



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

RESOLUÇÃO Nº 19, DE 26 DE MARÇO DE 2018

Aprova a atualização do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do *campus* de Baturité.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso das atribuições legais e estatutárias que lhe são conferidas, considerando o Processo Nº 23255.002630/2018-60 e considerando a deliberação do Conselho Superior na 49ª reunião ordinária, realizada nesta data;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do *campus* de Baturité, conforme anexo.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor nesta data.



Documento assinado eletronicamente por **Virgílio Augusto Sales Araripe**, Presidente do Conselho Superior, em 03/04/2018, às 16:41, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://h-sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0031809** e o código CRC **86A5A97F**.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
CAMPUS BATURITÉ

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
SUPERIOR DE HOTELARIA

BATURITÉ - CEARÁ
2018



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
CAMPUS BATURITÉ

Reitor do Instituto Federal
Virgílio Augusto Sales Araripe

Pró-reitor de Ensino
Reuber Saraiva de Santiago

Pró-reitor de Extensão
Zandra Maria Ribeiro Mendes Dumaresq

Pró-reitor de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação
Auzuir Ripardo de Alexandria

Diretor Geral do Campus de Baturité
Raimundo Eudes Bandeira

Chefe de Departamento de Ensino do Campus de Baturité
Lourival Soares de Aquino Filho

Coordenador Do Curso Superior De Tecnologia Em Hotelaria
Carolina Silva Castelo Branco

Comissão Responsável pela Reformulação do Projeto
Prof^a Carolina Silva Castelo Branco
Prof. Joseilton Ferreira Lima Filho
Prof^a. Graucilene Lima Maia
Prof^a. Francisca Lúcia Sousa de Aguiar

SUMÁRIO

1. DADOS DO CURSO	5
1.1. Identificação da Instituição de ensino.....	5
1.2. Informações gerais do Curso.....	5
2. APRESENTAÇÃO	6
3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	9
4. JUSTIFICATIVA	12
5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	15
6.OBJETIVOS	15
5.1. Objetivo Geral.....	16
3.2. Objetivos Específicos.....	16
7. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	16
8. AREAS DE ATUAÇÃO.....	16
9. PERFIL PROFISSIONAL DO TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO.....	17
10. METODOLOGIA.....	18
11.ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	20
11.1 Estrutura Curricular	20
11.2 Matriz Curricular	21
11.3 Fluxograma	24
12. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO.....	25
13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	26
14. ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	27
15. APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES: aproveitamento e validação de disciplina.....	27

16. ESTÁGIO.....	27
17.APOIO AO DISCENTE.....	28
18.DIPLOMA.....	29
19. EMENTAS.....	29
20 INFRAESTRUTURA.....	110
<i>20.1 Qualificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso.....</i>	<i>110</i>
<i>20.2 laboratório</i>	<i>111</i>
21. Biblioteca	111
22. EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS - PUD	112

1. DADOS DO CURSO

1.1 IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO:

Campus	IFCE – Campus de Baturité		
Endereço	Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa – S/N - Sanharão		
Cidade: Baturité	UF: CE	Fone: (85) 3347-9152	
CNPJ: 10.744.098/0014-60			
E-mail: gabinete.baturite@ifce.edu.br		Página Institucional: ifce.edu.br/baturite	

1.2 INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

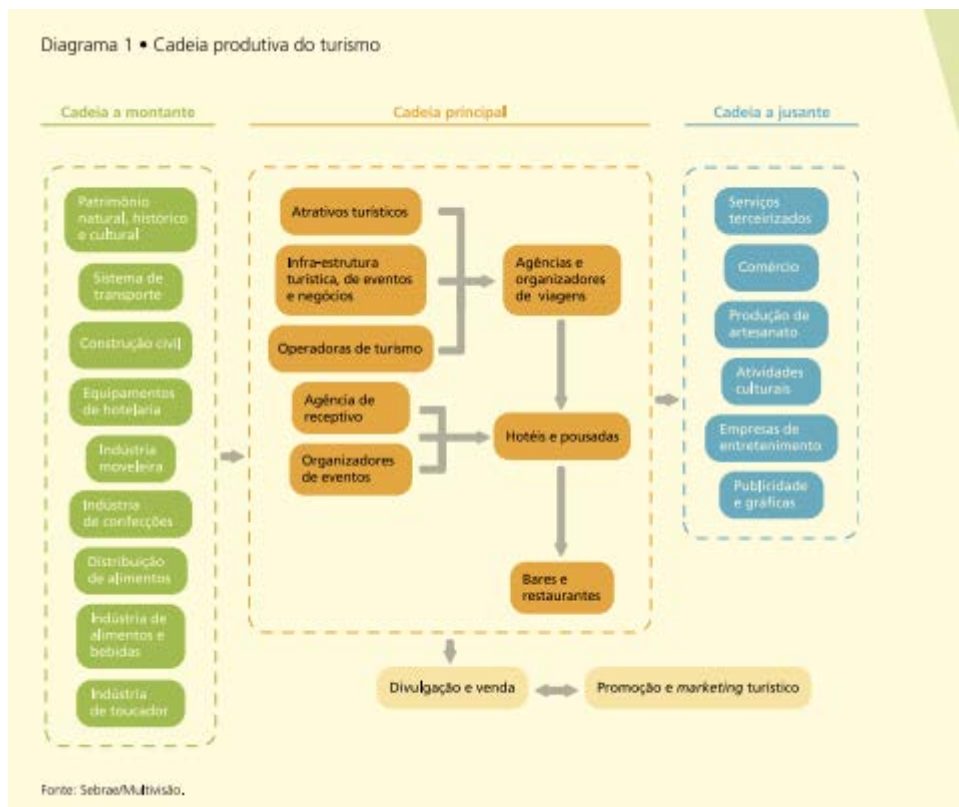
Denominação:	Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
Titulação Conferida:	Tecnólogo em Hotelaria
Nível:	<input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Superior
Forma de Articulação com o Ensino Médio:	<input type="checkbox"/> Integrada <input type="checkbox"/> Concomitante <input checked="" type="checkbox"/> Subsequente
Modalidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância
Duração:	Mínimo (5) Semestres e Máximo (7) Semestres
Periodicidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Formas de Ingresso:	<input checked="" type="checkbox"/> SISU <input type="checkbox"/> Vestibular <input checked="" type="checkbox"/> Transferência/Diplomado
Número de Vagas Anuais:	70 vagas
Turno de Funcionamento:	<input checked="" type="checkbox"/> Matutino <input checked="" type="checkbox"/> Vespertino <input checked="" type="checkbox"/> Noturno
Ano e semestre de início do funcionamento do curso:	2018.1

Carga horária dos componentes curriculares Disciplinas:	2000 horas – Curso Diurno 2000 horas – Curso Vespertino 2400 horas- Curso Noturno
Carga horária das atividades complementares:	40 horas
Carga horária do Trabalho de Conclusão do Curso	80 horas (TCC I e TCC II)
Carga horária total:	2000 horas – Curso Diurno 2000 horas – Curso Vespertino 2400 horas- Curso Noturno .
Sistema de Carga-horária:	01 crédito = 20h

2 APRESENTAÇÃO

O curso foi criado pela Resolução N° 035, de 28 de Setembro de 2010 do Conselho Superior do IFCE - CONSUP, e suas atividades pedagógicas tiveram início no primeiro semestre de 2011.

Considerando a relação direta existente entre a atividade turística e hoteleira, bem como a expansão desses setores, os meios de hospedagem constantemente adequam-se buscando atender às necessidades dos seus clientes, por meio da modernização de produtos e processos operacionais e administrativos. A hotelaria integra a cadeia produtiva do turismo, a qual assegura a prática da atividade.



Todos os elos da cadeia produtiva são essenciais para que o turista tenha serviços e suporte fora de seu entorno habitual, sendo assim a qualificação profissional faz-se relevante, pois como o setor é de serviços, a interação entre profissional e turista é constante, sendo assim necessário o treinamento, capacitação e qualificação para garantir o atendimento e acolhimento adequado.

