, seguindo o que está estabelecido no Regulamento de Organização Didática do IFCE.

8. ÁREAS DE ATUAÇÃO

O Técnico em Hospedagem formado pelo IFCE *Campus* Guaramiranga poderá atuar em diferentes segmentos do setor de Turismo, Hospitalidade e Lazer, entre eles:

- ✓ **Meios de hospedagem:** hotéis, pousadas, resorts, hostels, motéis, flat/apart-hotel e meios alternativos de hospedagem.
- ✓ **Turismo e transporte:** cruzeiros marítimos, companhias aéreas, rodoviárias, plataformas de petróleo, navios de carga e turismo de aventura.
- ✓ **Hotelaria especializada:** hotelaria hospitalar, hotelaria em empreendimentos corporativos, clubes e condomínios residenciais ou comerciais.
- ✓ **Gastronomia e eventos:** restaurantes, bares, buffets, centros de convenções, parques temáticos, casas de espetáculo e empresas de entretenimento.
- ✓ **Bem-estar e lazer:** spas, resorts wellness, hotéis-fazenda, ecoparques e centros de recreação.
- ✓ **Turismo social e comunitário:** recantos para idosos, turismo rural e iniciativas de hospedagem comunitária.
- ✓ **Gestão e consultoria:** assessorias em hospitalidade, gestão de empreendimentos turísticos, empresas de marketing hoteleiro e consultorias em qualidade e sustentabilidade.

Esse amplo leque de possibilidades garante ao egresso atuação em diferentes contextos da hospitalidade, tanto no setor privado quanto em iniciativas públicas e comunitárias, no Brasil e no exterior.

9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

Considera técnico em Hospedagem o profissional que domina conteúdos e processos relevantes do conhecimento científico, tecnológico, social e cultural utilizando suas diferentes linguagens, o que lhe confere autonomia intelectual e moral para acompanhar a atividade turística, orientado por valores da convivência democrática e defesa e respeito ao patrimônio artístico, cultural e ambiental. Com base no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2021), o Técnico em Hospedagem é o profissional com qualificação necessária para:

- Realizar atividades de recepção, reserva, governança, mensageria, mordomia e conciergerie em meios de hospedagem.
- Prestar serviços de atendimento e suporte aos hóspedes.
- Divulgar os serviços de hospedagem e produtos turísticos.
- Supervisionar a manutenção de equipamentos e estrutura física.
- Acompanhar e orientar procedimentos de higienização, controle e arrumação das unidades habitacionais e dos espaços do estabelecimento.
- Auxiliar na operacionalização de eventos, serviços, alimentos e bebidas, articulando às necessidades dos hóspedes, fornecedores e clientes.

Este profissional deve estar preparado para as exigências da atividade hoteleira na arte e técnica do bem servir, visando garantir qualidade para as empresas que prestam serviços. Deve adotar padrões de relação social e emocional com seus clientes, visando satisfação, o retorno e a recomendação do atendimento; buscar aprimoramento relacional no ambiente de trabalho com os colaboradores, parceiros e fornecedores. Buscar atualização constante e desenvolver seus estudos e pesquisas no campo profissional, visando soluções, inovações, métodos, técnicas e tecnologias a serviço da Hospitalidade e Lazer. Sua formação lhe permite atuar em equipes multidisciplinares e junto a diversos profissionais, clientes e fornecedores envolvidos no processo de trabalho.

O técnico em hospedagem deve atuar de forma empreendedora, com responsabilidade social e ambiental buscando qualidade total de seus serviços. A sua formação está sustentada em princípios éticos para o exercício de seus direitos e deveres, visando respeitar as diversidades e as regras de convivência para criar a intenção emocional em cliente e colaboradores.

10. METODOLOGIA

A prática pedagógica do Curso Técnico em Hospedagem parte do pressuposto de que o conhecimento do estudante está em permanente processo de construção. Assim, o ensino-

aprendizagem se dá por meio da interação entre professores e alunos, em um movimento de cooperação e corresponsabilidade, que reconhece o histórico social, cultural e profissional de cada estudante, especialmente considerando o perfil de trabalhadores que frequentam o curso noturno.

O curso se caracteriza pela adoção de metodologias ativas e integradoras, que favorecem a autonomia e a formação crítica do estudante. Serão utilizadas: aulas expositivas- dialogadas, práticas de laboratório e de campo, estudos de caso, seminários, simulações de cenários de hospedagem, visitas técnicas, leitura crítica e orientada de textos, rodas de conversa, oficinas, minicursos, participação em eventos internos e externos, atividades de extensão, projetos de pesquisa aplicada e realização de eventos simulados no campus. O uso de tecnologias digitais educacionais será incentivado, contemplando ambientes virtuais de aprendizagem (AVA), plataformas interativas, recursos audiovisuais, podcasts, filmes, documentários e outros suportes digitais atuais que dialoguem com a realidade da Educação Profissional e Tecnológica.

As atividades pedagógicas não presenciais (APNPs) serão incorporadas como estratégia complementar e flexibilizadora, permitindo a continuidade da aprendizagem fora do tempo presencial. Entre elas, destacam-se:

- estudos dirigidos em ambiente virtual de aprendizagem;
- elaboração de relatórios e resenhas críticas a partir de filmes, visitas técnicas ou textos orientados;
- fóruns de discussão online mediados por professores;
- resolução de estudos de caso em grupo, com posterior socialização em sala;
- participação em webinários, oficinas virtuais e cursos livres ofertados em parceria com instituições ou plataformas reconhecidas.

A avaliação das APNPs será feita de forma processual e integradora, observando critérios de participação, engajamento, qualidade da produção acadêmica, pertinência das reflexões e aplicação prática dos conteúdos. O registro das atividades será sistematizado no ambiente institucional e considerado para fins de integralização da carga horária prevista no Projeto Pedagógico.

No que se refere à inserção das temáticas transversais previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais – Educação Ambiental, Educação em Direitos Humanos, Educação das Relações Étnico-Raciais, História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008) – as metodologias contemplarão práticas diversificadas, como: exibição e análise crítica de vídeos, rodas de conversa, palestras, participação em exposições culturais,

inserção de comunidades tradicionais em eventos acadêmicos, além de atividades práticas como a feira gastronômica temática, já consolidada no campus.

Nesta perspectiva, o trabalho interdisciplinar se configura como eixo metodológico essencial, favorecendo a integração dos conhecimentos e a superação da fragmentação dos saberes. Inspirada na pedagogia crítica freireana, a prática educativa buscará a problematização da realidade dos estudantes e a sistematização do conhecimento de forma dialógica e significativa.

A educação, concebida como processo de transformação, deve promover a reflexão crítica sobre o ambiente social e profissional dos estudantes, estimulando a autonomia, a responsabilidade, a resolução de problemas e a tomada de decisão. Assim, cabe ao professor planejar metodologias que respeitem as condições de ingresso e a trajetória dos estudantes, promovendo experiências de aprendizagem que permitam a articulação entre teoria e prática, presencial e não presencial, visando à construção de competências técnicas, sociais e humanas próprias do campo da Hospedagem.

Quadro 1 – Metodologias de Ensino-Aprendizagem

Modalidade	Metodologias/Atividades	Forma de Avaliação
Presenciais	<ul style="list-style-type: none">- Aulas expositivas-dialogadas;- Práticas de laboratório e campo;- Estudos de caso;- Seminários;- Simulação de cenários de hospedagem;- Visitas técnicas;- Oficinas e minicursos;- Projetos integradores;- Feira gastronômica e eventos simulados;- Extensão e pesquisa aplicada.	<ul style="list-style-type: none">- Participação ativa e frequência;- Relatórios e diários de campo;- Apresentações orais e escritas;- Avaliações escritas e práticas;- Rubricas de desempenho em atividades simuladas;- Observação direta da atuação em equipe.
Não Presenciais (APNPs)	<ul style="list-style-type: none">- Estudos dirigidos no AVA;- Fóruns de discussão online;- Resolução de problemas e estudos de caso;- Elaboração de relatórios e resenhas críticas;- Participação em webinários e oficinas virtuais;- Pesquisas orientadas com posterior socialização em sala;- Produção de podcasts, vídeos, ou materiais digitais temáticos	<ul style="list-style-type: none">- Participação e engajamento nas plataformas;- Qualidade da produção ;acadêmica (critérios definidos pelo docente)- Pertinência das reflexões e análises críticas;- Entregas no prazo estipulado;- Integração dos resultados das APNPs nas atividades presenciais

Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

11. ESTRUTURA CURRICULAR

a. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Hospedagem do Campus Avançado de Guaramiranga apresenta sua organização curricular em observância às determinações legais previstas na Lei nº 9.394/1996 (LDB), alterada pela Lei nº 11.741/2008, bem como às disposições e princípios do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2023–2027) do IFCE.

A proposta curricular também contempla as legislações que asseguram a abordagem das temáticas transversais obrigatórias, como as Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008, além da Resolução CNE/CP nº 1/2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Tais conteúdos são incorporados de forma interdisciplinar, com destaque para disciplinas como Ética Profissional e Relações Interpessoais, Introdução a Alimentos e Bebidas, Empreendedorismo e Sustentabilidade em Meios de Hospedagem, entre outras, de acordo com os Programas de Unidade Didática (PUD).

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – 4ª edição, 2021, o curso possui carga horária mínima de 800 horas. Nesta proposta, a carga horária total é de 840 horas, distribuídas da seguinte forma:

- Disciplinas obrigatórias: 760 horas;
- Prática Profissional Supervisionada: 40 horas;
- Estágio Curricular Obrigatório: 40 horas.

O Estágio Curricular poderá ser realizado no Hotel Escola do IFCE ou em outros empreendimentos conveniados, preferencialmente no contra-turno ou em finais de semana, de acordo com a disponibilidade do estudante e as demandas do setor. Além das disciplinas obrigatórias, o curso oferece 4 disciplinas optativas, que totalizam 160 horas, ampliando as possibilidades formativas.

A organização curricular privilegia a integração dos saberes relacionados à hospitalidade, de modo a articular teoria e prática, garantindo flexibilidade e adequação à realidade dos educandos, ao contexto regional e à dinâmica do Hotel Escola. No 1º semestre, as disciplinas enfatizam conteúdos de comunicação, recepção, reservas, governança e a contextualização da hotelaria e do turismo. No 2º semestre, são trabalhados conteúdos voltados para vendas, alimentos e bebidas, eventos, empreendedorismo, finanças e sustentabilidade dos empreendimentos. Em ambos os semestres, há ênfase no ensino de língua inglesa, reconhecendo a importância deste idioma no setor da hospitalidade e turismo.

As APNPs serão ofertadas por meio de Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) e outras plataformas digitais institucionais, incluindo: estudos dirigidos, fóruns de discussão online, elaboração de relatórios e resenhas críticas, resolução de casos práticos, participação em webinários e oficinas virtuais.

A avaliação das atividades não presenciais seguirá os mesmos princípios das atividades presenciais, priorizando o caráter processual e formativo, com base em critérios como: engajamento, participação, qualidade da produção acadêmica, pertinência das reflexões e aplicação prática dos conteúdos.

O cumprimento de 100% da carga horária oficial do componente curricular que funciona em curso noturno e que será convertida para 60 minutos ocorrerá mediante a criação de mais aulas de 50 minutos no Sistema Acadêmico, as quais funcionarão como atividades não presenciais, conforme especificado no Art. 11 da IN nº 5/2022.

A previsão da carga horária destinada às atividades não presenciais será de 8 horas/aula para componentes curriculares do curso noturno com carga horária de 40 horas e de 16 horas/aula para componentes curriculares do curso noturno com carga horária de 80 horas, conforme a seguinte fórmula para conversão do número de horas-relógio para horas-aula:

$$HA = \frac{HR \times 60}{50}$$

Onde: HA = Horas-aula; HR = Horas-relógio

Estas cargas horárias foram definidas com base na defasagem de 10 minutos por aula no turno noturno em relação as aulas de 60 minutos do turno diurno, o que, para os componentes curriculares com carga horária de 40 horas (40 aulas), totalizaria uma carga horária de atividades não presenciais de 400 minutos (40 aulas x 10 minutos), ou seja, 8 horas/aula. Para os componentes curriculares com carga horária de 80 horas (80 aulas) totalizaria uma carga horária de atividades não presenciais de 800 minutos (80 aulas x 10 minutos), ou seja, 16 horas/aulas.

Por fim, a organização curricular reafirma o compromisso do IFCE em promover uma formação técnica de qualidade, integrando teoria, prática, inovação tecnológica e reflexão crítica, visando preparar profissionais capazes de atuar de forma competente, ética e sustentável no setor da hospitalidade.

O Quadro 2, apresenta a estrutura da matriz curricular, síntese detalhada das configurações das disciplinas.

Quadro 2 - Matriz Curricular Do Curso Técnico Em Hospedagem

DISCIPLINAS	CÓD	Créditos	Carga-Horária (horas-aula)*				
			Total	Teórica	Prática	Pré-Requisito	
1º SEMESTRE							
Fundamentos da Hotelaria e do Turismo	FHT	2	40	40	-	-	
Sistemas e Técnicas de Governança	STG	4	80	40	40	-	
Sistemas e Técnicas de Recepção	STR	4	80	40	40	-	
Sistemas e Técnicas de Reservas	STRE	2	40	20	20	-	
Ética Profissional e Relações Interpessoais	EPRI	2	40	40	0	-	
Informática Aplicada	IA	2	40	20	20	-	
Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	TCOE	2	40	40	0	-	
Inglês I	ING1	2	40	20	20	-	
TOTAL CARGA HORÁRIA 1º SEMESTRE			400 horas-aula				
2º SEMESTRE			Total	Teórica	Prática	Pré - Requisito	
Serviços em Alimentos e Bebidas	SAB	2	40	20	20	-	
Planejamento e Organização de Eventos	POE	2	40	20	20	-	
Introdução à Matemática Financeira	IMF	2	40	40	-	-	
Empreendedorismo	EMP	2	40	20	20	-	
Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem	SMH	2	40	40	-	-	
Inglês II	ING2	2	40	20	20	ING1	
Segurança do Trabalho	ST	2	40	20	20	-	
Prática em Hospedagem	PH	4	80	-	80	-	
TOTAL CARGA HORÁRIA 2º SEMESTRE (360 horas-aula)			360 horas-aula				
CARGA HORÁRIA TOTAL (1º e 2º semestres) (760)			760 horas-aula				
CARGA HORÁRIA DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS SUPERVISIONADAS (40)			40 horas-aula				
CARGA HORÁRIA ESTÁGIO SUPERVISIONADO (40)			40 horas-aula				
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO (840)			840 horas-aula				
DISCIPLINAS OPTATIVAS			Total	Teórica	Prática	Pré-Requisito	
Libras	LIB	2	40	20	20	-	
Educação Física	EF	2	40	20	20	-	
Arte – Música	AM	2	40	20	20	-	
Espanhol	ESP	2	40	20	20	-	
TOTAL CARGA HORÁRIA OPTATIVAS – 160 horas-aula			160 horas-aula				

Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

12. FLUXOGRAMA CURRICULAR



Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

13. ATIVIDADES PEDAGÓGICAS NÃO PRESENCIAIS (APNPs)

Essas atividades deverão ser desenvolvidas com suporte tecnológico adequado, garantindo acompanhamento docente e respeito aos mínimos legais de duração e integralização curricular, não substituindo as práticas presenciais obrigatórias, visitas técnicas e estágio supervisionado.