Diante do retorno financeiro gerado pela atividade turística no Ceará e a crescente expansão do número de turistas nacionais e internacionais, aumentou-se também a oferta de leitos hoteleiros, fato o qual movimentou o setor, gerando emprego e renda direto e indireto na cadeia do turismo, bem como nos serviços ligados a atendimento, venda e prestação de serviço. Conforme podemos observar nos dados apresentados abaixo, comparando 2006 e 2015.

Agregados	2006	2015	Total	Anual
Demanda Turística Via Fortaleza	2.062.493	3.343.815	62,1	5,5
. Nacional	1.794.369	3.065.292	70,8	6,1
. Internacional	268.124	278.523	3,9	0,4
Demanda Hoteleira de Fortaleza	1.082.274	1.900.968	75,6	6,5
Taxa de ocupação hoteleira (%)	57,4	73,0	27,2	2,7
Gastos percapitas (R\$)	1.214,63	2.187,21	80,1	6,7
Receita Turística Direta (R\$ milhões)	2.496,9	7.313,63	192,9	12,7
Renda Gerada (R\$ milhões)	4.369,6	12.798,84	192,9	12,7
. Impacto sobre o PIB (%)	9,4	11,6	23,8	2,4
. Impacto no Setor Serviços (PIB)	13,9	16,4	18,1	1,9
Oferta Hoteleira no Ceará (UHs)	24.294	32.646	34,4	3,3
Empregos nas Atividades do Turismo	36.113	77.902	115,7	8,9
Movimento no Aeroporto (mil Pax)	2.950	6.348	115,2	8,9

Fonte: SETUR/CE (2015 dados preliminares)
Nota: a) O Impacto sobre o PIB é obtido pela relação entre a Receita Turística e o PIB; b) A receita é obtida pelo produto entre gasto percapita e demanda turística via Fortaleza; e c) O multiplicador dos gastos turísticos utilizado foi 1,75.

Em consonância com a expansão turística no Estado, os meios de hospedagem têm que se adequar a essa nova realidade. O setor de hospitalidade necessita a cada dia ofertar produtos e serviços diferenciados junto a uma clientela diversificada e com isso, surge gradualmente a necessidade de qualificação daqueles que atuam nessa área.

Por ser considerado atualmente como um pólo turístico e gastronômico no Estado do Ceará, devido as suas potencialidades culturais e paisagísticas diferente dos núcleos urbano, o Maciço apresenta estruturação interna cuja escala e ambiência é importante preservar, buscando-se um adensamento programado e compatível com a malha viária existente, sem prejuízo do usuário/pedestre e da moldura da natureza disponível (PDR). Essa perspectiva induzirá fortemente a estratégia de organização espacial, nas áreas mais compatíveis com as atividades do turismo.

O IFCE-Campus Baturité contribui com a profissionalização deste setor oferecendo formação de qualidade para diferentes ocupações e profissões da área de Hospitalidade e Lazer, em especial para o setor de Hospedagem.

Para a renovação desse projeto de curso, foram coletadas informações com a secretária de turismo do Estado do Ceará, além de revisão do catálogo do MEC e de estudos do perfil profissional, observação da oferta de cursos na área de hospedagem na região e resultados internos do setor, pesquisa junto às unidades que desenvolvem o curso para levantamento de dados sobre perfil de entrada e de conclusão do aluno, organização curricular, metodologias, avaliação da aprendizagem e infraestrutura, reunindo sugestões para aprimoramento da oferta.

As pesquisas orientaram a organização curricular deste projeto, o qual se propõe a proporcionar qualificação em nível superior para os empreendimentos hoteleiros e atividades relacionadas.

O Campus de Baturité, ao oferecer este curso, tem o objetivo de propiciar condições para que os alunos desenvolvam competências gerais da área de Turismo e Hospitalidade e as específicas da Habilitação e das Qualificações Técnicas, definidas a partir da análise do processo de trabalho desse segmento, respeitando valores estéticos, políticos e éticos, e mantendo compromisso com a qualidade, o trabalho, a ciência, a tecnologia e as práticas sociais relacionadas com os princípios da cidadania responsável.

A Instituição se propõe à permanente atualização deste projeto para acompanhar as transformações tecnológicas e socioculturais do mundo do trabalho, especialmente da área de Turismo e Hospitalidade, mediante contato com especialistas da área e o setor produtivo. Para isso, continuará a desenvolver e manter estreitas relações colaborativas com o mercado, estabelecendo parcerias ativas com profissionais e com as empresas dos segmentos de hospedagem, de alimentos e bebidas, e de eventos.

O campus Baturité, também oferta o Curso Técnico em Hospedagem, o qual contribui com um melhor atendimento nos meios de hospedagem locais e a oportunizar a formação de uma mão de obra na própria região.

3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

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 estes 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 e Minas Gerais.

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 CEFET-CE somente ocorreu em 1999.

Com a intenção de reorganizar e ampliar a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica é decretada a Lei 11.892, de 20 de dezembro de 2008, que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Os mesmos são 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 a educação de jovens e adultos até doutorado.

Dessa forma, o CEFET-CE passa a ser Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, o qual iniciou seu processo de interiorização construindo diversos campi nos interiores.

O Campus de Baturité está situado no sopé do Maciço de Baturité, especificamente na cidade de Baturité, distante cerca de 93 km da capital cearense. Continuamente, o Campus adéqua suas ofertas de ensino, pesquisa e extensão às necessidades locais.

Atualmente, o campus oferta os Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia, Tecnologia em Hotelaria, os Cursos técnicos de Hospedagem e de Administração, além de cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores jovens e adultos.

IFCE EM NÚMEROS

Dados atualizados em: 15/01/2018 03:31:51

Informe-se aqui

Período Letivo
(Tudo)

Matrícula Iniciada em
(Tudo)

Campus
BATURITÉ

Nível de Ensino
(Tudo)

Modalidade do Curso
(Tudo)

Curso
TECNOLOGIA EM HOTELA...

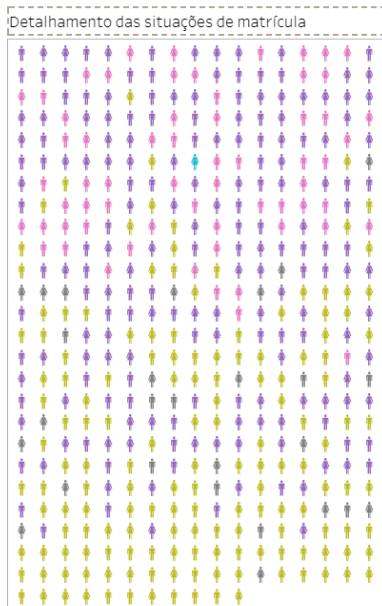
Modalidade de Ensino
(Tudo)

Tipo de Modalidade
(Tudo)

Programa
(Tudo)

Polo EAD

Situações de matrícula dos estudantes			Total	Graduação
Total			436	436
Inativa	Egresso com...	Formado	63	63
	Egresso sem êxito	Abandono	124	124
		Cancelado Comp...	9	9
		Cancelado Volun...	46	46
		Transferido Exte...	6	6
Ativa		Transferido Inte...	5	5
	Com estudos interrompidos	Intercâmbio	1	1
		Trancado	26	26
	Em curso	Matriculado	155	155
	Integralizad..	Aguardando Col..	1	1



INSTITUTO FEDERAL Ceará

CAMPI: 1

CURSOS: 1

INGRESSANTES: 436

MATRICULADOS: 436

Com estudos interrompidos
Egresso com êxito
Egresso sem êxito
Em curso
Integralizado em fa...
Total

IFCE EM NÚMEROS

Dados atualizados em: 15/01/2018 03:31:51

Informe-se aqui

Período Letivo
(Tudo)

Matrícula Iniciada em
(Tudo)

Campus
BATURITÉ

Nível de Ensino
(Tudo)

Forma de Oferta
(Tudo)

Nome do Curso
TECNOLOGIA EM HOTELARIA

Modalidade de Ensino
Presencial

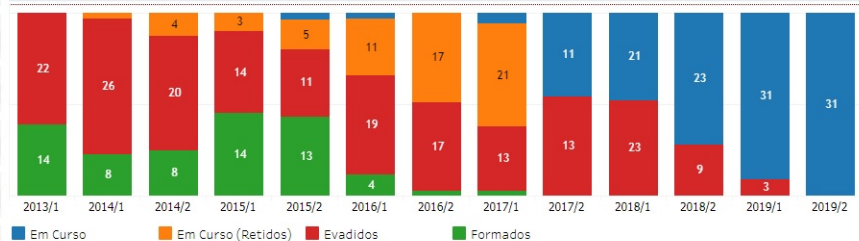
Tipo de Modalidade
(Tudo)

Financiamento
(Tudo)

Polo EAD

Em Curso	Em Curso (Retidos)	Evadidos	Formados
121	62	190	63

(Clique em qualquer uma das barras para visualizar, na tabela abaixo, os cursos que compõem esta taxa)



Curso	Matrícula Iniciada em	Previsão de Término em:	Em Curso	Em Curso (Retidos)	Evadidos	Formad..	Total geral
TECNOLOGIA EM HOTELARIA	20111	2013/1		22	14		36
	20121	2014/1		1	26	8	35
	20122	2014/2		4	20	8	32
	20131	2015/1		3	14	14	31
	20132	2015/2		1	5	11	30
	20141	2016/1		1	11	19	35
	20142	2016/2			17	17	35
	20151	2017/1		2	21	13	37
	20152	2017/2		11		13	24
	20161	2018/1		21		23	44
	20162	2018/2		23		9	32
	20171	2019/1		31		3	34
	20172	2019/2		31			31

INSTITUTO FEDERAL Ceará

CAMPI: 1

CURSOS: 1

INGRESSANTES: 436

MATRICULADOS: 436

A tabela acima apresenta o número de matriculados, evadidos e formados no curso de Hotelaria, dessa forma tentou-se reformular a matriz do curso de forma que o mesmo seja referencia para a formação e atuação na área de hospedagem, além de tornar o curso atrativo para os discentes.

VISÃO

Tornar-se padrão de excelência no ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia.

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

VALORES

Nas suas atividades, o IFCE valorizará o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental.

4. JUSTIFICATIVA

Caracterizado como século da informação e do conhecimento, de acordo com Libâneo (1999), o século XXI é também o das grandes transformações, uma espécie de rompimento de antigos paradigmas, em busca de uma nova ordem social.

Nesse contexto, a prática das viagens, em constante crescimento desde o início do século passado, associada ao crescimento dos transportes e dos vários setores que as possibilitam, tem-se intensificado como importante componente da vida e do trabalho de inúmeras pessoas.

Essa constatação vem amparada por ações que, na prática, fizeram com que o “turismo” fosse incorporado à agenda política de inúmeros países que optaram por desenvolver políticas públicas para seu incremento, focados no respectivo desenvolvimento econômico dessa crescente atividade.

Exigindo a prestação de serviços de qualidade e cada vez mais especializados, pelas inúmeras empresas ligadas ao *trade* turístico e pelos próprios turistas, presencia-se no cenário

nacional brasileiro cada vez mais investimentos na formação de profissionais.

No Ceará, o desenvolvimento do turismo, no final dos anos 1980 e anos 1990, chamou a atenção e passou a compor itens das políticas públicas, devido às razões que socialmente justificam a ação governamental, numa perspectiva estratégica e estruturante para criar condições de produção de territórios turísticos, apoiando-se em ações destinadas à segmentação econômica e à desconcentração espacial de seus produtos turísticos.

O PRODETUR-CE I (Programa de Desenvolvimento do Turismo) e o PAT (Plano de Ação Turística), que surgiram após as orientações do PRODETURIS, e se constituem de dois programas operadores do planejamento de longo prazo da SETUR-CE, calcados na concepção de produção social da atratividade turística, são exemplos dessas políticas públicas.

Constituiu-se o marco referencial para o PAT, a Política Estratégica para o Desenvolvimento Sustentável do Turismo no Ceará. Essa política foi estruturada em duas vertentes estratégicas: desenvolvimento do produto turístico (imagem, qualidade, mercados e política de preços); e embasada em uma estratégia de desenvolvimento fundamentado no conceito de *cluster* econômico, com linhas de ações independentes para sua operacionalização.

O PAT é o planejamento das ações a serem implementadas para levar adiante as estratégias definidas de estruturação do turismo como vetor de desenvolvimento econômico e social do município, estabelecendo as atividades prioritárias, as estratégias, os objetivos, ações e projetos estruturais, os mercados e a forma de gestão do turismo, definindo os prazos e as fontes de financiamento e identificando os agentes responsáveis por cada ação.

Na atualidade, há dois projetos em exercício, promovendo qualificação profissional, executados tanto pelo Ministério do Turismo, como pelos órgãos estaduais e municipais de turismo. Uma delas é a execução do PRODETUR II, que iniciou em 2010, com suas ações voltadas para o litoral leste do estado do Ceará e em 2015, iniciou-se as ações na serra e maciço de Baturité, incluindo por exemplo a duplicação da estrada, para facilitar e agilizar o tempo de acesso, bem como oferta de cursos específicos na área, como de garçom, camareira, recepcionista, entre outros.

Nessa esfera, a Secretaria de Turismo do Ceará - SETUR que tem a finalidade de estruturar e consolidar o território cearense como receptor turístico, a partir de ações estratégicas para o seu desenvolvimento, também está responsável por ações que favoreçam a melhoria da formação dos

Um dos aspectos de relevo no escopo da proposta do programa é “o respeito à singularidade regional e local da promoção e preservação dos valores culturais, dos bens naturais e patrimoniais, do estímulo ao empreendedorismo e empregabilidade, das oportunidades de geração de renda e da excelência dos serviços e produtos turísticos nacionais e internacionais”².

Observa-se que, além do fortalecimento do turismo doméstico, essas ações darão

continuidade a um complexo conjunto de atuação, envolvendo departamentos do Ministério do Turismo, com interface com órgãos governamentais em todas as esferas nacionais: federal, estadual, municipal e regional, em efetiva articulação, para a realização das atividades propostas no Plano Nacional do Turismo.

Desse novo entendimento, fazem parte a ênfase social do turismo, fortalecimento do mercado interno, a organização e consolidação dos 65 destinos turísticos, com padrão internacional de mercado, respeito à diversidade regional, com base numa gestão responsável que realize um equilíbrio entre os aspectos econômicos, sociais, ambientais e culturais.

Movimentação Turística nos Destinos Turísticos do Ceará - 2015

Pólos	Oferta Hoteleira						Demanda Turística			
	MH	UHs	Leitos	Taxa de Ocupação	Perm. Média	Relação Hósp/UHs	Hoteleira	Extra-Hoteleira	Total	(%)
Pólo Ibiapaba	67	1.391	3.158	51,2	2,4	2,4	259.950	606.550	866.500	5,5
Pólo Araripe/Cariri	123	3.303	8.099	51,0	2,4	2,5	640.472	1.494.435	2.134.908	13,4
Pólo Baturité	74	1.155	3.147	57,8	2,3	2,2	233.076	543.844	776.920	4,9
Pólo Litoral Leste	253	5.964	16.240	63,4	3,3	2,4	1.012.095	2.361.554	3.373.649	21,2
Pólo Litoral Oeste	400	5.849	13.876	61,0	2,8	2,2	1.037.173	2.420.070	3.457.243	21,7
Pólo Sertão Central	68	1.608	3.911	55,9	2,4	2,1	287.077	669.847	956.924	6,0
Outros Municípios	64	1.743	4.039	57,1	2,7	2,2	295.996	690.656	986.652	6,2
Total Interior	1.049	21.013	52.470	56,8	2,6	27,5	3.765.839	8.786.957	12.552.796	79,0
Fortaleza	235	11.406	28.322	71,5	3,6	2,4	1.900.968	1.442.847	3.343.815	21,0
Total Geral	1.284	32.419	80.792	62,0	2,9	27,7	5.666.807	10.229.804	15.896.611	100,0

Fonte: SETUR/CE (dados preliminares)

Obs: a) Total de 64 municípios turísticos e b) movimentação turística envolve os fluxos de origem nacional, internacional e intraestadual.