Dessa forma, o Curso Técnico em Hospedagem – modalidade subsequente, turno noturno, ofertado pelo IFCE Campus Avançado Guaramiranga, mantém a mesma carga horária total do curso diurno, assegurando a qualidade da formação profissional e atendendo às diretrizes da LDB (Lei nº 9.394/1996), da Lei nº 11.741/2008, da Resolução CNE/CP nº 1/2021 e do próprio ROD/IFCE.

Apresenta-se a seguir alguns exemplos de atividades pedagógicas não presenciais que podem ser adotadas para o processo ensino aprendizagem:

- ✓ Estudos dirigidos com material didático digital.
- ✓ Pesquisas orientadas em bases de dados, portais de turismo e hotelaria.

- ✓ Participação em fóruns virtuais de discussão mediados por docentes.
- ✓ Resolução de estudos de caso online (ex.: simulação de gestão de reservas).
- ✓ Webinars, videoaulas e minicursos ofertados em plataformas digitais.
- ✓ Relatórios de visitas técnicas virtuais a hotéis, pousadas ou resorts.
- ✓ Produção de podcasts, vídeos ou infográficos sobre práticas de hospitalidade.
- ✓ Exercícios e atividades avaliativas aplicadas em Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).
- ✓ Leituras dirigidas de artigos científicos e normas técnicas com produção de resumos críticos.
- ✓ Projetos integradores desenvolvidos em grupo de forma remota (ex.: plano de governança de um hotel simulado).

14. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem será processual, diagnóstica e contínua, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea “a”, da LDB nº 9.394/1996, priorizando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos e os resultados parciais sobre os obtidos em provas finais. O processo avaliativo estará orientado pelos objetivos definidos nos Programas de Unidade Didática (PUDs) do curso e buscará contribuir para a efetiva aprendizagem do estudante, assegurando sua formação integral.

A avaliação do desempenho acadêmico será realizada por componente curricular, por meio de estratégias que estimulem a pesquisa, a reflexão crítica, a criatividade e o autodesenvolvimento. O desenvolvimento de competências técnicas, sociais e cognitivas requer a utilização de instrumentos diversificados de avaliação, de acordo com a natureza dos conteúdos e práticas a serem trabalhados. Entre os principais instrumentos de avaliação, incluem-se:

- ✓ Trabalhos de pesquisa e projetos integradores – para verificar a capacidade de planejar, executar e avaliar ações em contextos reais ou simulados.
- ✓ Resolução de problemas e análise de casos práticos – para estimular o raciocínio crítico e a aplicação de conhecimentos em situações concretas da hospitalidade.
- ✓ Observação de desempenho em práticas presenciais ou simuladas – visando aferir habilidades técnicas e atitudes profissionais.
- ✓ Provas escritas, orais e práticas – para avaliar conhecimentos conceituais e sua aplicação.
- ✓ Participação em fóruns de discussão, estudos dirigidos e relatórios críticos (presenciais e não presenciais).

Inclusão das Atividades Pedagógicas Não Presenciais (APNPs)

Resolução CNE/CEB nº 1/2021) e o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE. Nessas atividades, serão utilizados instrumentos como:

- Participação em fóruns virtuais avaliados pela qualidade e pertinência das contribuições.
- Produção de relatórios, resenhas e análises críticas submetidas via Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).
- Resolução de estudos de caso online, com devolutiva docente.
- Projetos individuais ou em grupo desenvolvidos em formato digital (podcasts, vídeos, infográficos, apresentações multimídia).

A avaliação das APNPs seguirá critérios de engajamento, assiduidade digital, relevância das reflexões e capacidade de relacionar os conteúdos teóricos à prática profissional.

Critérios Gerais de Avaliação

Considerando a centralidade do saber-fazer e do saber-ser, além do saber teórico, o professor deverá observar os seguintes critérios no processo avaliativo:

- ✓ Capacidade de síntese, interpretação e análise crítica;
- ✓ Habilidade na leitura e utilização de códigos, linguagens e tecnologias;
- ✓ Agilidade e pertinência na tomada de decisões;
- ✓ Postura ética, cooperativa e profissional;
- ✓ Raciocínio lógico, multirrelacional e interativo;
- ✓ Habilidade no uso de técnicas, instrumentos e tecnologias da hospitalidade;
- ✓ Capacidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em situações novas;
- ✓ Participação ativa em atividades presenciais e não presenciais.

Critérios de Aprovação

- ✓ Em conformidade com o ROD do IFCE (Resolução nº 59/2023 do CONSUP):
- ✓ Será considerado aprovado no componente curricular o estudante que obtiver:
- ✓ Frequência mínima de 75% das atividades letivas presenciais e não presenciais;

Média parcial (MP) \geq 6,0 (seis).

Caso o estudante obtenha MP entre 3,0 (três) e 5,9 (cinco vírgula nove), poderá realizar a Avaliação Final (AF).

Será aprovado aquele que alcançar Média Final (MF) \geq 5,0 (cinco) após a AF.

Estudantes que apresentarem dificuldades poderão ser encaminhados a atividades de recuperação paralela e contínua, desde a primeira etapa do semestre.

15. PRÁTICA PROFISSIONAL

A prática profissional do Curso Técnico em Hospedagem, poderá ser realizada pelo aluno ao longo do curso, distribuídos principalmente em atividades relacionadas ao curso vigente, contabilizando 40 horas. Essa prática objetiva a integração teoria- prática, com base no princípio da interdisciplinaridade e indissociabilidade do conhecimento, devendo constituir-se em um espaço de complementação, ampliação e aplicação dos conhecimentos construídos durante a experiência curricular.

A promoção dessas práticas busca antecipar e simular o cenário do mundo do trabalho, servindo como um escopo onde o aluno pode desbravar diferentes áreas dentro de suas competências, antevendo problemas e produzindo soluções.

É responsabilidade dos discentes cumprir as horas estipuladas para as atividades complementares. Elas devem ser realizadas enquanto o aluno estiver regularmente matriculado e devem ser comprovadas, individualmente, através de certificados, diplomas, declarações ou outro documento oficial satisfatório. A atividade deve ser preenchida e contabilizada, conforme tabela abaixo, acompanhada de seus documentos comprobatórios e apresentada à Coordenação do curso para avaliação, análise e deferimento. No Quadro 3, verifica-se a pontuação de atividades que podem contemplar a Prática Profissional.

Quadro 3 – Atividades para Prática Profissional Supervisionada

Tipo de Atividade	CrITÉRIOS	Documento ComprobatÓrio	Carga horÁria mÁxima
Estágio supervisionado (opcional)	Mínimo de 2 meses No máximo 1 ano	Declaração com o período da atividade expedida pela instituição ou empresa	36 horas
Promoção de atividades nos laboratórios que visem à vivência da prática profissional	Mínimo de 2 meses No máximo 1 ano	Declaração emitida pelo chefe do laboratório ou da coordenação do curso	16 horas
Exercício profissional correlato ao curso (estudante empregado, jovem aprendiz, sócio de empresa, profissional autônomo)	Mínimo de 2 meses No máximo 1 ano	Pelo menos uma das formas: -Carteira de trabalho; -Declaração da contratante (empresa, instituição); -Cópia do contrato social da empresa; -Comprovante de profissional autônomo; -Relatório de atividades	36 horas
Outra atividade de vivência profissional relacionada à área do curso	Mínimo de 2 meses No máximo 1 ano	Declaração emitida pelo responsável da vivência	16 h
Participação em projetos de pesquisa e institucionais do IFCE voltados à formação na área do curso	Mínimo de 6 meses No máximo 1 ano	Declaração de participação e/ou atestado com período e órgão financiado e relatório de atividades	12 h
Atividades de laboratório relacionadas à pesquisa na área profissional do curso	Mínimo de 6 meses No máximo 1 ano	Declaração emitida pelo chefe do laboratório ou orientador da pesquisa	16 h
Participação em projeto de iniciação científica e iniciação tecnológica (PIBIC, PIBITI) voltados à formação na área do curso	Mínimo de 6 meses No máximo 1 ano	Declaração de participação e/ou atestado com período e órgão financiador e relatório de atividades	12 h
Outra atividade de pesquisa relacionada à área do curso	Mínimo de 6 meses No máximo 1 ano	Declaração emitida pelo responsável da atividade	8 h
Participação em projetos de extensão		Declaração de	

voltados à formação profissional na área	Mínimo de 2 meses No máximo 1 ano	participação e/ou atestado com período e órgão financiador e relatório de atividades	12 h
Participação em cursos de extensão na área profissional do curso	Mínimo de 2 meses No máximo 1 ano	Declaração ou certificado	8 h
Ministrar cursos, palestras, ateliê, e oficinas no âmbito da formação profissional, ofertados ao público externo.	Mínimo de 2 horas	Declaração ou certificado	12 h
Serviço comunitário de caráter sociocomunitário, devidamente comprovado, na área do curso	Mínimo de 2 meses	Declaração	8 h
Outra atividade de extensão relacionada à área do curso	Mínimo de 2 meses	Declaração emitida pelo responsável da atividade	8 h
Participação em cursos e/ou e oficinas da área profissional do curso	Mínimo de 2 horas	Declaração ou certificado	8 h
Participação em palestras na área profissional do curso	Mínimo de 2 horas	Declaração ou certificado	8 h
Participação como expositor/apresentador de trabalho em evento na área do curso		Declaração ou certificado	12 h
Participação em congressos, semanas científicas, seminários, workshops etc., na área profissional do curso no âmbito do IFCE.		Declaração ou certificado	8 h
Colaboração na organização de eventos técnico-científicos, de extensão, artísticos e culturais na área profissional do curso no âmbito do IFCE	Mínimo de 2 horas	Declaração ou certificado	8 h
Publicação de trabalhos científicos (paper, ensaio, artigo acadêmico, livro, ebook)		Cópia do periódico ou dos anais do evento Cópia do livro ou <i>ebook</i> produzido	12 h

Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

16. ESTÁGIO

O Estágio, mediante o Parecer CNE/CES no. 239/2008, artigo 4º., parágrafos 2º. e 3º, é a atividade entendida como facultativa, conforme a natureza da atividade profissional. A Lei 11.788/2008 de estágio também esclarece, conforme o seu Art. 1º, que o “Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e nos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos”.

Conforme o art. 2º da mesma Lei, o estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso. Desta feita, para o curso Técnico em Hospedagem, optou-se pelo

estágio obrigatório, com carga horária total de 40 horas, acontecendo sob a supervisão e o acompanhamento de um professor. Podendo ser realizado em horário livre na semana, no contraturno ou final de semana. O aluno realizará o estágio durante o segundo semestre.

A Resolução CONSUP Nº 108, de 08 de setembro DE 2023, que dispõe sobre o Manual de Estágio do IFCE, menciona que o estágio não poderá ultrapassar 6 (seis) horas diárias, ou seja, 30 (trinta) horas semanais. Os documentos necessários para iniciação e acompanhamento do estágio serão: ficha de matrícula, relatório diário das atividades, relatório periódico de atividades, relatório final de estágio (curso técnico), ficha de acompanhamento do professor-supervisor, termo de realização e avaliação do estágio, termo de compromisso do estágio e plano de atividades do estagiário, formulário para cadastramento da empresa, caso o aluno opte em realizar o estágio externo ao Campus de Guaramiranga. Todos são anexos contidos na

Nesse sentido, é interessante mencionar que o Estágio estará sob orientação de docente responsável, no Laboratório Pedagógico Recepção, Reservas e de Governança do Hotel Escola IFCE Guaramiranga. Esse cenário, portanto, tem como objetivo proporcionar aos alunos a oportunidade de desenvolver habilidades e as competências necessárias para o exercício da profissão na área do turismo, hospitalidade e lazer. Sua criação, dentre desse viés, alcança as seguintes atividades e objetivos no Estágio:

- Compreender o processo do ciclo do hóspede (check-in, atendimento e check-out);
- Executar as atividades inerentes ao procedimento de check-in;
- Executar as atividades pertinentes ao procedimento de atendimento durante a estada do hóspede;
- Operacionalizar com eficiência e eficácia o procedimento de check-out;
- Saber como atender ao hóspede em suas necessidades especiais;
- Conhecer os tipos de reservas existentes;
- Compreender a importância dos setores de reservas e recepção para o eficiente fluxo de hóspedes.
- Dominar o preenchimento dos formulários do setor de reservas e executar eficientemente o gerenciamento dos fluxos do setor.
- Desenvolver técnicas de higienização e arrumação das unidades habitacionais;
- Zelar pelos enxovais do Hotel Escola;
- Planejamento e Organização de atividades gerais para atender demandas;
- Dominar formulários e gerenciar o uso;

- Compreender e realizar triagem da rouparia;
- Compreender o processo das fases de planejamento e organização de eventos;
- Atuar, ativamente, na organização, produção e realização de eventos realizados no hotel;
- Conhecer e compreender as formas de divulgação do hotel e de seus eventos;
- Dominar todas as informações referentes a eventos e divulgações do hotel;
- Conduzir e acompanhar o desenvolvimento da horta pedagógica do *Campus*;
- Acompanhar a planilha de uso e reservas da Cozinha Pedagógica e do Salão do Restaurante do Hotel Escola IFCE Guaramiranga – quando disponível para fins didáticos -, considerando a necessidade de uso para eventos, aulas e outras atividades inerentes ao funcionamento regular do *campus*;

Para fins de efetivação do estágio, a celebração do Termo de Compromisso continua sendo instrumento obrigatório entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino. São consideradas atividades de estágio externo ao Hotel Escola IFCE.