A preocupação com a qualificação de produtos e dos profissionais tem-se intensificado e está presente como marca dos discursos governamentais e das propostas de ação ministerial e dos demais órgãos estaduais, municipais, responsáveis pelo turismo. Tudo isso acontece em função da adoção de um modelo de planejamento que apresenta uma programação voltada para a atividade turística em suas várias e diversificadas vertentes.

A promoção da qualificação e do aperfeiçoamento dos agentes que trabalham na cadeia produtiva do turismo, por meio da educação profissional continuada, é um aspecto fulcral para a excelência nos serviços e os programas de qualificação profissional evidenciaram-se essenciais para tornar o país mais competitivo.

Considerando uma característica dos Institutos de ofertar cursos sintonizados com as realidades/necessidades regionais, o Campus Baturité, oferta o curso de Tecnologia em Hotelaria, com vistas

à formação profissional, o atendimento às demandas de mão de obra qualificada para o mundo de trabalho, bem como a ascensão intelectual, cultural, ética e moral dos moradores da região, que tem a oferta do curso desde 2011.

Deve-se frisar que o Campus de Baturité atende a uma demanda existente entre os quinze municípios que compõem o Maciço de Baturité. O Maciço de Baturité é uma formação geológica localizada no sertão central cearense, composta pelos municípios de Pacoti, Palmácia, Guaramiranga, Mulungu, Aratuba, Capistrano, Itapiúna, Baturité, Aracoiaba, Acarape, Redenção, Barreira e Ocara.

Ainda sobre a região do maciço de Baturité, esta abrange três sub-regiões homogêneas do Estado do Ceará: a serrana - corredor verde (Guaramiranga, Pacoti, Palmácia, Mulungu e Aratuba); a sub-região dos vales/sertão - corredor histórico ferroviário (Baturité, Capistrano, Itapiúna, Aracoiaba, Redenção e Acarape) e a de transição - sertão/litoral (Barreira e Ocara). Os municípios localizam-se, estrategicamente, próximos a serra de Guaramiranga, transformando a região num importante pólo turístico, com fácil acesso aos grandes mercados consumidores.

Promovendo gratuitamente educação profissional e tecnológica no Estado, o IFCE tem se tornado uma referência para o desenvolvimento regional, formando profissionais capacitados e qualificados para o setor produtivo e de serviços, promovendo o crescimento sócioeconômico da região. A instituição atua nas modalidades presencial e à distância, com cursos nos níveis Técnico, Tecnológico, Licenciaturas, Bacharelados e Pós-Graduação *Lato* e *Strictu Senso*, paralelamente ao trabalho de pesquisa, extensão e difusão de inovações tecnológicas, atendendo às demandas da sociedade e do setor produtivo.

5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A legislação educacional pertinente ao curso é a Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, bem como os Pareceres CNE/CP Nº 29/2002 e CNE/CES Nº 436/2001 e a Resolução CNE/CP Nº 3, de 18 de dezembro de 2002.

O curso atende às orientações do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC), que organiza e orienta a oferta de Cursos Superiores de Tecnologia no país, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual.

6. OBJETIVOS DO CURSO

6.1 Objetivo Geral

Formar profissionais na área de hotelaria com competência e habilidades para administração operacional dos meios de hospedagem, embasados em uma visão crítica e empreendedora e

capacitados para atuar na concepção, gestão e supervisão operacional dos serviços hoteleiros e na prestação de serviços de assessoria técnica e/ou consultoria para a hotelaria.

6.2 Objetivos Específicos

- Coordenar serviços de hospedagem, alimentos e bebidas, estrutura física, humana e de materiais necessárias ao bem-estar dos hóspedes;
- Organizar meios técnicos, financeiros para prestação de serviços hoteleiros e gestão de pessoas;
- Programar a oferta de serviços oferecidos aos hóspedes nos equipamentos hoteleiros;
- Avaliar projetos para meios de hospedagem e áreas correlatas à hospitalidade;
- Desenvolver funções gerenciais nos meios de hospedagem com práticas sustentáveis e de inclusão social;
- Trabalhar na consultoria de empresas de hospedagem e nas áreas correlatas à hospitalidade.

7. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria será destinado a alunos que tenham concluído o ensino médio, poderá ser feito através de:

- Processo seletivo público/exame de seleção, normatizado por edital;
- A ocupação das vagas remanescentes se dará por meio dos beneficiários no Cadastro Reserva.
- Transferência ou ingresso de diplomado, para o período compatível.

8. ÁREAS DE ATUAÇÃO

O mercado de trabalho dispõe de um vasto campo de atuação para profissionais do ramo da hospedagem, como:

- hotéis, pousadas, *spas*, *resorts*, motéis e estabelecimentos afins;
- diferentes setores relacionados com alimentos e bebidas como: restaurantes (hotéis, pousadas, hospitais, indústrias, independentes), *buffets*, etc.;

- hospitais, clínicas, casas de repouso, entre outros.
- Consultoria e gestão de empreendimentos e atividades hoteleiras

9. PERFIL PROFISSIONAL - HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

O Tecnólogo em Hotelaria formado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Baturité é um profissional apto para atuar na gestão, operacionalização e comercialização de meios de hospedagem, com capacidade de gerir e operacionalizar o processo de produção dos serviços de recepção, de reservas, de governança, de eventos, de comercialização, de marketing e de alimentos e bebidas. Suas ações devem ser orientadas pelos critérios de qualidade na prestação de serviços e a plena satisfação dos clientes, apoiando-se na responsabilidade social e ambiental e nos interesses e expectativas do mercado e da sociedade.

O Tecnólogo em Hotelaria deverá ter desenvolvido competências e habilidades para:

- Gerir as atividades ligadas à atividade hoteleira
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental no setor de hospedagem;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Operar sistemas informatizados;
- Aplicar instrumentos e técnicas de planejamento e organização de acordo com o contexto organizacional;
- Adequar os produtos oferecidos ao segmento atendido;
- Avaliar criticamente os serviços prestados e propor alternativas de melhoria;
- Executar procedimentos operacionais para venda, montagem, estruturação e controle dos espaços de eventos dos meios de hospedagem;
- Atuar em funções de reservas, recepção, caixa e governança.
- Realizar os procedimentos operacionais de atendimento ao hóspede na chegada, permanência e saída do meio de hospedagem;

- Operacionalizar a higienização e arrumação das unidades habitacionais, das áreas sociais e de serviços;
- Controlar materiais de suprimentos das unidades habitacionais, de higiene e limpeza e equipamentos do setor de governança;
- Planejar a rotina operacional das atividades diárias e a alocação de pessoal nos setores de governança e recepção nos meios de hospedagem;
- Auxiliar na construção de processos padronizados, tomando decisões relativas a equipamentos e produtos de trabalho;
- Aplicar técnicas básicas para recebimento, armazenamento, higienização, produção e comercialização de matérias-primas e alimentos com segurança;
- Atuar nos serviços de sala e bar;
- Adaptar técnicas de hospedagem aos estabelecimentos assistenciais de saúde;
- Aplicar os conceitos de Hospitalidade em estabelecimentos assistenciais de saúde;
- Identificar oportunidades de realizar eventos e desenvolver propostas adequadas às variáveis encontradas, em âmbito social, profissional e corporativo;
- Auxiliar na operação e avaliação de resultados de eventos;

10 . METODOLOGIA DE ENSINO

O fazer pedagógico consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem na dialética da intenção da tarefa partilhada, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada.

Para isso é necessário entender que Currículo vai além das atividades convencionais da sala de aula, pois é tudo que afeta direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem, portanto deve considerar atividades complementares tais como: iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos, programas de extensão, visitas técnicas, realização de práticas, eventos científicos, além de atividades culturais, políticas e sociais, dentre outras desenvolvidas pelos alunos durante o curso.

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor. O que pode ocorrer através do desenvolvimento de

atividades integradoras como: debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras e trabalhos coletivos.

Em um curso dessa especificidade, assim como as demais atividades de formação acadêmica, as aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de Tecnologia. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas. Inicialmente, o aluno deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática realizada simultaneamente por toda a turma e acompanhada pelo professor.

No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e análise, e os modelos a serem utilizados.

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor organizar situações didáticas para que o aluno busque, através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional. A articulação entre teoria e prática assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor.