- Monitoria/assistente/executor em escolas, ONGs, empresas públicas e privadas relacionadas às atividades de hotelarias como assistente de docentes em aulas- laboratórios em cursos de graduação; aulas ministradas em cursos livres e cursos técnicos profissionalizantes, comprovadas com certificados, declarações ou afins;

- Atividades em empresas prestadoras de serviços e produção de alimentação;
 - Atividades em empresas da área de eventos;
 - Atividades em empresas hoteleiras;
 - Atividades de hotelaria hospitalar em hospitais e afins;
 - Atividades de reservas de hospedagem em agências ou afins;
 - Atividades em órgãos públicos do setor de turismo e cultura;
 - Atividades em empresas privadas de assessorias de planejamento e afins de hotelaria.
- As competências do setor de estágio, do professor-orientador-supervisor seguem as normas oficiais da Resolução nº 028 de agosto de 2014, do IFCE.

17. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Em conformidade com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE, é assegurado ao discente o direito de aproveitamento de componentes curriculares, mediante

análise da compatibilidade de conteúdo e da carga horária, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do total estipulado para o componente curricular.

O aproveitamento de cada componente curricular só poderá ser solicitado uma única vez e somente poderão ser aproveitados aqueles cursados no mesmo nível de ensino ou em nível superior ao pretendido.

Não será permitido ao discente, o aproveitamento de componentes curriculares nos quais tenha sido reprovado no IFCE e nem o aproveitamento de componentes curriculares do Ensino Médio (propedêutico) para o Ensino Técnico. O discente poderá solicitar aproveitamento de componentes curriculares, mediante apresentação de requerimento próprio acompanhado de histórico escolar e os Programas de Unidades Didáticas e/ou ementas, devidamente autenticados pela instituição de origem.

Os conhecimentos adquiridos ao longo de experiências vivenciadas fora do IFCE, podem ser aproveitados mediante a avaliação com vistas à certificação desses conhecimentos que coincidam com componentes curriculares integrantes do Curso Técnico em Hospedagem.

Poderão ser aproveitados conhecimentos adquiridos:

- Em qualificações profissionais ou componentes curriculares de nível técnico concluído em outros cursos;
- Em cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores (antigos cursos básicos);
- Em atividades desenvolvidas no trabalho (experiência profissional).

Os pedidos de aproveitamento deverão ser feitos por meio de instrumento próprio, de acordo com as exigências e os prazos determinados pela instituição – calendário letivo, editais etc, conforme o que rege o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

18. EMISSÃO DE DIPLOMA

Será conferido o Diploma de Técnico em Hospedagem aos alunos que concluírem todos os componentes curriculares obrigatórios estabelecidos na matriz curricular do curso, bem como terem apresentado, junto à Coordenadoria de Controle Acadêmico – CCA, a certificação de conclusão de Ensino Médio.

19. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O acompanhamento e a avaliação do curso acontecerão, principalmente, através da atuação do Colegiado do Curso Técnico em Hospedagem do campus Avançado Guaramiranga (Portaria nº 343/GABR/REITORIA, de 03 de maio de 2019) composto pelo docente coordenador do curso, seis docentes do curso (quatro membros titulares e dois membros

suplentes), dois técnicos administrativos (um membro titular e um membro suplente) e quatro discentes (dois membros titulares e dois membros suplentes).

A atuação do colegiado abrangerá reuniões periódicas entre os membros a fim de coordenar e fiscalizar as atividades do curso, além de acompanhar e avaliar indicadores de aprendizagem, políticas de melhoria que garantam maior eficácia no processo ensino aprendizagem e melhoria na infraestrutura do curso como um todo, além de um efetivo acompanhamento ao aluno egresso.

O PPC, por sua vez, deverá ser analisado pelo menos uma vez a cada ano tendo em vista a oferta e demanda demonstrada pela clientela, possíveis mudanças estruturais e pedagógicas. Ações contínuas voltadas para o objetivo de garantir a qualidade didático -pedagógica do curso.

Além do trabalho desenvolvido pelo colegiado do curso, a avaliação do Curso Técnico em Hospedagem se dará, também, por meio de avaliações feitas pelos discentes, discussões empreendidas em reuniões de coordenação e em reuniões gerais. E sendo a avaliação um processo dinâmico, os resultados obtidos em tais procedimentos devem servir de subsídios para a implementação de ações interventivas como forma de minimizar os impactos negativos que, porventura, venham a ser detectados ao longo da execução do projeto. Nesse sentido, o *Campus* Avançado de Guaramiranga adota os seguintes instrumentos de avaliação:

- **Avaliação Docente** - feita por meio de um questionário no qual os alunos respondem questões referentes à conduta docente, atribuindo notas de 1 (um) a 5 (cinco), relacionadas à pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, incentivo à participação do aluno, metodologia de ensino, relação professor-aluno e sistema de avaliação.

No mesmo questionário os alunos avaliam o desempenho dos docentes quanto a pontos positivos e negativos e apresentam sugestões para a melhoria do curso e da instituição. Os resultados são apresentados aos professores com o objetivo de contribuir para a melhoria das ações didático-pedagógicas e da aprendizagem discente.

- **Avaliação Institucional** - a Comissão Própria de Avaliação (CPA) realiza diagnóstico das condições das instalações físicas, equipamentos, acervos e qualidade dos espaços de trabalho do Instituto e encaminha aos órgãos competentes relatório constando as potencialidades e fragilidades da instituição, para conhecimento e possíveis soluções.

A Direção Geral, os demais órgãos da gestão do *Campus* e a Coordenação do Curso subsidiarão as instâncias envolvidas no processo de avaliação do projeto de curso.

19.1 Atuação do Coordenador do curso

O Coordenador de Curso assume papel estratégico e essencial na gestão acadêmico-pedagógica e institucional do curso, atuando sob as diretrizes estabelecidas no Manual de

Normatização de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE, aprovado pela Resolução CONSUP N° 141/2023. Este profissional exerce as seguintes atribuições principais:

1. Planejar, articular e supervisionar a execução do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), assegurando que os objetivos, o perfil do egresso, a matriz curricular, a metodologia, a avaliação e as formas de atuação profissional estejam alinhados ao referencial institucional e normativo.
2. Coordenar o colegiado de curso, convocando suas reuniões, estabelecendo pautas, acompanhando deliberações e assegurando a implementação das decisões tomadas no âmbito do curso.
3. Fomentar a atuação do Núcleo Docente Estruturante (NDE), orientar seus trabalhos na atualização curricular, no acompanhamento da matriz e no processo de autoavaliação e melhoria contínua do curso.
4. Garantir a articulação entre o curso, a instituição (campus e pró-reitoria), os atores envolvidos (docência, estudantes, técnicos administrativos) e os parceiros externos (empresa-concedente de estágio, instituições de extensão, organizações associadas ao setor profissional), de modo a fortalecer a identidade formativa do curso e sua inserção no contexto regional e profissional.
5. Monitorar e garantir o cumprimento dos indicadores qualitativos e quantitativos do curso, bem como os compromissos institucionais de ensino, pesquisa e extensão, promovendo ações corretivas ou de melhoria conforme evidenciado em relatórios e processos de avaliação.
6. Supervisionar os processos de acolhimento, nivelamento e integração dos estudantes, bem como as ações de tutoria, orientação acadêmica e desenvolvimento de competências ao longo da formação, em conformidade com a política institucional do IFCE.
7. Promover e coordenar as práticas integradoras como estágios, projetos, atividades complementares, trabalho de conclusão ou final de curso, de modo que essas experiências sejam coerentes com o perfil profissional, a matriz curricular e as exigências de supervisão definidas pela Resolução 108/2023 e demais normativas do IFCE.
8. Zelar pela atualização e revisão periódica do PPC e da matriz curricular, em parceria com o NDE e o colegiado, tomando como base as necessidades do setor profissional, as diretrizes educacionais nacionais, a análise de contexto regional e a evolução tecnológica.
9. Representar o curso institucionalmente perante o campus, a pró-reitoria, órgãos colegiados e instâncias externas, defendendo interesses e articulando recursos, parcerias e convênios que beneficiem a qualidade e o diferencial formativo do curso.

10. Ser o agente de difusão e mobilização das políticas institucionais — sobretudo aquelas relacionadas à qualidade, equidade, diversidade, acessibilidade e sustentabilidade — no âmbito do curso, assegurando que a formação oferecida pelo IFCE esteja em consonância com seu Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPI) e com o Manual de Normatização de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE.

20. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

O IFCE oferta por meio de programas de ensino, extensão, pesquisa e inovação, ações que tem por objetivo estimular e apoiar a formação de seus estudantes. No ensino, o Programa de Monitoria, com bolsa ou de participação voluntária, em parceria com a Pró-Reitoria de Ensino, visa melhorar o desempenho dos estudantes no processo de ensino e aprendizagem em determinada disciplina.

Na extensão, as ações (programas, projetos, cursos e eventos) são elaboradas e cadastradas pelos seus coordenadores a qualquer tempo na Pró-reitoria de extensão, através da plataforma online SIGPROEXT e abrange diversos eixos, tais como: comunicação, cultura, trabalho, saúde, educação, tecnologia e produção, direitos humanos e justiça e meio ambiente. Ressalta-se que os projetos de extensão têm o objetivo de integrar a comunidade acadêmica à externa, proporcionando uma formação que esteja atenta às demandas reais, educacionais e sociais da região.

A Pró-reitoria de Extensão, com objetivo de incentivar a elaboração de projetos nas diversas áreas, concede bolsas para discentes através do Programa Institucional de Apoio a Projetos de Extensão - PAPEX.

Na pesquisa e inovação, são destaques os seguintes programas de incentivo à pesquisa e produção/inovação tecnológica no ensino técnico de nível médio: o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica Júnior (Pibic Jr); o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (Pibiti); o Programa Estudantes Voluntários em Pesquisa e Inovação (Pavi). Os programas mencionados participam da formação integral do indivíduo, tanto em nível profissional quanto social, estimulando o seu crescimento nos diversos níveis escolares.

20.1. Diretrizes Institucionais dos Núcleos NAPNE, NEABI e NUGEDS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) reafirma seu compromisso com a equidade, a diversidade e a promoção dos direitos humanos, em consonância com a Constituição Federal de 1988, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), e as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica.

Neste sentido, o Curso Técnico em Hospedagem incorpora, de forma transversal, as políticas e ações dos núcleos institucionais NAPNE, NEABI e NUGEDS, conforme descrito a seguir:

NAPNE – Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), em consonância com a Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (MEC/2008), a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Lei nº 13.146/2015), o Decreto nº 5.296/2004 e as Diretrizes da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC/MEC), mantém em sua estrutura o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE).

O NAPNE tem por finalidade promover a inclusão educacional e social dos estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades/superdotação e outras condições específicas.

No âmbito do Curso Técnico em Hospedagem, suas ações estão voltadas à:

- Garantia de acessibilidade física, comunicacional, atitudinal e pedagógica;
- Adequação curricular e oferta de recursos de tecnologia assistiva;
- Formação continuada de servidores sobre práticas inclusivas;
- Acompanhamento de estudantes em atividades teóricas, práticas e de estágio supervisionado.

O PPC adota, portanto, os princípios da Resolução CNE/CP nº 1/2021 e do Regulamento da Organização Didática do IFCE (Resolução CONSUP nº 59/2023), assegurando equidade, permanência e êxito escolar.

NEABI – Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas

O NEABI é um espaço institucional de promoção da diversidade étnico-racial, em conformidade com as Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008, que tornam obrigatória a inserção da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena nos currículos escolares, e com a Resolução CNE/CP nº 01/2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais.

No contexto do IFCE, o NEABI tem caráter educativo, científico e cultural, promovendo ações de ensino, pesquisa e extensão voltadas à valorização das identidades étnicas e combate ao racismo.

No Curso Técnico em Hospedagem, o NEABI contribui para:

- A transversalização dos conteúdos sobre diversidade étnico-cultural nas unidades curriculares;
- A formação cidadã pautada na ética e no respeito à pluralidade;
- O incentivo à participação dos estudantes em projetos e eventos institucionais do NEABI;

- A inclusão de saberes afro-brasileiros e indígenas na perspectiva da hospitalidade e do turismo sustentável e comunitário.

NUGEDS – Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual

O NUGEDS constitui-se como espaço de reflexão e promoção da equidade de gênero, do respeito à diversidade sexual e do enfrentamento à discriminação.

Em conformidade com o **Decreto nº 8.727/2016** (uso do nome social e reconhecimento da identidade de gênero na administração pública federal), com a **Lei nº 14.164/2021** (inclusão da temática da violência contra a mulher nos currículos escolares), a **Lei Maria da Penha – nº 11.340/2006**, a **Lei nº 7.716/1989** (que equipara a LGBTfobia ao racismo) e a **Lei nº 13.663/2018** (combate ao bullying e à **violência no** ambiente escolar), o PPC assume o compromisso de inserir tais temáticas em sua prática pedagógica.

O NUGEDS desenvolve ações educativas e interdisciplinares que envolvem docentes, técnicos e discentes, promovendo:

- ⑩ Inserção de debates e atividades sobre gênero, diversidade e direitos humanos nas disciplinas e projetos integradores;
- ⑩ Adoção de linguagem inclusiva e respeito ao nome social;
- ⑩ Formação continuada sobre equidade e prevenção à violência de gênero;
- ⑩ Formação de docentes e técnicos sobre equidade e prevenção à violência de gênero;
- ⑩ Incentivo à participação dos discentes em campanhas e projetos institucionais de promoção da diversidade;
- ⑩ Campanhas e eventos inter-núcleos (NUGEDS, NAPNE e NEABI) voltados à promoção dos **Temas Contemporâneos Transversais (TCTs)** — diversidade cultural, equidade, direitos humanos, saúde e gênero.

Integração Inter-Núcleos e Formação Cidadã

Os Núcleos NAPNE, NEABI e NUGEDS atuam de forma integrada no âmbito do curso, contribuindo para a consolidação de uma formação técnica, ética e socialmente responsável. Recomenda-se que **as Práticas Profissionais e os Projetos Integradores** incluam atividades voltadas à acessibilidade, à igualdade de gênero e à valorização da diversidade nos serviços de hospedagem, fortalecendo o compromisso do IFCE com a hospitalidade inclusiva, sustentável e cidadã.