Dessa forma, a metodologia deverá propiciar condições para que o aluno possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

Durante as atividades teórico-práticas há a utilização de metodologias ativas de aprendizagem com uso de TICs realizando oficinas, fóruns, discussão de estudos de casos, de filmes, de artigos científicos, situações com soluções de problemas e utilização da metodologia Pear structure para discussão e aprendizagem aos pares.

O aprendizado discente é acompanhado além das avaliações, pelas atividades práticas que visam identificar o nível de entendimento e aprendizado, bem como pelo setor pedagógico, que acompanha rendimento, frequência e dificuldades dos alunos, com intermédio da coordenação.

As disciplinas que apresentam menor rendimento ou que precisem de um acompanhamento ao discente, são ofertados programas de monitoria com bolsista e com voluntários, como forma de auxiliar o desenvolvimento na habilidade em questão.

O campus conta com atendimento especializado de servidores com formação em serviço social, psicologia e enfermagem, que visam atender demandas extra sala.

Os docentes são incentivados a abordar em seus conteúdos, assuntos que possam contextualizar assuntos regionais, bem como sobre as relações éticas racionais e sobre a relevância da sustentabilidade.

11. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

11.1 Estrutura Curricular

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria possui uma carga horária de duas mil horas distribuídas em cinco semestres, tendo 40 horas já incluídas, de disciplina optativa.

As disciplinas optativas serão ofertadas no 5º semestre, considerando um total de, no mínimo, 10 matrículas. Caso haja matrículas em número inferior ao estabelecido, a coordenação do curso decidirá sobre a oferta da(s) disciplina(s).

O projeto contempla o Trabalho de Conclusão de Curso-TCC regido por normatização, informada aos discentes pelo docente responsável pela formatação do TCC, sendo este dividido em 2 disciplinas cada uma com 40 horas/aula, o qual pode ser desenvolvido por monografia ou artigo, que será orientado por docentes de áreas relacionadas mais especificamente ao tema escolhido pelo discente.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *Campus Baturité*, através do Curso de Tecnologia em Hotelaria, visa atender ao mercado profissional e à sociedade da região do Maciço de Baturité a partir dessa nova concepção de integração e articulação, colaborando com a educação e a formação de profissionais aptos a contribuir de forma interativa com a economia e a cultura da região, contribuindo assim, com o desenvolvimento do pólo turístico e gastronômico do Maciço de Baturité.

Nesse contexto, o curso desenvolverá ações pedagógicas com base no desenvolvimento de competências e habilidades, responsabilidade técnica e social, tendo como princípios o embasamento para o desenvolvimento da capacidade empreendedora; o incentivo às práticas da hospitalidade, diretamente ligadas ao bem servir e atender; o entendimento e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes do uso das tecnologias e o estímulo à educação continuada.

11.2 MATRIZ CURRICULAR

O Curso foi estruturado em cinco semestres letivos com Unidades Curriculares e Atividades Complementares, numa sequência lógica e contínua de apresentação das diversas situações do conhecimento específico e das suas interações no contexto da formação do profissional. As atividades de vivência serão desenvolvidas através de visitas técnicas; aulas práticas em sala, nos laboratórios e nos espaços pertinentes ao desenvolvimento de tais atividades.

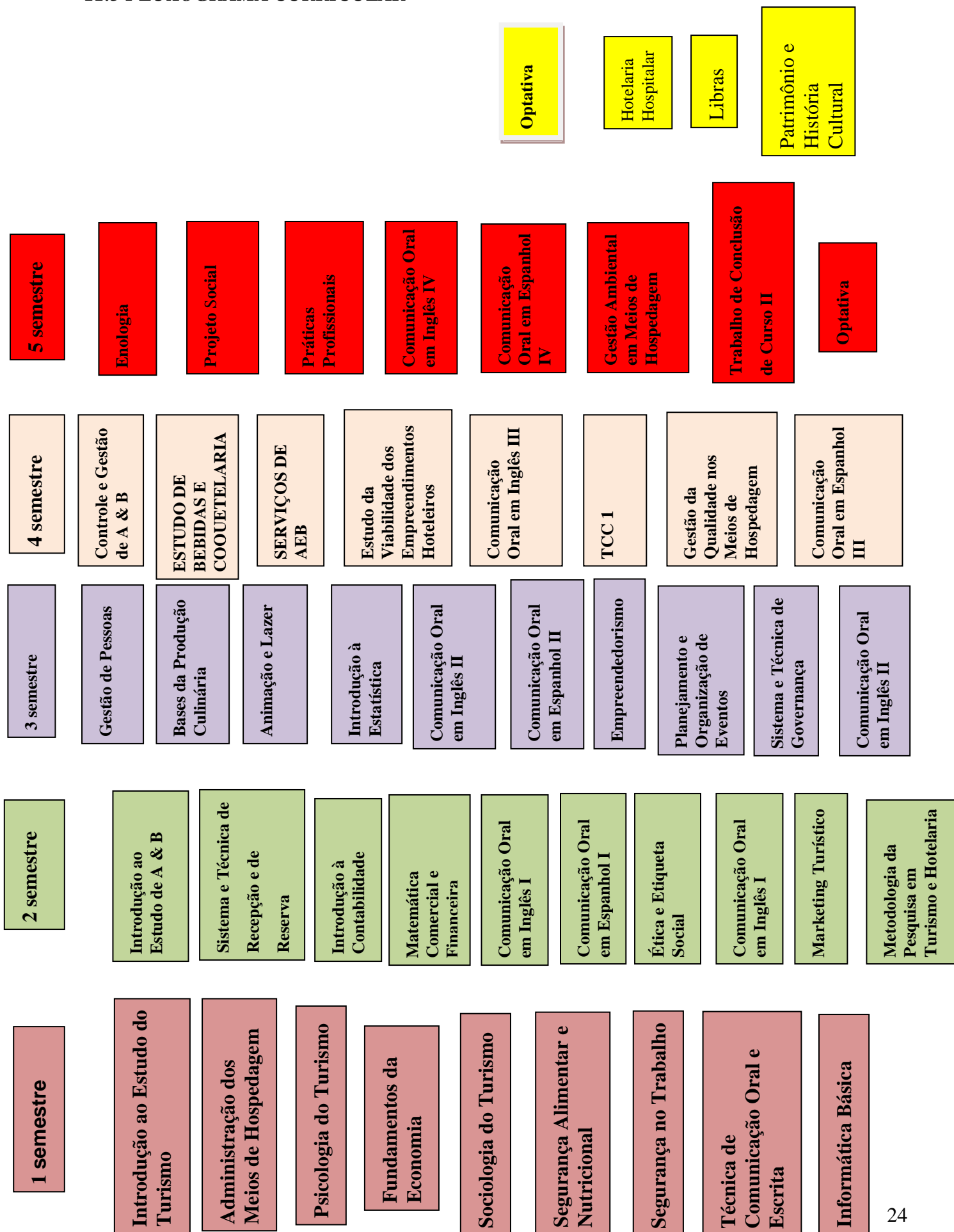
15201 – MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred	
SEMESTRE I						
HOTE.001	Introdução ao Estudo do Turismo	40	50	10	02	
HOTE.002	Administração dos Meios de Hospedagem	80	60	20	04	
HOTE.011	Psicologia do Turismo	40	40	00	02	
HOTE.004	Fundamentos da Economia	40	40	00	02	
HOTE.005	Sociologia do Turismo	40	28	12	02	
HOTE.006	Segurança Alimentar e Nutricional	40	40	00	02	
HOTE.025	Segurança no Trabalho	40	40	00	02	
HOTE.008	Técnica de Comunicação Oral e Escrita	40	30	10	02	
Nova	Informática Básica	40	20	20	02	
		400	400	00	20	
SEMESTRE II						
HOTE.010	Introdução ao Estudo de A & B	40	30	10	02	Hote 02 Hote 06
HOTE.018	Sistema e Técnica de Recepção e de Reserva	80	40	40	04	Hote 02
HOTE.012	Introdução à Contabilidade	40	30	10	02	
HOTE.003	Matemática Comercial e Financeira	40	40	00	02	
Nova	Ética e Etiqueta Social	40	30	10	02	
HOTE.009	Comunicação Oral em Inglês I	40	26	14	02	
HOTE.0	Comunicação Oral em Espanhol I	40	28	12	02	