O PPC reafirma, assim, o compromisso do IFCE com os princípios da Constituição Federal de 1988, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996) e das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, incorporando transversalmente os valores da diversidade, da inclusão e dos direitos humanos.

21. APOIO AO DISCENTE

O IFCE - Campus Avançado Guaramiranga possibilitará aos estudantes algumas ações estratégicas de apoio através dos setores de Assistência Estudantil, Pedagógica e nas demais atividades relacionadas ao desenvolvimento integral do educando.

O setor pedagógico promove ações que visam garantir o êxito do processo de ensino-aprendizagem, tais como acompanhamento individualizado aos discentes nas disciplinas de menor rendimento acadêmico; mediação, quando necessário, entre professores e alunos, buscando contribuir para melhoria da educação; orientação do processo de reingresso a todos os estudantes que estão na situação de evadidos/desistentes, para que os mesmos tenham ciência, incentivando-os a retornarem; realização de palestras de orientação educacional; e acompanhamento aos discentes com necessidades especiais em parceria com a Diretoria de Assistência Estudantil (DAE) da Reitoria.

Já o setor de Assistência Estudantil do campus trabalha na realização da oferta de auxílios estudantis, contribuindo para a garantia das condições de igualdade, de permanência e elevação do desempenho acadêmico. O IFCE concede as seguintes modalidades de auxílios: moradia; alimentação; transporte; óculos; visitas e viagens técnicas; acadêmico; didático-pedagógico; discentes mães/pais; formação; de apoio à cultura e ao desporto e pré-embarque internacional.

Outro setor que oferece serviços aos discentes é a Coordenação de Controle Acadêmico (CCA) que atua na execução de processos e atendimento de demandas relacionadas ao Sistema Q-Acadêmico. As principais atribuições deste setor estão voltadas para as atividades de ingresso, matrícula, criação de turmas, horários, expedição de diplomas dos cursos técnicos e demais documentos referentes à rotina acadêmica discente.

Além destes setores, o campus Guaramiranga disponibiliza uma Biblioteca, a qual proporciona um ambiente de estudo para o aluno, orientação e/ou busca bibliográfica e empréstimo domiciliar – permitindo a retirada de material bibliográfico por período determinado.

22. CORPO DOCENTE

22.1 ÁREA DE ATUAÇÃO E QUANTIDADES DE DOCENTES

NECESSÁRIOS AO FUNCIONAMENTO DO CURSO

Para o cumprimento da matriz curricular será necessária a participação de docentes com o seguinte perfil, conforme exigência de conteúdo das disciplinas (Quadro 4):

Quadro 4 – DOCENTES PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

DISCIPLINAS	ÁREA	SUBÁREA	QUANTIDADE DE DOCENTES
Fundamentos da Hotelaria e do Turismo Sistemas e Técnicas de Governança Sistemas e Técnicas de Recepção Sistemas e Técnicas de Reservas Planejamento e Organização de Eventos Sustentabilidade em Meios de Hospedagem Serviços em Alimentos e Bebidas Práticas em Hospedagem Estágio	Hotelaria	Hospedagem Restaurante e Bar	04
Ética Profissional e Relações Interpessoais Introdução à Matemática Financeira Empreendedorismo	Administração	Administração de Empresas	03
Inglês Aplicado I Inglês Aplicado II	Letras	Língua Inglesa	02
Técnicas de Comunicação oral e escrita	Letras	Língua Portuguesa	01
Informática Aplicada	Ciência da Computação	Sistemas de Computação	02
Segurança do Trabalho	Engenharia de Segurança do Trabalho	Segurança do Trabalho	01

Fonte: Autores do PPC (2025)

22.2 DOCENTES DO IFCE CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA

FORMAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DISCIPLINAS DO CURRÍCULO DO CURSO

TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

Quadro 4 – Docentes Do Campus Avançado Guaramiranga

DOCENTE	FORMAÇÃO INICIAL	MAIOR TITULAÇÃO	REGIME	DISCIPLINA
Amanda Conrado Pereira	Administração de Empresas	MESTRADO	40 h/DE	Empreendedorismo e Ética Profissional e Relações Interpessoais
Beatriz Helena Peixoto Brandão	Bacharelado em Gastronomia Bacharelado em Direito	DOUTORADO	40 h/DE	Serviços de Alimentos e Bebidas
Bruna Maria Rodrigues de Freitas	Licenciatura em Geografia Tecnóloga em Hotelaria	DOUTORADO	40 h/DE	Fundamentos da hotelaria e do turismo/ Sistemas e Técnicas em Governança/ Sustentabilidade em meios de hospedagem/ Estágio
Francisca Flávia Plutarco dos Santos	Bacharelado em Administração	DOUTORADO	40 h/DE	Introdução à matemática financeira
Jaciara de Barros Brasil	Licenciatura Letras Inglês	MESTRADO	40 h/DE	Inglês básico I/ Inglês II
José Nilton Rodrigues Silva	Tecnólogo em Gestão de Turismo	DOUTORADO	40 h/DE	Organização de Eventos/ Sistemas e Técnicas em Recepção/Sistemas e Técnicas em Reservas/ Práticas em Hospedagem
Marciana Alves de Sousa	Licenciatura em Letras	MESTRADO	40 h/DE	Comunicação
Rosaline Ferreira de Oliveira	Bacharelado em Turismo	MESTRADO	40h/DE	Organização de Eventos/ Sistemas e Técnicas em Recepção/Sistemas e Técnicas em Reservas/ Práticas em Hospedagem
Tiago Monteiro Nunes	Tecnologia em Telemática	MESTRADO	40 h/DE	Informática

Fonte: Autores do PPC (2025).

23. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O Quadro 5, a seguir, descreve o corpo de servidores administrativos e suas respectivas funções, as quais são necessários ao funcionamento do Curso.

Quadro 5 – Técnicos Administrativos do *campus* Avançado Guaramiranga

Técnico-Administrativo	Cargo	Titulação	Atividade desenvolvida
Clauthenys Lara Prata Machado	Administradora	Especialização	Coordenadoria de Contratos e Locações
Antônio Werbster Soares do Nascimento	Assistente em Administração	Ensino Médio	Coordenação de Administração
Joao Henrique de Araújo Sousa	Técnico em Tecnologia da Informação	Graduação	Coordenadoria de Tecnologia da Informação
Cícera da Silva Araújo Lima	Pedagoga	Graduação	Coordenação Técnico Pedagógica
Ana Paula da Cruz Teixeira Freire	Auxiliar de Biblioteca	Graduação	Bibliotecária
Gabriel Marcos Agostinho Nunes	Assistente em Administração	Especialização	Coordenação de Transportes e Patrimônio
Paulo Sérgio de Holanda Sousa	Técnico em Assuntos Educacionais	Especialização	Infraestrutura
Régia Sampaio Cunha	Técnica em eventos	Graduação	Eventos

Fonte: Autores do PPC (2025)

24. INFRAESTRUTURA

a. INSTALAÇÕES FÍSICAS, ADMINISTRATIVO E ACERVO

BIBLIOGRÁFICO DO IFCE

O *campus* Avançado de Guaramiranga, do IFCE, tem uma área física total de 29.973 m², com área construída de 28.259 m². Os laboratórios e ambientes para formação básica/geral ocupam cerca de 7.000 m², exceto a área ocupada pela biblioteca. É importante frisar que esse equipamento educacional comporta o Hotel Escola IFCE Guaramiranga, único Hotel Escola da rede e referência no Brasil, plataforma de práticas profissionais para o eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, das quais se incluem as práticas para o Curso Técnico em Hospedagem.

O *campus*, junto ao equipamento do Hotel Escola IFCE Guaramiranga, dispõe no 1º andar - Sala da Direção; Sala que abrange: Coordenação de Ensino, Coordenação de Controle Acadêmico, Coordenação de Administração, Técnico em Tecnologia da Informação (TI), e Técnica em Eventos; Recepção; Lobby da recepção; 12 unidades habitacionais (com capacidade de 36 leitos); Rouparia; Cozinha pedagógica (cozinha quente e panificação e confeitaria); e no 2º andar - Restaurante (salão e varanda, com capacidade para 80 pessoas); Cozinha operacional do restaurante; 08 unidades habitacionais (com capacidade para 24 pessoas); Referente ao ensino, possui oito salas didáticas (com capacidade para 25 alunos cada), um Laboratório de Informática (com capacidade para 15 alunos), Laboratório de Cozinha Pedagógica (com capacidade de 25 alunos), Laboratório de Governança (desenvolvendo atividades em dois espaços: unidades habitacionais e na rouparia, comportando 50 alunos), Laboratório de Recepção e Reservas (representado pela recepção), Laboratório de Eventos e

Marketing (com capacidade de 12 alunos) e Laboratório Cozinha e Restauração (com 80 lugares disponibilizados). Em 2019, o *campus* finalizou a construção de um bloco didático com três novas salas de aula e um novo laboratório de informática com capacidades para 30 e 15 alunos, respectivamente.

Todas essas salas possuem disponibilidade de horário para uso do Curso Técnico em Hospedagem. Há ainda uma sala para professores, contendo três gabinetes para uso individual por professores e uma mesa de convivência, além de armários individuais, compartilhados com os professores dos demais cursos. É equipado com amplo auditório, que serve como Salão de Eventos, com 150 lugares. Existe ainda área de convivência com mesa de *ping pong*, sinuca e piscina.

A biblioteca do IFCE *campus* Guaramiranga funciona nos turnos manhã, tarde e noite, de acordo com o funcionamento dos cursos do *campus*. Aos usuários vinculados ao *campus* e cadastrados na biblioteca, é concedido o empréstimo domiciliar automatizado de livros.

As formas de empréstimo e outras informações sobre os produtos e serviços são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca. Dispõe de um ambiente com boa iluminação, acessibilidade, serviço de referência, armários guarda-volumes e mesas para estudo.

A biblioteca do Campus de Guaramiranga faz parte do sistema de biblioteca do IFCE e conta com um acervo de 1.260 títulos e 6.234 exemplares, todo informatizado e opera com o Sistema de Automação de Bibliotecas Sophia, que proporciona aos usuários fazerem consultas, renovações e reservas através do catálogo on-line.

24.1 LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

O campus avançado de Guaramiranga conta com dois laboratórios de informática, ambos com acesso à internet, projetor multimídia, quadro branco para projeção e anotações e 15 e 25 computadores, respectivamente, instalados em mesas individuais com monitor, mouse, teclado e cadeira.

25 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO

25.1 Laboratório de Recepção e Reservas (LARR)

O Laboratório de Recepção e Reservas do Hotel Escola IFCE Guaramiranga tem como objetivo geral proporcionar aos alunos a oportunidade de desenvolver as habilidades e as competências necessárias para o exercício da profissão na área do turismo e da hospitalidade. Nesse espaço onde se realiza todo o processo do ciclo da reserva, se registram os hóspedes, se retiram as chaves, correspondência ou recados, se obtêm informações diversas.

Localiza-se no lobby do Hotel Escola, ou seja, na área de entrada principal que permite o acesso aos quartos dos hóspedes, ao restaurante e outras instalações do hotel. O Sistema de

Reservas do Hotel Escola IFCE Guaramiranga foi construído e é administrado pelo Diretoria de Gestão de Tecnologia e Informação (DGTI) do IFCE.

25.2 Laboratório de Governança (LAGOV)

O Laboratório de Governança (LAGOV) é um espaço para a prática técnica no processo de aprendizagem dos alunos, modelo que conjuga a educação, através da formação técnica em hospedagem, com o mercado de trabalho, através do funcionamento do Hotel Escola ao público externo. O objetivo do LAGOV é promover a prática profissional dos alunos do curso técnico em hospedagem no campus de Guaramiranga, bem como disseminar conhecimento técnico e prático no que se refere ao Departamento de Governança de um hotel.

As atividades práticas do laboratório serão realizadas em dois espaços principais: unidades habitacionais (UHs) e rouparia. Para pensar no planejamento dessas atividades, com base no mapa de reserva e nos eventos, semanalmente haverá reuniões entre bolsistas e com a professora responsável. Na reunião também serão verificados materiais de limpeza, acompanhamento dos estagiários, a organização da rouparia e discussão das demandas a serem atendidas de uma forma geral.

25.3 Laboratório de Eventos e Marketing (LABEM)

O Laboratório de Eventos e Marketing do Hotel Escola IFCE Guaramiranga (LABEM) tem como objetivo geral desenvolver nos alunos do Curso Técnico em Hospedagem habilidades e competências voltadas para realização de eventos e atuação no marketing da instituição. atua, principalmente, na promoção do Hotel Escola IFCE Guaramiranga como um todo, seja na ocupação de suas acomodações em consequência de um evento, ou devido ao resultado das ações de marketing realizadas.

Essa atuação será potencializada no *campus* com a atuação de um profissional que o mesmo possui, uma Técnica em Eventos, a qual iniciará o processo das demandas de eventos solicitados, a partir da verificação diária do e-mail criado para esse fim: eventos.hotelescola@ifce.edu.br. Posterior ao recebimento da solicitação, o professor responsável pelo LABEM será comunicado, o qual se reunirá com os alunos e, em equipe, seguir o POP previsto para o feedback da demanda e devidos encaminhamentos.

Assim, para que o LABEM execute suas atividades com os alunos, tem-se uma sala exclusiva e funcional com: birô com cadeira, computador e acesso à internet, mesa com quatro cadeiras, sofás de 2 e 3 lugares, ventilador e estante, com banheiro.

25.4 Laboratório de Cozinha e Restauração (LACORE)

O Laboratório de Cozinha Pedagógica e Restauração do Hotel Escola IFCE Guaramiranga (LACORE) tem como objetivo proporcionar aos alunos do Curso Técnico em

Hospedagem a oportunidade de desenvolver as habilidades e as competências necessárias para o exercício da profissão na área do turismo e da hospitalidade, nomeadamente no setor de Alimentos e Bebidas.

A cozinha pedagógica consiste em equipamento a ser destinado às práticas relacionadas de laboratório dos alunos do Curso Técnico de Hospedagem, para a demanda de demais disciplinas deste curso, de eventos pedagógicos e de Cursos de Formação Inicial e Continuada, bem como para práticas de imersão dos Curso do Eixo Turismo e Hospitalidade do IFCE. Situada no pavimento térreo, com acesso tanto pelo corredor dos apartamentos quanto pela escada do subsolo, contém duas salas principais, que são, respectivamente, o nicho de Cozinha Quente e o nicho de Panificação/Confeitaria.

O laboratório atua também junto ao setor do salão do restaurante do Hotel Escola IFCE Guaramiranga, situado no pavimento superior desse complexo. O salão do restaurante contém um espaço interno e uma varanda externa, ambos reunindo 20 mesas de madeira, conformando 80 lugares no total. O bar, por sua vez, situado na antessala da cozinha do restaurante do hotel, é pequeno bloco de apoio para produção e serviço de bebidas, medindo aproximadamente 2,4m². Contém balcão de cerâmica revestido em madeira, uma bancada com pia inox acoplados e uma máquina para produzir gelo.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. 4ª Ed. Brasília/DF: 2021.**

_____. **Lei nº 9.394/96**, alterada pela Lei nº 11.741/2008 Brasil, Lei nº 11.645, de 10 março de 2008.

_____. **Catálogo Brasileiro de Cursos Técnicos. 4ª Ed. Brasília/DF: 2021.**

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

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

_____. **Resolução CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília/ DF:2021.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ
- CAMPUS

FORTALEZA. **Plano Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**, 2013.

FORTALEZA. **Projeto Político Institucional - PPI**, 2015.

FORTALEZA. **Plano Pedagógico do Curso Técnico em Restaurante e Bar**, 2017.

Resolução CONSUP Nº 56, de 14 de dezembro de 2015. Estabelece o Regulamento da Organização Didática.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 17ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

ANEXO A

PROGRAMAS DE UNIDADES DIDÁTICAS

SEMESTRE 1

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Fundamentos da Hotelaria e do Turismo		
Código: CTH1	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹Atividades não presenciais: 8ha	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Evolução histórica da hotelaria e do turismo. Definições técnicas, classificação e Tipologia do Turismo. Motivações turísticas. Equipamentos Turísticos. Mercado turístico. Sistemas de turismo: econômico, cultural, social e ecológico. As Tendências contemporâneas do turismo. Cultura, identidade e patrimônio cultural local. Evolução histórica e potencial turístico de Maciço de Baturité e da cidade de Guaramiranga.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer e Analisar a evolução histórica da hotelaria e do turismo;• Conhecer os fundamentos da atividade Turística através dos conceitos, definições, tipologia e terminologia;• Conhecer os impactos do turismo no ambiente e na cultura local;• Distinguir o Patrimônio cultural material e imaterial de um local;• Reconhecer o Patrimônio Cultural como um dos elementos inerentes à construção de uma identidade local;• Identificar o patrimônio cultural e histórico do Maciço de Baturité e sua importância para o desenvolvimento da atividade turística na região.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - Histórico do turismo		
Origem da palavra turismo		
História do turismo através dos tempos		
Pioneiros do turismo.		
UNIDADE II – Fundamentação teórica do turismo		
Conceitos, definições, tipologia e terminologia turística.		
Conceitos de deslocar, viajar e fazer turismo e sua importância no planejamento do turismo		

Conceitos de visitante, de turista, de excursionista

Importância socioeconômica da atividade turística.

Motivações turísticas.

Órgãos oficiais de Turismo;

Infraestrutura turística;

Equipamentos e serviços.

A potencialidade turística do Maciço de Baturité.

UNIDADE III - Mercado Turístico

A oferta, a demanda e o produto turístico.

Características do produto turístico.

Os fatores positivos e negativos do turismo.

Os impactos do turismo na comunidade.

Fatores que influenciam o crescimento da atividade turística.

O efeito multiplicador do turismo.

UNIDADE IV - Cultura e Patrimônio Local

Aspectos históricos do Maciço de Baturité

Formação do povoamento local (origem, fatos históricos relevantes locais)

Manifestações culturais locais e hábitos alimentares da região

Atrativos turísticos

A formação dos atrativos físicos e gastronômicos da região.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes

para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos;
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Fundamentos da Hotelaria e do Turismo 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ANDRADE, José Vicente. **Turismo: fundamentos e dimensões**. São Paulo: Editora Ática, 2004.
- BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.
- BARRETO, Margaritta. **Turismo, cultura e sociedade**. Caxias do Sul: Educus, 2006.
- CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ALVES, Jorge Filipe Pinheiro. **Danos socioambientais das atividades de turismo, lazer e veraneio no município de Guaramiranga - CE**. 2014.
- FREITAS, Antonia Fernanda de Sousa; MORAIS, Ana Cristina da Silva. **(Re)conhecimento de doces caseiros tradicionais da cidade de Baturité - CE**. 2017. 19

f. TCC (Graduação) Tecnologia em Gastronomia - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Baturité, Baturité, 2017.

NASCIMENTO, Antonia Thayres Maciel do; LIMA, Anna Erika Ferreira. **Alimentos tradicionais do quilombo da Serra do Evaristo: uma proposta de turismo gastronômico.** 2016. 93 f. TCC (Graduação) Tecnologia em Hotelaria - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Baturité, Baturité, 2016.

SOUSA, Alexandre Magno de; LIMA, Anna Erika Ferreira. **Alimentos tradicionais de caça dos índios Kanindé de Aratuba-CE: Aldeia Fernandes.** 2015. 160 f. TCC (Graduação) Tecnologia em Gastronomia - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Baturité, Baturité, 2015.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo Básico. 7 e. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Sistemas e Técnicas de Governança		
Código: CTH2	Carga horária total: 80h	Créditos: 04
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹Atividades não presenciais: 8ha	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Governança. Planejamento. Operacionalização. Equipamentos. Materiais de Limpeza. Tipos de higienização. Lavanderia. Rouparia.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Agir de acordo com as normas de saúde e segurança do trabalho• Ser proativo e dinâmico;• Agir com postura profissional;• Envolver-se na solução de problemas;• Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);• Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;		

- Ser assíduo nas atividades propostas; ·
- Ser pontual nas atividades propostas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental;

PROGRAMA

UNIDADE 01- Evolução histórica e conceitual

- · A Hotelaria: evolução histórica e terminológicas
- · Processo histórico e social da Governança
- · Características conceituais e aplicabilidade

UNIDADE 02-NORMAS, FORMULÁRIOS E EPIS

- Auxiliar no planejamento e conservação da limpeza e manutenção das áreas sociais e habitacionais;
- Cumprir as normas e procedimentos de saúde e segurança do trabalho;
- Realizar serviços especiais e diferenciados
- Utilizar equipamentos de prevenção individual e coletiva.
- Preencher requisições de solicitação de materiais
- Programar as atividades do setor de governanças considerando as normas estabelecidas pela empresa e a dinâmica da ocupação do hotel ·

UNIDADE 03-OPERACIONALIDADE DA GOVERNANÇA

- ·Operacionalizar a limpeza e a arrumação da unidade habitacional;
- · Controlar e registrar: estoque de enxoval e produtos químicos de limpeza, minibar, objetos esquecidos, solicitações dos hóspedes, limpeza, arrumação, materiais de suprimentos das UHs, equipamentos e discrepâncias;
- Limpar, higienizar e arrumar a unidade habitacional e as áreas comuns.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação, sugestões de vídeos e outros materiais de estudo).
- Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados;
- Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.
- Aulas de campo
- As aulas práticas serão realizadas com atividades do laboratório LAGOV, realização de oficinas e práticas de limpeza e organização dos apts.

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;

- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;

Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Sistemas e Técnicas de Governança 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.
- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:
 - Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
 - Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
 - Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
 - Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARRETO, Margaritta. **Turismo, cultura e sociedade**. Caxias do Sul: Educs, 2006.
CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCS, 2003.
VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. **Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: Educs, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São

Paulo: Saraiva, 2005.

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem:** Front Office e Governança. São Paulo: Thomson Pioneira, 2004.

MARTIN, Robert J. **Governança:** Administração e Operação de Hotéis. 3 ed. São Paulo: Roca, 2005.

TORRE, Francisco. **Administração hoteleira:** parte I – departamentos. São Paulo: Roca, 2001.

VIERA, Elenara. Camareira de Hotel. 2 ed. São Paulo: Ulbra, 2003

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Sistemas e Técnicas de Recepção

Código: CTH3

Carga horária total: 80h

Créditos: 04

Nível: Técnico

Semestre: 1º

Pré-requisitos: Nenhum

CARGA HORÁRIA
(1h.a. = 60 minutos)

Teórica: 40h

Prática: 40h

Presencial: 80h

Distância: -

Prática Profissional: -

¹**Atividades não presenciais: 8ha**

²**Extensão: Não aplicável**

EMENTA

Procedimentos de check in e check out; Acolhimento; Fluxogramas de colaboradores; Tipos de hóspedes; Formulários; Procedimentos em geral

OBJETIVO

- Executar os procedimentos de check in, check out, walk in,
- Atender às solicitações do hóspede e acolhê-lo em suas especificidades;
- Prestar informações ao hóspede sobre a cidade, atrativos turísticos, serviços prestados pelo hotel e infraestrutura local, utilizando mapas, guias, e softwares específicos;
- Executar serviços de telefonia e mensagens;
- Receber e encaminhar reclamações e solicitações do cliente;
- Elaborar planilhas (ocupação, previsão de check in/check out/checklist...) utilizando os recursos informatizados;
- Comunicar-se em língua estrangeira em situações de atendimento ao cliente no setor da recepção; Cumprir as normas e procedimentos de saúde e segurança do trabalho;
- Realizar o atendimento aos hóspedes para serviços especiais e diferenciados;
- Compreender o contexto do setor de recepção de um meio de hospedagem por meio

da ambientação profissional de 20h, bem como relatar as experiências vivenciadas.

PROGRAMA

UNIDADE I

- O funcionamento do setor de recepção e seus dependentes: portaria, telefonia, governança. Organograma, fluxograma e atribuições dos funcionários de recepção.
 - Organograma do departamento de Hospedagem considerando as tipologias.
 - Atribuições e Responsabilidades. Fluxo do trabalho e procedimentos do setor
- Postura Profissional

UNIDADE II

- Noções básicas de procedimentos e prática profissional da Recepção: check-in, check-out, abertura de contas individuais, fechamento de caixa.
- Os procedimentos de *check in* e *check out*.
- Atendimento padrão; Qualidade de serviços
- Rotina operacional do setor da recepção

UNIDADE III

- Procedimentos para o preenchimento da ficha de Registro de Hóspedes (FRNH), Boletim de Ocupação
- Hoteleira (BOH), *checklist* e livro de registro (*long book*).
- Programas informatizados;
- Técnicas de vendas e marketing em um meio de hospedagem.
- As relações entre os setores de um meio de hospedagem; Tecnologia da informação e meios de hospedagem: distribuição, CRM; Relações interpessoais e interdepartamentais; Ferramentas de controle: checklist de qualidade e de conformidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.
- Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários;
- Análise e interpretação de textos e artigos;

- Simulações de Serviços Hoteleiros;

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.

AValiação

A avaliação da disciplina Sistemas e Técnicas de Recepção 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelos respectivos professores de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCS, 2003
ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem Front Office e Governança**. São Paulo: Thomson Pioneira, 2004
VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. **Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos Alberto. **Manual de Hospedagem: simplificando ações na hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
FRANCO, Rolando. **Avaliação de Projetos Sociais**. Editora Vozes: 2004.
PÉREZ, Luis. **Manual Prático de Recepção Hoteleira**. São Paulo: Rocca, 2001.
O'CONNOR, P. **Distribuição da Informação Eletrônica em Turismo e Hotelaria**. Porto Alegre: Bookman, 2001.
MATOSO, J.M. Guerreiro. **A Informática na Hotelaria e Turismo**. Editora Platana, 2000.

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
--------------------------------------	----------------------------------

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Sistemas e Técnicas de Reservas		
Código: CTH4	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹Atividades não presenciais: 8ha	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Procedimentos operacionais de reservas utilizando técnicas específicas, considerando as políticas estabelecidas, e controlar a disponibilidade de ocupações das unidades habitacionais do meio de hospedagem.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer , organizar e operacionalizar o setor de reservas e seus procedimentos para a os tipos de reservas, a chegada, a estada e a partida do hóspede, diferenciando os produtos e tipos de uhs;• Conhecer o ciclo de reservas e operacionalizar em sistemas/softwares de reservas as fichas de reservas de grupos (agências/empresas/particular) e individual;• Operacionalizar em sistemas/softwares de recepção o check in e check out (agências/empresas/particular).• Aplicar os planos de reservas e os tipos de bloqueios;• Fluir as interdependências entre reservas, recepção e demais setores articulando a satisfação do hóspede;• Compreender relatórios e estatísticas em reservas e recepção		
PROGRAMA		
UNIDADE I		
<ul style="list-style-type: none">• Evolução do sistema de reservas• Ciclo de reservas Organograma, cargos e funções em reservas• Tipos de Unidades habitacionais para venda• Negociação de valores de diária		
UNIDADE II		
<ul style="list-style-type: none">• Alfabeto fonético internacional• Procedimentos para efetivação dos tipos de reservas e dos tipos e particularidades de check in e check out• Procedimentos para early check in, late check out e overbooking		

- Documentos do setor de reservas

UNIDADE III

- Tipos de bloqueios
 - Plano de reservas (mapa de disponibilidade, parâmetro e produtos, gráfico de ocupação)
- Conta Corrente.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações - problema reais e/ou simuladas;

Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Recursos audiovisuais: data show e aparelho de som
- Quadra branco
- Material didático-pedagógico

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Sistemas e Técnicas de Reservas 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.
- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;

- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCS, 2003.

CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo SP: Thomson Pioneira, 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: EducS, 1997.

VALLEN, Gary K. & VALLEN, Jerome J. Check in e Check out: gestão e prestação de serviços em Hotelaria. Porto Alegre (RS): Bookman, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. **Controles em Hotelaria: sistemas mecanizados para hotéis**. Caxias do sul: EducS, 1996.

DUARTE, Vladir. **Administração dos sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. São Paulo: SENAC, 1996.

INSTITUTO de Hospitalidade - manual. **Atendente de reservas**. Rio de Janeiro: Versel, 2000.