16						
HOTE.0 28	Marketing Turístico	40	40	00	02	Hote 02
HOTE.0 17	Metodologia da Pesquisa em Turismo e Hotelaria	40	30	10	2	
		400	400	00	20	
	SEMESTRE 3					
HOTE.0 13	Gestão de Pessoas	40	40	00	2	Ética e Etiqueta
HOTE.0 19	Animação e Lazer	40	20	20	2	Hote 02
HOTE.0 20	Bases da Produção Culinária	40	30	10	2	Hote 010
HOTE.0 07	Introdução à Estatística	40	40	00	2	
HOTE.0 38	Empreendedorismo	80	40	40	4	Hote 02
HOTE.0 22	Sistema e Técnica de Governança	40	30	10	2	Hote 02
HOTE.0 15	Comunicação Oral em Inglês II	40	26	14	2	Hote 09
HOTE.0 24	Comunicação Oral em Espanhol II	40	28	12	2	Hote 16
HOTE.0 29	Planejamento e Organização de Eventos	40	28	12	2	
		400	400	00	20	
	SEMESTRE 4					
NOVA	Estudo de bebidas e coquetelaria	80	64	16	4	
NOVA	Serviços de aeb	80	64	16	4	
NOVA	TCC 1	40	40	00	2	HOTE.017
HOTE.0 23	Comunicação Oral em Inglês III	40	24	16	2	Hote 09 Hote 15
HOTE.0 32	Gestão da Qualidade nos Meios de Hospedagem	40	25	15	2	Hote 02
HOTE.0 31	Estudo da Viabilidade dos Empreendimentos Hoteleiros	40	40	00	2	Hote 02
HOTE.0 34	Comunicação Oral em Espanhol III	40	28	12	2	HOTE 16 HOTE 24
HOTE.0 30	Controle e Gestão de A & B	40	40	00	2	HOTE.010

		400	400		20	
	SEMESTRE 5					
HOTE.3 5	Projeto Social	40	20	20	02	
HOTE.0 37	Práticas Profissionais	80	20	60	02	Hot 25 HOTE.010 HOTE.018 HOTE 22
HOTE.0 33	Comunicação Oral em Inglês IV	40	40	00	02	Hote 09 Hote 15 Hote 23
HOTE.0 40	Comunicação Oral em Espanhol IV	40	40	00	02	HOTE 16 HOTE 24 HOTE 24
HOTE.0 27	Enologia	80	80	00	02	
Nova	Trabalho de Conclusão do Curso 2	40	40	00	02	HOTE.017 TCC1
HOTE.0 14	Gestão Ambiental nos Meios de Hospedagem	40	40	00	02	
	OPTATIVAS					
OPTATI VA	Patrimônio Histórico Cultural	40	40	00	02	
OPTATI VA	Hotelaria Hospitalar	40	40	00	02	
OPTATI VA	Libras	40	28	12		
		400	400	00	20	
CARGA HORÁRIA TOTAL		880				

11.3 FLUXOGRAMA CURRICULAR



12. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

A avaliação do projeto pedagógico tem como objetivo acompanhar as ações e as atividades realizadas pelos docentes, técnicos e discentes envolvidos, visando atingir os objetivos propostos para o curso, a descentralização das decisões, a construção e a manutenção do vínculo educação-sociedade. Dessa forma, o acompanhamento e a avaliação deverão legitimar as ações de implantação e as mudanças e melhorias aplicadas.

Serão trabalhadas a conscientização e a disponibilidade por parte de todos os que fazem o curso, ou seja, o docente, o técnico e o discente, como pilares para as ações a serem concretizadas.

O acompanhamento e a avaliação serão aplicados no ambiente de atuação de todos os integrantes: sala de aula, visitas técnicas, seminários, atividades complementares, práticas e nas relações entre docentes, discentes e técnicos. Os meios e instrumentos utilizados na avaliação do projeto do curso serão: questionários, entrevistas, auto-avaliações, apresentações de trabalhos, seminários de avaliação e relatórios, que servirão como mensuração da funcionalidade do projeto, fornecendo dados que embasem as ações corretivas. Também serão aplicados questionários e entrevistas coletivas envolvendo tanto professores quanto alunos para avaliar as condições de ensino e de aprendizagem, levando-se em consideração:

- a) o percentual de aproveitamento obtido no final de cada semestre;
- b) o fator de evasão;
- c) o rendimento escolar acima da média institucional. Para o cumprimento destes critérios serão desenvolvidas as ações:
 - Estudar os Planos de aulas das disciplinas visando a analisar a coerência e a aderência entre a ementa, os conteúdos programáticos, a metodologia de ensino e de aprendizagem;
 - Verificar se há coerência entre os conteúdos programáticos curriculares propostos com o perfil delineado no Projeto Pedagógico, conforme os eixos temáticos;
 - Avaliar o desempenho do professor na percepção dos alunos e dos alunos na percepção do professor;
 - Coletar sugestões para melhoria das disciplinas ministradas no período anterior;
 - Socializar os resultados junto aos professores do curso para posterior tomada de decisões no que se refere à adequação da matriz em processo;
- d) Quanto à periodicidade, deverão ser utilizadas avaliações sistemáticas e continuadas, com espaços para uma reflexão crítica e autocrítica do desempenho do curso e de seus integrantes, estando essas atividades devidamente registradas e documentadas para servir de suporte para as avaliações subsequentes.

13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação do desempenho dá-se por disciplina, onde observa-se critérios como aprendizagem, frequência e participação.

Para aprovação o discente deverá ao fim do semestre ter a média mínima necessária e ter 75% de frequência, conforme o ROD vigente.

Conforme artigos do ROD 54 a 57:

Subseção III – Da sistemática de avaliação no ensino superior

Art. 54 A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas.

§1 Em cada etapa, serão atribuídas aos discentes médias obtidas nas avaliações dos conhecimentos construídos.

§2 Independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, 02 (duas) avaliações por etapa.

§3 A nota do semestre será a média ponderada das avaliações parciais, devendo o discente obter a média mínima 7,0 para a aprovação.

Art. 55 A média final de cada etapa e de cada período letivo terá apenas uma casa decimal; as notas das avaliações parciais poderão ter até duas casas decimais.

Art. 56 Caso o aluno não atinja a média mínima para a aprovação (7,0), mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima 3,0, ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final.

§1 A prova final deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral.

§2 A média final será obtida pela soma da média semestral, com a nota da prova final, dividida por 2 (dois); a aprovação do discente estará condicionada à obtenção da média mínima 5,0.

§3 A prova final deverá contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre.

§4 A aprovação do rendimento acadêmico far-se-á, aplicando-se a fórmula a seguir:

Curso Superior

$$Xs = 2x1 + 3x2 \geq 7,0$$

$$Xf = Xs + AF \geq 5,0$$

LEGENDA

Sx = Média semestral

X1 = Média da 1ª. Etapa

X2 = Média da 2ª. Etapa

Xf = Média Final

AF = Avaliação Final

O docente deve desenvolver métodos de avaliações, que estimulem o saber, principalmente de maneira aplicada e prática, analisando o desenvolvimento do aluno como um todo, indo além dos métodos tradicionais de avaliação.

14. Atividades Complementares

Não há créditos referentes a atividades complementares para integralização no currículo.

15. Aproveitamento de Experiências Anteriores: aproveitamento e validação de disciplina

Os alunos vindos de outras instituições, tendo cursado disciplinas de cursos de nível superior poderão solicitar aproveitamento de disciplina, tendo que apresentar :

- Histórico Escolar com as aprovações nas disciplinas desejadas, com nota média mínima de sete
- Planos de Unidade Curricular das Disciplinas que pretende conseguir o aproveitamento, tendo que ter compatibilidade em 75% de carga horária e compatibilidade de 75% de conteúdo.

O aluno que se considerar apto em alguma área de conhecimento, por ter tido experiência empírica ou afim, pode solicitar validação da disciplina referente, devendo obter aproveitamento de no mínimo 70%.