POWERS, Ton & BARROWS, Clayton. **Administração no setor de hospitalidade**. São Paulo: Atlas, 2004.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Ética Profissional e Relações Interpessoais		
Código: CTH5	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹Atividades não presenciais: 8ha	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Relações profissionais no ambiente de trabalho; Interação social no ambiente de trabalho; formação de equipe; dinâmica de grupo; relações humanas interpessoais.		
OBJETIVO		
Compreender o comportamento ético em sociedade de maneira a auxiliar suas relações interpessoais, principalmente no ambiente profissional.		
PROGRAMA		
Unidade I – Ética e a sociedade		
<ul style="list-style-type: none">• Conceitos Iniciais;• O ser humano em sociedade;• Cidadania e diversidade na sociedade brasileira em face da ética: debate sobre inclusão, Direitos Humanos e Fundamentais, formação cultural brasileira, história afro-brasileira e tradição indígena (em respeito às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação em Direitos Humanos e Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e africana, assim como às Leis 10639/03 e 11645/2008).		
<ul style="list-style-type: none">• Relacionamentos sociais e conflitos;• Ética empresarial;• Conceito de ética empresarial.		
Unidade II – A interação grupal e a ética		
<ul style="list-style-type: none">• Conceitos iniciais;• Tipos de relacionamento (Relacionamento interpessoal e intrapessoal);• Tipos de motivação;• Hierarquia das necessidades.		
Unidade III – Ética profissional		
<ul style="list-style-type: none">• Fundamentos;• Dos deveres profissionais;• Código de conduta e código de ética.• Manual de Conduta Hoteleira		

Unidade IV – Processos e infração ética

- Conceitos;
- Tipos de infração ética;
- Direitos do profissional.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.

AValiação

A avaliação da disciplina Ética Profissional e Relações Interpessoais 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas,

resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;

- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, elos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRIVELARO, Rafael; TAKAMORI, Yuikio. **Dinâmica das Relações interpessoais**. 2. ed. Campinas, SP: Editora Alinca, 2010.

DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda. **Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo**. 11.ed. Petrópolis, RJ: Voes, 2014.

SENAC. **Chefia e liderança**. V. I. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 1989. SENAC. **Chefia e liderança**. V. II. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 1989. SENAC. **Chefia e liderança**. V. III. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 1989.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, C. **Relações interpessoais e autoestima**. Fascículo 16. Petrópolis: Vozes, 2005.

CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. T. **Dinâmica das relações interpessoais**. São Paulo: Alinea, 2005. DIAS, R. **Sociologia e ética profissional**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em:

<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543012223>

MINICUCCI, A. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. São Paulo: Atlas, 2001.

MOSCOVICI, F. **Equipes dão certo**. Rio de Janeiro: José Olímpio, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Informática Aplicada		
Código: CTH6	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20 h	Prática: 20 h
	Presencial: 40 h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹Atividades não presenciais: 8h	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Introdução a computação. Componentes básicos do computador, entrada e saída. Uso do computador pessoal, Sistemas Operacionais, Ferramentas para Internet, Aplicativos de escritório. Tecnologias e Aplicações de Computadores.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Operar softwares aplicativos e utilitários, despertando para o uso da informática na sociedade;• Identificar os componentes básicos de um computador: entrada, processamento, saída e armazenamento;• Conhecer o histórico e as aplicações do computador; Comunicar-se e obter informações usando a Internet.		
PROGRAMA		
Unidade 1 - Conhecendo o computador <ul style="list-style-type: none">• História da Computação• Componentes básicos do computador, entrada e saída. Unidade 2 - Uso do computador pessoal <ul style="list-style-type: none">• Sistemas Operacionais• Ferramentas para Internet• Aplicativos de escritório: Editor de Texto e Planilha Eletrônica• Tecnologias e Aplicações		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.</p> <p>Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;• Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências		

tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;

- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;

Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico
- Recursos audiovisuais
- Laboratório de informática

AValiação

A avaliação da disciplina Informática Aplicada 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Informática básica. 7. ed. São Paulo: Ed. Érica, 2007.

ARAUJO, Paulo Sergio. WORD 2013 – Inovação na criação e Edição de documentos. 1º Ed.: Viena, 2013.

MANZANO, José Augusto Navarro. Estudo Dirigido de Microsoft Excel 2013. Ed. Erica. 2013.

BROOKSHEAR, J. Glenn. Ciência da computação: uma visão abrangente. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

ARAUJO NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Makron Books, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Informática básica. 7. ed. São Paulo: Érica, 2007.

MEIRELLES, Fernando de Souza. Informática: novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2004.

PANNAIN, Ricardo; BEHRENS, Frank Herman; PIVA JR. Dilermando. Organização básica de computadores e linguagem de montagem. Rio de Janeiro: Campus, 2012.

SILBERSCHATZ; GALVIN; GAGNE. Fundamentos de sistemas operacionais: princípios básicos. São Paulo: LTC, 2013.

ALCALDE, E. et al. Informática básica. São Paulo: Makron Books, 1991.

VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 8. ed. Rio de Janeiro:

Campus, 2011

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Técnicas de Comunicação Oral e Escrita

Código: CTH7	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹ Atividades não presenciais: 8ha	
	² Extensão: Não aplicável	

EMENTA

Leitura, redação e interpretação de textos. Compreensão de aspectos avançados da comunicação e da linguagem. Peculiaridades da oralidade e da escrita; ortografia oficial vigente; pontuação como estratégia de esclarecimento de sentido; estratégias de coesão e coerência; funções retóricas; distinção entre resumo e resenha; produção de artigo acadêmico e relatório.

OBJETIVO

- Desenvolver as habilidades comunicativas orais e escritas voltadas para a área da hospitalidade.
- Compreender a formação do comunicador como um processo contínuo.
- Realizar uma comunicação proficiente nas relações interpessoais.
- Construir um referencial teórico norteador da prática da comunicação.
- Estabelecer critérios para as comunicações satisfatórias, legíveis e de persuasão na comunicação oral.

PROGRAMA

UNIDADE I - Língua e linguagem

- Língua oral e língua escrita;
- Linguagem e poder
- Níveis de linguagem;
- Variedades linguísticas e preconceito linguístico;

UNIDADE II - Leitura e produção textual

- Estratégias de leitura;
- Denotação e conotação, o sentido da palavra no texto, polissemia;
- Gênero e tipos de texto e suas produções relacionadas à área

- Fatores de textualidade: coesão, coerência, intertextualidade e aspectos pragmáticos.

UNIDADE III - Aspectos gramaticais

- Novo Acordo Ortográfico;
- Acentuação gráfica e crase;
- Pontuação;
- Regências: nominal e verbal;
- Colocação pronominal;
- Concordância verbal e nominal;
- Principais dificuldades da língua portuguesa.

UNIDADE IV – Produção

- Organização do pensamento e desenvolvimento da capacidade de expressão oral/escrita;
- Organização do discurso e do pensamento;
- Produção de textos;
- Técnicas de elaboração de contratos e relatórios, gramática instrumental, redação técnica.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.
- Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.

AValiação

A avaliação da disciplina Comunicação Oral e Escrita 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma

processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSUMPÇÃO, Maria Elena Ortiz; BOCCHINI, Maria Otília. Para escrever bem. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.

AZEREDO, José Carlos de. Gramática Houaiss da língua portuguesa. São Paulo: Publifolha, 2009.

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Português: linguagens. São Paulo: Atual, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAGNO, Marcos. Gramática da língua portuguesa. São Paulo: Loyola, 2000.

BAGNO, Marcos. O preconceito lingüístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 1999.

MARTINS, Maria Helena. O que é leitura. São Paulo: Brasiliense, 2007.

PALADINO, Valquíria da Cunha; LUZ, Angela; SILVEIRA, Eliete Figueira. Regência verbal, nominal e crase. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2006.

WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Inglês I		
Código: CTH8	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20h	Prática: - 20h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹Atividades não presenciais: 8ha	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
English in the world, Interlanguage, introductions, greetings, personal information, alphabet, offering and asking drinks, telephone numbers, numbers, asking and saying the time, countries (where are you from?), Hotel.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Desenvolver comunicação básica em língua inglesa aplicada ao setor de Hospedagem;• Debate sobre identidade em Língua Inglesa e interlíngua• Proceder apresentação pessoal em inglês;• Falar sobre países e cidades em inglês;• Dar informações pessoais utilizando o idioma;• Oferecer e pedir bebidas em um restaurante utilizando o inglês;• Dar informações a respeito de números de telefone, email e endereço;• Conhecer as diferentes formas de falar a hora em inglês;• Aprender como comprar alimentos em inglês.		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none">• Verbo to be;• Vocabulário relacionado a bebidas;• Números de 0 a 100;• Vocabulário relacionado a alimentos;• Perguntas com where, what, when, what time, how much;• Dias da semana e meses do ano;• Preposições on-in-at. Relacionadas a datas e horas;• Verbos no presente simples para falar de rotina diária;• Perguntas com o modal would;• Plural dos substantivos;• Datas e horas.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none">• Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (<i>listening, writing, speaking and reading</i>).• Aulas expositivas, dialogadas e participativas;		

- Pesquisa, atividades individuais e em dupla;
- Estudo dirigido.

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;

Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Recursos audiovisuais: data show e aparelho de som
- Quadra branco
- Material didático-pedagógico

AValiação

A avaliação da disciplina Inglês 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BYGRAVE, Jonathan. **New Total English**. England, Pearson, 2012.
BYGRAVE, Jonathan. **New Total English – Starter - Workbook**. England, Pearson, 2012.
CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes: para profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DICIONÁRIO **Oxford escolar**: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009.
EASTWOOD, John. **Oxford learner's grammar**: grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006.
MURPHY, Raymond. **English grammar in use**. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.
MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. **Grammar in use intermediate**: reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009.
OXFORD photo dictionary. 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

PROGRAMAS DE UNIDADES DIDÁTICAS

SEMESTRE 2

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Serviços em Alimentos e Bebidas		
Código: CTH9	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20h	Prática: - 20h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹ Atividades não presenciais: 8ha	
	² Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
<p>Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas para a sociedade no atendimento à necessidade de alimentação fora de casa e como opção de lazer social e gastronômico. Tipologias de empresas de alimentação. Qualidade do atendimento. Funções da brigada de atendimento e salão. Operacionalização do serviço. Etapas de preparação do ambiente e do material de serviço. Técnicas de atendimento e serviços de restaurante. Técnicas necessárias aos profissionais de A&B no cotidiano hoteleiro, assim como os serviços típicos como <i>room service</i> e demais pontos de vendas.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer acerca da evolução do conhecimento Gastronômico e da história da restauração.• Reconhecer a Importância dos serviços de Alimentos e bebidas para a sociedade - Identificar as funções da brigada de atendimento e de salão.• Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades de <i>Mise en place</i> de salão• Executar as atividades de atendimento, reconhecer e os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – Histórico de serviço		
<ul style="list-style-type: none">• A evolução da Gastronomia na história• O serviço na história e a origem de utensílios• A invenção do restaurante• Evolução dos profissionais de salão• Compreensão do público, da psicologia do serviço e debate de questões atuais para melhor servir, em respeito aos Direitos Humanos e Fundamentais, formação cultural brasileira, história afro-brasileira e tradição indígena (em respeito às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação em Direitos Humanos e Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e		

africana, assim como às Leis 10639/03 e 11645/2008).

UNIDADE II – Importância da empresa de alimentação

- Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas;
- Motivação dos clientes;
- Tipos de clientes;
- Tipologia das empresas de alimentação;
- Segmentação de Mercado e tendências de Restaurantes.

UNIDADE III – Estrutura Organizacional do Restaurante

- Distinção das responsabilidades entre Produção, Atendimento e Administração
 - Brigada de Salão e Atendimento – Organograma
 - Brigada de Cozinha

UNIDADE IV – *Mise en Place*

- Organização e aproveitamento da área de Sala/Bar.
- Material do restaurante: materiais, equipamentos e utensílios;
- *Mise en place* de mesa e de salão

UNIDADE V – Atendimento e Serviço

- Operacionalização do serviço
- Recepção do cliente
- Técnicas de serviço
- Serviço de bebidas
- Sistemas de serviço
- Tipos de serviço
- Abertura e Fechamento do Restaurante.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas e avaliações práticas;
- Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina;
- Pesquisa, atividades individuais e em dupla;
- Relatórios de aulas práticas e de visitas técnicas; Estudo dirigido.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KUCHER, Débor; REIS, Juliana. **Serviço memorável em alimentos e bebidas**: um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes. 1ª Ed. São Paulo: Senac/SP, 2019.

PACHECO, Aristides. **Manual de Serviço do Garçom**. 9ªEd. São Paulo: Senac SP, 2019.

VIERA, E. V.; CÂNDIDO, I. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003.

CAVALCANTE, William Quezado de Figueiredo (Org.). **Marketing e Gastronomia**: estratégias para turismo e hotelaria. Fortaleza: IFCE, 2017.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. 4. Ed. Caxias do Sul/RS: Educs, 2010.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**. São Paulo: Senac SP, 2001.

FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: Uma visão gerencial. 1. Ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Planejamento e Organização de Eventos		
Código: CTH10	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹Atividades não presenciais: 8ha	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Evolução Histórica dos eventos. Conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos. Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico. Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes. Elaboração do plano, implementação, controle e promoção de eventos. Captação de eventos. O mercado de eventos e suas tendências. Análise do mercado de eventos em Guaramiranga. Festivais Gastronômicos do Ceará.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo;• Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos;• Estudar as etapas do planejamento e execução de eventos;• Conhecer as normas que regem o Cerimonial e Protocolo em Eventos Públicos e Privados;• Conhecer os principais festivais gastronômicos do Ceará• Analisar o potencial de Eventos no município de Guaramiranga.		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none">• Evolução histórica dos Eventos: história dos eventos através dos tempos.• Fundamentação teórica dos eventos: conceitos, definições, tipologia dos eventos. Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica.<ul style="list-style-type: none">• Planejamento de eventos: Processo de planejamento (Pré-evento, evento e pós evento), organização, controle, execução de eventos. Instrumentos de controle do planejamento, Recepção e atendimento, Publicidade e comunicação; Instalações e equipamentos, Manutenção. Diagnóstico e Análises de eventos.• Cerimonial e Protocolo em Eventos: Funções do cerimonial. Ordem de Precedência de autoridades Nacionais e Internacionais. Composição de mesas. Posicionamento de bandeiras. Convites. Roteiro para Eventos. Redação Oficial. Formas de Tratamento.<ul style="list-style-type: none">• Organização de Festivais. Estudo de Festivais Gastronômicos no Ceará.		
METODOLOGIA DE ENSINO		

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Planejamento e Organização de Eventos 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo** - 4ª Ed. São Paulo: Contexto, 2012.
MATIAS, Marlene. **A Arte de receber em eventos**. Barueri: Manole, 2014.
MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos**. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.
BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010.
TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.
VIERA, Elenara Viera de. **Recepção de eventos: organização e técnicas para eventos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.
ZANELLA, Luis Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo (SP): Atlas, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Introdução à Matemática Financeira

Código: CTH11

Carga horária total: 40h

Créditos: 02

Nível: Técnico

Semestre: 2º

Pré-requisitos: Nenhum

CARGA HORÁRIA
(1h.a. = 60 minutos)

Teórica: 40h

Prática: -

Presencial: 40h

Distância: -

Prática Profissional: -

¹**Atividades não presenciais:** 8ha

²**Extensão:** Não aplicável

EMENTA

Conjuntos numéricos. Operações com números reais. Operações Comerciais: Porcentagem; acréscimos; descontos e taxa de lucro. Operações Financeiras: Juros simples e compostos; Descontos simples e compostos; taxa de juros real–inflação.

OBJETIVO

- Lidar com os conteúdos listados na ementa em situações práticas, solucionando problemas dentro do curso;

- Utilizar o conteúdo aprendido de forma a facilitar a aprendizagem em situações de mercado;
- Compreender e operacionalizar as técnicas para a resolução de problemas;
- Compreender e aplicar de forma eficiente o conceito de porcentagem para a resolução de situações problema.

PROGRAMA

UNIDADE I – CONJUNTOS NUMÉRICOS

- Números Naturais
- Números Inteiros;
- Números Racionais;
- Números Irracionais;

UNIDADE II – OPERAÇÕES COM NÚMEROS REAIS

- Operações com números reais
- Propriedades operatórias de soma e multiplicação dos números reais
- Razão
- Proporção
- Regra de três simples e composta

UNIDADE III - Operações comerciais

- Porcentagem
- Acréscimos
- Descontos
- Taxa de lucro

UNIDADE IV - Operações financeiras

- Juros simples
- Juros compostos
- Descontos simples
- Descontos compostos

UNIDADE V - Taxa de juros real

- Introdução
- Taxas de juros real
- Inflação

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;

- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, listas de exercícios, listas de testes, Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, software GeoGebra, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.
- Insumos de laboratórios: instrumentos de desenho para quadro branco, trena, barbante, calculadora.

AValiação

A avaliação da disciplina Introdução à Matemática Financeira 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.
- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:
 - Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
 - Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
 - Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
 - Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRESPO, Antonio Arno. **Matemática Financeira Fácil**. 14^a Ed. Atualizada. São Paulo: Editora Saraiva, 2010.

HORIGUTI, Augusto Massash; DONADEL, Juliane. **Matemática Comercial e Financeira e Fundamentos De Estatística**. São Paulo: Editora Érica, 2014.

NASCIMENTO, Sebastiao Vieira do. **Matemática Comercial e Financeira**. São Paulo: Editora Ciência Moderna, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENETTI, Bruno. **Matemática acontece**: volume único. São Paulo: Editora do Brasil, 2012.

IEZZI, Gelson et al. **Matemática**: volume único. 5. ed. São Paulo: Atual, 2011.

LORENZATO, Sergio. **Para aprender matemática**. 3. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2010.

MACHADO, Antônio dos Santos. **Matemática**, volume único: ensino médio. São Paulo: Atual, 2012. NUNES, Terezinha et al. **Educação matemática 1: números e operações numéricas**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Empreendedorismo		
Código: CTH12	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹ Atividades não presenciais: 8ha	
	² Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
O empreendimento e o empreendedor: conceitos e definições. Características e tendências dos mercados. Inovação e criatividade. Modelo de Negócios Canvas. Técnica de estudo de Negócios Plano de Negócios – Elementos de um plano de negócios.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Compreender o processo empreendedor e o ciclo de criação de um negócio;• Fomentar a formação discente de acordo com as competências e habilidades empreendedoras, além de proporcionar o conhecimento e uso das ferramentas de empreendedorismo para criação de projetos de negócios.		

PROGRAMA

Unidade I

- O empreendimento e o empreendedor: conceitos e definições.
- O que é a empresa;
- Análise ambiental (SWOT);
- Conceito de empreendedorismo;
- Quem é o empreendedor – características e competências; - Empreendedor x empresário.

Unidade II

- Características e tendências dos mercados.
- O empreendedorismo e a História - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena; - Planejamento e controle;
- Tipos de empresa.

Unidade III - Inovação e criatividade.

- Tipos de Inovação.
- Ideia x Oportunidade.

Unidade IV –

- Modelo de Negócios Canvas - Conceito e diferenciações; - Aplicação.

Unidade V

- Técnica de estudo de Negócios - Definição – Plano de Negócios; - Planejamento.

Unidade VI – Plano de Negócios

- Execução do plano de negócios;
- Plano de Marketing;
- Plano Financeiro.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo

respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.

AValiação

A avaliação da disciplina Empreendedorismo 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIAGIO, L. A.; BATOCCHIO, A. **Plano de negócios**: estratégia para micro e pequenas empresas. 2 ed. Barueri: Manole, 2012. Disponível em: BVU IFCE.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 4 ed. compacta Barueri: Manole, 2014. Disponível em: BVU IFCE.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para Empreendedores**: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. Disponível em: BVU IFCE.

SOUSA, A. F.; BORTOLI NETO, A. Manual prático de gestão para pequenas e médias empresas. 1 ed. Barueri: Manoel, 2018. Disponível em: BVU IFCE.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIAGIO, L. A. **Empreendedorismo**: construindo seu projeto de vida. Barueri: Manole, 2012. Disponível em: BVU IFCE.

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas**: O novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4 ed. Barueri: Manole, 2014. Disponível em: BVU IFCE.

DEGEN, R. J. **O empreendedor**: fundamentos da iniciativa empresarial. 8ª. Ed. São Paulo: Makron Books, 1989. Disponível em: BVU IFCE.

KOTLER, P. **Administração de Marketing**. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice hall, 2006. Disponível em BVU IFCE.

KRAJEWSKI, L. J.; MALHOTRA, M. K.; RITZMAN, L. P. **Administração de produção e operações**. 11 ed. São Paulo: Pearson Education, 2017. Disponível em BVU IFCe.
ZAVADIL, P. R. Plano de negócios: uma ferramenta de gestão. Curitiba: InterSaberes, 2013. Disponível em BVU IFCe.

Coordenador do Curso	Sector Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem		
Código: CTH13	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 40h	Prática: -
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹Atividades não presenciais: 8ha	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Meio ambiente; Desenvolvimento Sustentável; Fontes de Energia Renováveis; Impactos do turismo; Sistema de Gestão Ambiental; Estudo de Casos		
OBJETIVO		
Compreender a dinâmica da relação da sociedade e natureza, bem como os efeitos positivos e negativos e e assim relacionar com atividade hoteleira. Relacionar a temática principal da disciplina com as que compreendem as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Ambiental.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – ABORDAGEM HISTÓRICA E CONCEITUAL		
<ul style="list-style-type: none">• Conceito de sustentabilidade.• Educação ambiental como caminho de ações sustentáveis• A Gestão Ambiental• Responsabilidade social e meio ambiente		
UNIDADE II- RELAÇÃO MEIO AMBIENTE E ATIVIDADES TURÍSTICAS		
<ul style="list-style-type: none">• Impactos ambientais da atividade turística e de meios de hospedagem. Meios de hospedagem e áreas legalmente protegidas.• Turismo de massa e identidade local. Introdução à gestão e certificação ambiental. Fundamentos, medidas e sistemas de gestão ambiental em meios de hospedagem. Eventos sustentáveis		

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, notebook, datashow.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. GESTÃO AMBIENTAL: **Responsabilidade Social e Sustentabilidade**. 2ª edição. Editora Atlas: SP, 2011.

GONÇALVES, Luís Cláudio. *Gestão Ambiental Em Meios De Hospedagem*. Aleph Editora: SP, 2004.
 PELIZZOLI, Marcelo Luiz. *Ética e meio ambiente - Para uma sociedade sustentável*. Petrópolis/RJ: Vozes, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JÚNIOR, Arlindo Phillipi; RUSCHMANN, Doris Van de Meene. **Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo**. São Paulo: Editora Manole, 2010. (Bvu)
 MAZZAROTTO, Angelo de Sá; BERTÉ, Rodrigo. **Gestão Ambiental no mercado empresarial**. São Paulo: IBEPEX, 2013. (Bvu)
 MUNHOZ, Anotónio Siemsen. **Responsabilidade e autoridade social das empresas**. São Paulo: Editora Intersaberes, 2015. (Bvu)
 SERTEK, Paulo. *Responsabilidade Social e Competência Interpessoal*. São Paulo: Editora Intersaberes, 2014. (Bvu)

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Inglês II		
Código: CTH14	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Inglês I
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20h	Prática: - 20h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹ Atividades não presenciais: 8ha	
	² Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Talking about daily routine, arranging to meet, there is/are, any, prepositions, directions, saying years, was/were born, past simple (regular and irregular verbs), request and offers (can/can't), in a café, how much, adjectives, on the phone, dining in&out, American foods, restaurants (types of restaurant), food shopping.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hospedagem;Compreender e comunicar-se oralmente, diferenciando o uso da língua formal e informal, de acordo com a situação ou conteúdo ao qual for exposto, no seu campo de trabalho;		

- Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem;
- Compreender de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas;
- Compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países.

PROGRAMA

UNIDADE 1

- Question word order
- Can/can't
- Verb phrases The weather

UNIDADE 2

- Present continuous
- Simple past
- Hotels
- Preposition for places

UNIDADE 3

- There be
- Adjectives
- Daily routine
- Irregular verbs

UNIDADE 4

- Object pronouns
- Future with be going to
- Opinion words
- Future expressions

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo

respectivo professor de cada componente curricular..

RECURSOS

- Recursos audiovisuais: data show e aparelho de som.
- Quadra branco
- Material didático-pedagógico

AValiação

A avaliação da disciplina Inglês II 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BYGRAVE, Jonathan. **New Total English**. England, Pearson, 2012.
BYGRAVE, Jonathan. **New Total English – Starter - Workbook**. England, Pearson, 2012.
CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes: para profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DICIONÁRIO **Oxford escolar**: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009.
EASTWOOD, John. **Oxford learner's grammar**: grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006.
MURPHY, Raymond. **English grammar in use**. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.
MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. **Grammar in use intermediate**: reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009.

OXFORD photo dictionary. 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Segurança do Trabalho

Código: CTH15

Carga horária total: 40h

Créditos: 02

Nível: Técnico

Semestre: 2º

Pré-requisitos: Nenhum

CARGA HORÁRIA

(1h.a. = 60 minutos)

Teórica: 20h

Prática: 20h

Presencial: 40h

Distância: -

Prática Profissional: -

¹**Atividades não presenciais: 8ha**

²**Extensão: Não aplicável**

EMENTA

Histórico da Segurança no Trabalho. Acidente do Trabalho. Benefícios Acidentários. Teorias dos Acidentes de Trabalho. Equipamentos de Proteção individual. Ruído Industrial. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Noções de Primeiros Socorros. O papel da prevenção dos primeiros socorros: instalações, equipamentos, técnicas de ensino, exame médico prévio e papel do profissional. Definição de emergência.

Procedimentos gerais e cuidados especiais. Mapa de riscos. Brigada de Incêndio. Demais Normas.

Regulamentares e Legislação de Segurança do Trabalho pertinentes ao universo do Restaurante e Bar.

OBJETIVO

- Reconhecer a importância da segurança e da saúde no trabalho;
- Conhecer as normas regulamentadoras relacionadas a Legislação de Segurança do Trabalho;
- Reconhecer a importância da prevenção de acidentes do trabalho, e dos problemas físicos, psicológicos e econômicos deles decorrentes;
- Conhecer e aplicar técnicas e procedimentos de primeiros socorros;
- Verificar procedimentos para combate e prevenção de incêndios;

- Desenvolver mapa de riscos;
- Conhecer procedimentos adequados para orientação de um atendimento preciso, rápido e seguro em casos de acidentes ou males súbitos cabíveis ao ambiente de restauração, até a chegada de equipe especializada.

PROGRAMA

- Histórico sobre Segurança e Saúde no trabalho;
- Evolução da Legislação de Segurança no Trabalho;
- CIPA;
- Acidente de trabalho;
- Equipamentos de Proteção Individual;
- Equipamentos de Proteção Coletiva;
- Prevenção de acidentes;
- Investigação de acidentes;
- Mapa de riscos;
- Noções de primeiros socorros;
- Combate e prevenção de incêndios.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos

pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.

AValiação

A avaliação da disciplina Segurança do Trabalho 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. **Segurança e medicina do trabalho**. Manual de legislação. São Paulo: Atlas, 1999.

ZOCCHIO, Alvaro. **Política de segurança e saúde no trabalho**: elaboração, implantação, administração. São Paulo: LTr, 2000.

GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho. 3ª Ed. São Paulo (SP): LTr, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **Lei 6514 de dezembro de 1977**. Consolidação das Leis do Trabalho.

FERNANDES, Almesida; SILVA, Ana Karla da. **Tecnologia de Prevenção e Primeiros Socorros ao Trabalhador Acidentado**. Goiânia/GO: AB Editora, 2007.

NORO, João J. **Manual de Primeiros Socorros**: Como proceder nas emergências em casa, no trabalho e no lazer. São Paulo: Ática, 1996.

OLIVEIRA, Celso L.; MINICUCCI, Agostinho. **Prática da qualidade da segurança no trabalho**: uma experiência brasileira. São Paulo: LTR, 2001.