16. Estágio

Segundo o parecer CNE/CES no. 239/2008, artigo 4º., parágrafos 2º. e 3º. a atividade de estágio é entendida como facultativa, conforme a natureza da atividade profissional. A Lei 11.788/2008 de estágio , conforme o art. 2º “§ 2o Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.”

No curso de hotelaria do Campus Baturité, optou-se pela disciplina de prática profissional, com carga horária de 80 horas, a qual possui acompanhamento de um professor, a qual pode ser realizada através de monitorias relacionadas com o curso específico; participação em eventos internos do IFCE como voluntários; participação em eventos externos, tanto operacional como em gestão; prestação de serviço em empreendimentos hoteleiros ou alimentícios; atividades que envolvam hotelaria, turismo e cultura, sendo em empresas públicas ou privadas.

O aluno pode obter toda a carga horária em uma atividade, bem como também pode ser através de soma de carga horárias comprobatórias através de documentos. Ao fim, o aluno deve apresentar um relatório técnico sobre as atividades.

17. APOIO AO DISCENTE

A Assistência Estudantil tem como objetivos ofertar apoios de permanência e de formação acadêmica aos alunos, visando contribuir para a redução dos índices de evasão, bem como dar oportunidade aqueles que não possuem condições socioeconômicas de deslocamento, entre outros.

No IFCE o Regulamento de Assistência Estudantil que foi aprovado através da Resolução nº 024, de 22 de junho de 2015 e tem como parâmetros os princípios gerais do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) do Ministério da Educação, sendo àquele que norteia o trabalho dos Técnicos.

O Campus Baturité oferece os seguintes auxílios:

- Auxílio Moradia: destinado a subsidiar despesas com habitação para discentes com referência familiar e residência domiciliar fora da sede do município onde está instalado o campus, pelo período de 6(seis) meses, podendo ser renovado por igual período;
- Auxílio Transporte: é destinado a subsidiar a locomoção diária dos discentes no trajeto residência/campus/residência, durante os dias letivos, podendo ser renovado por mais um semestre letivo;
- Auxílio Óculos: destinado aos discentes para subsidiar aquisição de óculos ou lentes corretivas de deficiências oculares, respeitando-se a periodicidade mínima de 12 (doze) meses para nova solicitação;
- Auxílio visitas e viagens técnicas: destinado a subsidiar alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas, programadas pelos docentes dos cursos e expressas no Plano de Trabalho Anual-PTA, de acordo com o Programa de Unidade Didática-PUD de cada disciplina;
- Auxílio didático-pedagógico: destinado ao discente para aquisição de seu material, de uso individual e intransferível, indispensável para o processo de aprendizagem de determinada disciplina, contribuindo para a sua formação acadêmica.
- Auxílio Acadêmico: destinado a contribuir com as despesas de alimentação, hospedagem, passagem e inscrição dos discentes na participação em eventos que possibilitem o processo de ensino-aprendizagem.

Além disso, é servida a merenda escolar nos três turnos do dia. O Campus possui profissional da saúde (Enfermeira), que presta serviços de educação e saúde preventiva através campanhas e eventos específicos além de atendimento individual aos discentes. Há o acompanhamento da evasão com parceria entre departamento de ensino e docentes.

Como estratégia institucional de apoio acadêmico aos discentes para melhoria do processo ensino-aprendizagem, o IFCE desenvolve o programa de monitoria, amparado legalmente por regulamento.

18. DIPLOMA

Após a integralização e aprovação de todas as disciplinas que compõem a matriz curricular do curso será conferido ao aluno o Diploma de Tecnólogo em Hotelaria.

19. EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS - PUD

DISCIPLINA: Introdução ao Estudo do Turismo
Código: HOTE.001
Carga Horária: 40
Número de Créditos: 2
Código pré-requisito: ---
Semestre: 1
Nível: Superior / Tecnólogo
EMENTA
Nesta disciplina, o aluno será apresentado aos conceitos básicos do estudo do Turismo, bem como as características organizacionais dos segmentos pertencentes à atividade. O aluno entrará em contato com a relevância do Sistema de Turismo e a composição e interação entre os ramos componentes da Cadeia Produtiva do Turismo. Discutir-se-á, ainda, as realidades mundiais da atividade e suas perspectivas, dando ênfase aos seus aspectos sociais, econômicos, culturais e ambientais.
OBJETIVOS
Ao final da disciplina, o aluno deve ser capaz de: Compreender os conceitos gerais da atividade turística, sua relação sistêmica e interações entre os segmentos; Avaliar o panorama geral turismo e seus possíveis impactos; Conhecer as características básicas da Cadeia Produtiva do Turismo; Analisar os principais segmentos do Turismo, suas características e empreendimentos; Compreender o processo de turistificação do espaço Brasileiro, atuais propriedades e tendências.
PROGRAMA
Para o desenvolvimento das competências elencadas, deverão ser abordados os seguintes conteúdos: Conceitos básicos do estudo do Turismo. Histórico e Evolução da atividade Turística.

<p>Panorama Mundial do Turismo Sistema de Turismo, composição e características. Estudo da Cadeia Básica do Turismo. Segmentação Turística. Turismo e Sustentabilidade. Espaço Brasileiro e Turismo.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Observação de filmes; Análise e interpretação de textos e artigos; Incursões no Campo Empírico. Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>. Trabalhos Individuais . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) . Seminários . Produção Textual e Expressão Oral . Participação em Fóruns e Mediações Acadêmicas</p>	
REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do turismo. 10 ed. São Paulo: SENAC, 2004. COOPER, Chris et al. Turismo: Princípios e Práticas. São Paulo: Bookman, 2007. SANCHO, Amparo. Introdução ao turismo: organização mundial ao turismo. São Paulo: Roca, 2001.</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>BARRETO, Margarida. Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo. – 13ªed. rev. e atual – Campinas, SP: Papyrus, 2003. LAGE, Beatriz; MILONE, Paulo. Turismo: teoria e prática. – São Paulo: Atlas, 2000.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM	
Código:	HOTE002
Carga Horária:	80

Número de Créditos:	3 4
Código pré-requisito:	---
Semestre:	1
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
Fazer com que os discentes possam compreender os principais conceitos da administração, pautados no planejamento, organização, coordenação, direção e controle; Compreender a organização hoteleira inserida na excelência da qualidade dos serviços; Focando a evolução dos meios de hospedagem, tipologia, classificação, hierarquia e setores; Oferecer conhecimentos técnicos para que os discentes conheçam os formulários e documentos utilizados na hotelaria, bem como, possam resolver problemas operacionais e gerenciais.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios da administração e suas novas abordagens; • Expor a evolução dos meios de hospedagem até os dias atuais; • Abordar os termos técnicos utilizados nos meios de hospedagem, bem como sua tipologia e classificação conforme o Sistema Brasileiro de Classificação dos meios de Hospedagem (SBCLASS) • Conhecer os diversos setores da hotelaria, bem como, ordem hierárquica com cargos, funções e operacionalização dos serviços. • Propiciar aos discentes, conhecimento de formulários e documentos utilizados na hotelaria, bem como, de simulações para solucionar problemas operacionais e de gestão. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Evolução dos conceitos de administração desde os princípios até a contemporaneidade; 2. Evolução da hospitalidade e dos meios de hospedagem desde a idade antiga até a atualidade, enfocando também os pioneiros da hotelaria; 3. Os meios de hospedagem como empresa: Classificação hoteleira, baseada na deliberação normativa nº 429 /2002, SBCLASS, e nas modificações atuais; 4. Termos técnicos usados na hotelaria e tipologia dos meios de hospedagem (hotéis, pousadas, albergues, campings, Spa, motéis, etc); 5. Estrutura organizacional dos meios de hospedagem (cargos, funções e setores de hospedagem). 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
As aulas serão expositivas e dialogadas com utilização de data show, caixa de som, quadro branco, xerox para resolução de exercícios, simulações de diversas situações problemáticas dentro de meios de hospedagem, ; utilização de metodologias ativas de aprendizagem com uso de TICs realizando oficinas de Learning Café, Brainwriting para discussão de estudos de casos e soluções de problemas, e utilização da metodologia Pear struction para discussão e aprendizagem aos pares através da plataforma de questionários-quiz do Google forms,; Visita técnica a um meio de hospedagem para comparar a teoria com a prática guardando as proporções de uma cidade grande para o interior do estado; Elaboração de 01 relatório, apresentação de 02 seminários e 02 avaliações dissertativas sobre o conteúdo ministrado.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação será formativa, observando a participação dos discentes em sala de aula, no momento de esclarecimento de dúvidas, resolução de exercícios, se o grupo todo está trabalhando para resolver as simulações problemáticas dentro de uma empresa ou especificamente em um hotel. Como se comportam durante a visita técnica em um hotel. Que observações e conclusões foram identificadas no relatório da visita técnica, além das respostas coerentes dadas na avaliação dissertativa composta de 5 a 10 questões.	
REFERÊNCIA BÁSICA	

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

MAXIMIANO, Antônio César Amaru. **Introdução a administração**. 7ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2007.

POWERS, Tom. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo, Sp: Atlas, 2004.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

DE LA TORRE, Francisco. **Administração hoteleira**, parte I: departamentos. Tradução: Dolores Martin Rodriguez Córner. São Paulo: Roca, 2001.

DUARTE, Vladimir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos**. 2ed. rev. São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.

Regulamento e matriz de classificação dos meios de hospedagem e turismo. Deliberação Normativa nº. 429 de 23/4/2002. Disponível em: <<http://www.portaleducacao.com.br/turismo-e-hotelaria/artigos/4360/deliberacao-normativa-n%C2%B0-429-de-23-de-abril-de-2002>>. Acesso em 10 de Dezembro de 2014.

Sistema Brasileiro de Classificação dos meios de Hospedagem - SBCLASS. Instituído pela Portaria nº 100 de 16 de junho de 2011. Disponível em: <<http://www.classificacao.turismo.gov.br/MTUR-classificacao/mtur-site/>> Acesso em 10 de Dezembro de 2014.

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria planejamento e gestão**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ECONOMIA

Código:	HOTE.004
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	--
Semestre:	1
Nível:	Superior/Tecnológico

EMENTA

Conceitos Básicos de Introdução à Economia. Enfoque prático da Microeconomia. Enfoque prático da Macroeconomia.

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> - Saber comentar aspectos de oferta e demanda; - Conhecer as características dos vários tipos de mercado; - Saber calcular e explicar os grandes agregados das contas nacionais; - Conhecer os fundamentos das teorias do Comércio Internacional; - Conhecer as teorias de combate à inflação; - Entender os fundamentos da teoria monetária.
PROGRAMA
<p> Conceitos Básicos: conceito, objeto e classificação da Economia Atividades Econômicas: Setor Primário, Setor Secundário e Setor Terciário Necessidades Humanas Bens e Serviços Políticas Econômicas: Monetária, Fiscal e Cambial O Sistema Econômico Produção Circulação e Consumo Mercados Teoria do Funcionamento do Mercado Demanda Oferta Preço de Equilíbrio e Quantidade de Equilíbrio Elasticidade da Demanda Elasticidade da Oferta Teoria do Consumidor Utilidade Total e Marginal Restrição Orçamentária Teoria da Produção Teoria dos Custos Equilíbrio da Firma Estruturas de Mercado Concorrência Perfeita Monopólio e Concorrência Imperfeita Sistemas de Contas Nacionais Identidades da Contabilidade Nacional O Novo Sistema das Contas Nacionais </p> <p> Teorias de Determinação da Renda A Oferta Agregada A Demanda Agregada Teoria Monetária As Funções da Moeda Criação e Destruição de Moeda Segmentação dos Mercados Financeiros Tratamento da Inflação Tipos de Inflação Teoria Quantitativa da Moeda Comércio Internacional O Mercado Cambial O Balanço de Pagamentos </p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivo-participativas - Mesa-Redonda - Visitas Técnicas a Empresas - Debates - Palestras
AValiação

- Prova Escrita
- Atividades Individuais e Grupais
- Relatório de Visitas Técnicas
- Resumo de Palestras

REFERÊNCIA BÁSICA

GREMAUD, Amaury Patrick [et al]. **Manual de economia**. São Paulo: Saraiva, 2011.

NEVES, Silvério das. **Introdução à economia**. São Paulo: Saraiva, 2012.

MONTELLA, Moura. **Micro e Macroeconomia**. São Paulo: Atlas, 2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

FONTES, Rosa. **Economia: um Enfoque Básico e Simplificado**. São Paulo: Atlas, 2010.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO TURISMO	
Código:	HOTE. 005
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	--
Semestre:	1
Nível:	Superior / Tecnólogo
EMENTA	
<p>Conceitos introdutórios a Sociologia do Turismo. Sociologia do lazer. Lazer e turismo. O modelo existencial na sociedade industrial: trabalho – moradia – lazer – viagem. A maquinaria das férias ou o ciclo da reconstituição. Humanização do cotidiano. Teses para a humanização da viagem.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos introdutórios a Sociologia do Turismo. • Conhecer aspectos relevantes sobre as contribuições da sociologia para a compreensão do lazer. • Perceber aspectos relevantes da relação existente entre lazer e turismo • Discutir sobre o modelo existencial na sociedade industrial e sua relação com o trabalho, moradia, lazer e viagem. • Discutir aspectos relevantes quanto a humanização do cotidiano e da viagem. 	
PROGRAMA	
<p>1. Conceitos introdutórios a Sociologia do Turismo</p> <p>1.1. Conhecimento humano, fato social e sociologia</p> <p>1.2. Comunidade</p> <p>1.3. Vida urbana</p> <p>1.4. Comunicação</p> <p>1.5. Etnocentrismo, invasão cultural e relativismo cultural</p> <p>2. Sociologia do Lazer</p> <p>2.1. A dinâmica produtora do lazer</p> <p>2.2. Trabalho, Lazer, Tempo e Espaço</p> <p>2. Lazer e turismo</p> <p>2.1. Sociologia, lazer e turismo</p> <p>2.2. Lazer e contexto cultural</p> <p>2.3. Turismo</p> <p>2.4. Modalidades de turismo</p> <p>2.5. Turismo e direito</p> <p>2.6. Turismo e realidade social</p> <p>2.7. Empresa de turismo</p> <p>2.8. Humanização do turismo</p>	

<p>2.9.Turismo e mudanças sociais</p> <p>3. O modelo existencial na sociedade industrial: trabalho – moradia – lazer – viagem.</p> <p>4. A maquinaria das férias ou o ciclo da reconstituição.</p> <p>5. Humanização do cotidiano.</p> <p>6. Teses para a humanização da viagem.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposição oral dialogada dos conteúdos. - Aplicação de exercícios e estudos dirigidos. - Exposição de vídeos - Pesquisa de Campo. - Seminários e debates. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Exercícios e estudos dirigidos - Avaliação Escrita - Apresentação de Seminários - Produção de Artigo e/ou de textos 	
REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>CASTRO, Celso Antonio Pinheiro de. Sociologia aplicada ao turismo. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia empírica do lazer. [tradução Silvia Mazza e J. Guinsburg]. 3.ed. São Paulo: Perspectiva, SESC, 2008. (Debates; 164 / dirigida por J. Guinsburg).</p> <p>KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do Turismo:para uma nova compreensão do lazer e das viagens. [tradução contexto traduções]. 3.ed. rev. e ampli. São Paulo: Aleph, 2009. (Turismo)</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>DOWBOR, Ladislau. O que é Capital. São Paulo: Brasiliense, 2004.</p> <p>Falcão, Marcius Tullius Soares. Sociologia do Turismo. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.</p> <p>PORTO-GONÇALVES, Carlos Alves. Globalização da natureza e natureza da globalização. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.</p>	
Coordenador do Curso <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

DISCIPLINA: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	
Código:	HOTE.006
Carga Horária:	40 h/a
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	-
Semestre:	I
Nível:	Tecnólogo / Superior
EMENTA	
A importância da cultura na produção e consumo de alimentos. Introdução a nutrição, dieta e saúde. Conceitos higiênico-sanitários em estabelecimento de restauração do setor turístico. História e construção dos conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional pelo direito humano à alimentação adequada: indicadores, políticas, programas e ações de SAN.	
OBJETIVOS	
Valorizar a cultura no ato de alimentar-se