SILVEIRA, José Marcio da Silva. **Primeiros Socorros**: Como Agir em Situações de Emergência. São Paulo: SENAC, 2008.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Prática em Hospedagem		
Código: CTH16	Carga horária total: 80h	Créditos: 04
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: -	Prática: 80h
	Presencial: 80h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹ Atividades não presenciais: 8ha	
	² Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Reservas. Recepção, Governança. Alimentos e Bebidas. Eventos. Marketing		
OBJETIVO		
Vivência da realidade nos meios de hospedagem e oferecimento de condições de observação, análise e reflexão de forma integrada dos conhecimentos adquiridos no curso, possibilitando também o exercício da ética profissional, o intercâmbio de informações e experiências concretas para a preparação para o efetivo exercício da profissão técnico em hospedagem.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – RECEPÇÃO E RESERVAS		
• Rotinas dos setores de Recepção e Reservas		
UNIDADE II – GOVERNANÇA		
• Rotinas do setor de Governança		
UNIDADE III - ALIMENTOS E BEBIDAS		
• Noções básicas do setor		
UNIDADE IV - EVENTOS E MARKETING		

- Noções básicas do setor

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

Laboratórios do Hotel Escola e insumos

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação;

Avaliação através das atividades nos laboratórios do Hotel Escola IFCE.

A avaliação da disciplina Prática em Hospedagem 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCS, 2003.
DAVIES, Carlos Alberto. **Manual de hospedagem**: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 2007.
ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: Front Office e Governança**. São Paulo: Thomson Pioneira, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; Viera Elenara. **Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: EducS, 2000.
CAVALCANTE, William Quezado de Figueiredo (Org.). **Marketing e Gastronomia: estratégias para turismo e hotelaria**. Fortaleza: IFCE, 2017.
DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. 4. Ed. Caxias do Sul/RS: EducS, 2010.
TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.
TORRE, Francisco. **Administração hoteleira: parte I – departamentos**. São Paulo: Roca, 2001.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

PROGRAMAS DE UNIDADES DIDÁTICAS

DISCIPLINAS OPTATIVAS

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Libras		
Código: CTHO1	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹Atividades não presenciais: 8ha	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Noções básicas sobre a educação de surdos, Cultura e sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Compreensão das semelhanças e diferenças entre LIBRAS e Português. Noções da gramática da Língua Brasileira de Sinais. Prática do uso da Língua de Sinais Brasileira em Contextos básicos.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Trabalhar os constituintes linguísticos básicos da Libras a fim de estabelecer uma comunicação inicial e compreender as estruturas frasais nos contextos básicos.• Perceber a diferenças linguística entre Libras e Português.• Compreender os aspectos Culturais, políticos, educacionais e históricos que tem relação direta com a comunidade surda.		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none">1. Alfabeto manual e sinal de identificação;2. Saudações;3. Perguntas básicas;4. Numerais (cardinais, ordinais e quantificadores);5. Pronomes pessoais (singular, dual, Trial, quatrial);6. Pronomes demonstrativos e possessivos;7. Advérbio de lugar;8. Verbos (simples, de Concordância e Locativos);9. Expressões faciais e corporais;10. Substantivos;11. Adjetivos;12. Profissões;13. Questões básicas sobre o surdo no contexto escolar, familiar e social;14. Diálogos sobre os diversos contextos.		
METODOLOGIA DE ENSINO		

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático (Livros e Textos);
- Quadro e Pincel;
- Projetor Multimídia;
- Laboratório.

AVALIAÇÃO

s alunos serão avaliados cotidianamente por seu grau de participação em atividades que exijam produção individual e em equipe observando sua produção dos sinais estudados bem como por meio de exercícios, provas escritas e práticas e ainda por participação em seminários e debates.

As provas Escrita terão como parâmetro de avaliação a compreensão de construções em Libras podendo ser apresentados em vídeo, pessoalmente pelo professor e/ou com imagens ilustrativas dos sinais. As provas práticas terão como critério de avaliação a produção correta dos sinais, expressões e sentenças propostas, de acordo com os parâmetros de formação fonéticomorfológicos, observando a gramática da Língua de Sinais.

A avaliação da disciplina Libras 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPOVILLA, Fernando. C; RAPHAEL, Walkyria. D. **Dicionário Enciclopédico**

Ilustrado Trilingue da Língua de Sinais. 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008
FELIPE, Tânia A.; MONTEIRO, Myrna S. **Libras em Contexto:** curso básico. Brasília: MEC/SEESP, 2007.

QUADROS, Ronice M.; KARNOPP, Lodenir B. **Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos.** Porto Alegre: ArtMed, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERREIRA-BRITO, Lucinda. **Por uma Gramática da Língua de Sinais.** Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.

GOLDFELD, Marcia. **A Criança Surda:** linguagem e cognição numa perspectiva sóciointeracionista. São Paulo: Plexus, 1997.

QUADROS, Ronice M. de. **Educação de surdos:** a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997

LEITÃO, Vanda M. **Narrativas silenciosas de caminhos cruzados:** história social de surdos no Ceará. Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2003. 225 p.

SACKS, Oliver. **Vendo Vozes:** uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Educação Física		
Código: CTHO2	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹Atividades não presenciais: 8ha	
	²Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Abordagem por meio da tematização das práticas corporais em suas diversas forma de codificações e significação social, que subsidiam na compreensão das representações que os diferentes grupos sociais veiculam através da sua cultura do corpo; Vivência e experimentação das práticas corporais (brincadeiras e jogos, esportes, ginástica, práticas corporais de aventura e lutas); Uso e apropriação das práticas corporais de forma autônoma, para potencializar o envolvimento em contexto de lazer, ampliação das redes de socialização e da promoção da saúde.		
OBJETIVO		
Tematizar as práticas corporais em suas diversas formas de codificações e significação social, subsidiando na compreensão das representações que os diferentes grupos sociais veiculam através da sua cultura do corpo; Propiciar a vivência e experimentação das práticas corporais (brincadeiras e jogos, esportes, ginástica, práticas corporais de aventura e lutas); Fomentar o uso e apropriação das práticas corporais de forma autônoma, potencializando o envolvimento em contexto de lazer, ampliação das redes de socialização e da promoção da saúde.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – Brincadeiras e Jogos;		
<ul style="list-style-type: none">• Conceito epistemológico das brincadeiras e dos jogos;• Brincadeiras e jogos da cultura popular no contexto comunitário e regional;• Brincadeiras e jogos da cultura popular do Brasil e do mundo;• Brincadeiras e jogos de matriz indígena e africana.		
UNIDADE II – Esportes;		
<ul style="list-style-type: none">• Classificação dos esportes pela lógica interna;• Esportes de marca;• Esportes de precisão;• Esportes de campo e taco;• Esportes de rede/parede;• Esportes de invasão;• Esportes de combates;• Esportes técnico-combinatórios.		

UNIDADE III – Ginástica;

- Conceito e definição da ginástica;
- Ginástica geral ou de demonstração;
- Ginástica de condicionamento físico;
- Ginástica de conscientização corporal.

UNIDADE IV – Práticas Corporais de Aventura;

- Conceito e definição das práticas corporais de aventura;
- Práticas Corporais de aventura urbana;
- Práticas Corporais de aventura na natureza.

UNIDADE IV – Lutas.

- Conceito e diferença entre lutas e brigas;
- Lutas do contexto comunitário e regional;
- Lutas de matriz indígenas e africana;
- Lutas do Brasil;
- Lutas do Mundo.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:

- O material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias);
- Os recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show);
- Os materiais alternativos (garra pet, pneus, sacos, latas, jornais).

AValiação

A avaliação da disciplina Educação Física 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.

Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BRASIL. **Base Nacional Comum Curricular: Educação Física terceira versão**. Brasília: MEC, 2017.
- GONZÁLEZ, F. J; BRACHT, V. **Metodologia dos esportes coletivos**. Vitória: UFES, Núcleo de educação aberta e a distância, 2012.
- NEIRA, M. G. **Práticas Corporais: brincadeiras, danças, lutas, esportes e ginásticas**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ALMEIDA, L; FENSTERSEIFER, P. E. A relação teoria-prática na educação física escolar: desdobramentos para pensar um “programa mínimo”. In: **Revista kinesys**, Santa Maria, ed. 32, v. 2, jul./dez. 2014.
- DARIDO, S. C; RANGEL, I. C. A. **Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
- FENSTERSEIFER, P. E; GONZÁLEZ, F. J. **Entre o “não mais” e o “ainda não”: pensando saídas do não lugar da ef escolar II**. In: Cadernos de formação RBCE, p. 10- 21, mar. 2010.
- NEIRA, M. G; NUNES, M. L. F. **Educação Física, currículo e cultura**. São Paulo: Phorte, 2009.
- POMPEU, M. R. P; ALMEIDA, M. T. P. O jogo como instrumento de avaliação nas aulas de educação física. In: ALMEIDA, M. T. P. (Org). **O jogo e o lúdico: suas aplicações em diferentes contextos**, Fortaleza, CE: PRONTOGRAF, 2013. p. 75-100.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Arte - Música		
Código: CTH03	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹ Atividades não presenciais: 8ha	
	² Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Iniciação a prática instrumental, fundamentos e elementos básicos da música, viabilizando ao aluno uma percepção gradual para a compreensão musical, bem como, desenvolver a formação humana no discente.		
OBJETIVO		
Desenvolver no estudante a habilidade de compreender e, reconhecer os fenômenos básicos que surgem no processo de escuta musical, bem como, oportunizar momentos lúdicos, de aprendizado musical e o primeiro contato com um instrumento musical.		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none">• Elementos constitutivos da música;• Formação do som;• Propriedades física do som;• Sons musicais;• Notação musical básica;• Intervalos, tom e semitom• Dinâmica;• Estrutura física do instrumento violão;• Nomeclatura das mãos;• Independência dos dedos;• Arpejos		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Iniciar a teoria musical básica abordando elementos, conceitos básicos e dialogando com os alunos sobre a importância da música no contexto social e cultural, bem como, os benefícios que ela influencia na formação humana. Serão expostos vídeos musicais para a apreciação musical orientada. Utilização de jogos musicais como forma de interação entre os estudantes. Expor as possíveis posturas que os violonistas utilizam na execução de seus instrumentos, dando ênfase na postura das mãos e na consciência corporal. Como forma de primeiro contato com o instrumento serão realizado alguns exercícios técnicos, simples, para ambas as mãos, comentando sobre as posturas de cada aluno, e adaptando as posturas já trabalhada. Será proposto uma atividade de pesquisa em grupo no final do semestre.		

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Projetor portátil (Data Show);
- Aparelhos de reprodução Áudio Visual;
- Caixa de Som;
- Instrumento musical (Violão).

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Arte - Música 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MED, Bohumil. **Teoria da Música**. Brasília, 4ª ed. MusiMed Edições Musicais, 1996.

POZZOLI. **Guia Teórico-Prático para ditado musical, parte I e II**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1983.

PINTO, Henrique. **Ciranda das 6 cordas: iniciação infantil ao violão**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1985.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SÁVIO, Isaias. **Escola moderna do violão: técnica do mecanismo**. São Paulo: Ricordi, 1985. v.1 .

DANTAS, Tais; SANTIAGO, Diana (org.). **Ensino coletivo de instrumentos musicais: contribuições da pesquisa científica**. Salvador: EDUFBA, 2017.

CRUVINEL, F. **Educação Musical e Transformação Social: uma experiência com o ensino coletivo de cordas**. Goiânia: Instituto Centro-Brasileiro de Cultura, 2005.

TAVARES, M, Isis. **Linguagem da música**. Curitiba: Intersaberes, 2013.

BENNETT, Roy. **Forma e estrutura na Música**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Disciplina: Espanhol		
Código: CTHO4	Carga horária total: 40h	Créditos: 02
Nível: Técnico	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
CARGA HORÁRIA (1h.a. = 60 minutos)	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: -
	Prática Profissional: -	
	¹ Atividades não presenciais: 8ha	
	² Extensão: Não aplicável	
EMENTA		
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita; a assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; a introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; a introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever;• Dominar o vocabulário básico da língua espanhola;• Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua.		
PROGRAMA		
Conteúdo Gramatical		
<ul style="list-style-type: none">• El alfabeto español;• Estilo formal e informal;• Los artículos;• Género y número de los nombres;• Los pronombres sujeto;• Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo;• Preposiciones de lugar y tiempo;• Adjetivos descriptivos;• Adjetivos posesivos• Demostrativos;• Adverbios de frecuencia;		
Conteúdo Lexical		
<ul style="list-style-type: none">• Los saludos;• Los adjetivos de nacionalidad;• Las profesiones;		

- Los días de la semana, los meses y las estaciones del año;
- Los colores;
- Las características físicas y de carácter;
- La familia;
- La casa;
- La ciudad
- La hora
- Los alimentos;
- Las partes del cuerpo
- Los estados de ánimo
- Los números.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas com exemplos práticos. Serão utilizados exercícios de fixação, tarefas de classe e casa, estudo de casos atuais, pesquisas envolvendo o conteúdo ministrado em sala de aula, jogos didáticos, entre outros. Debates e discussões serão incentivados para que o aluno interaja com os colegas e dinamize o seu aprendizado. Como recursos poderão ser utilizados o quadro branco, pincel, projetor multimídia, equipamentos e ferramentas matemáticas, etc.

Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

RECURSOS

- Material didático (Livros e Textos);
- Quadro e Pincel;
- Projetor Multimídia;
- Jogos Didáticos
- Painéis com imagens/ pôsteres

AValiação

A avaliação da disciplina Espanhol 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. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando assiduidade e a participação, e por meio de:

- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo;

- Seminários.

Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO Viudez, F. *et al.* **Español en Marcha**. Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis)
CORTÉS, Maximiano, **Guía de usos y costumbres de España**, Madrid, Edelsa, 2003. **DICCIONARIO escolar Santillana de la lengua española**. Barcelona: Santillana, 1997.
FANJUL, Adrián, (org). **Gramática de español paso a paso: con ejercicios**. São Paulo: Moderna, 2005.
FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). **Expresiones Idiomáticas: valores y usos**. São Paulo: Editora Ática. 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALARCOS LLORACH, Emilio. **Gramática de la Lengua Española**. Madrid: Espasa Calpe, 2002. AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. **El español por profesiones, Servicios Turísticos**, SGEL, Madrid, 1994.
CASTRO, F. **Uso de la gramática española**. Madrid. Edelsa, 2000.
HERMOSO, A. González, **Conjugar es fácil en español**. Madrid: Edelsa, 1997
HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: **Gramática de español lengua extranjera**. Madrid, Edelsa, 1998.
MILANI, E.M. **Gramática de espanhol para brasileiros**. São Paulo: Saraiva, 2000.
SEÑAS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico
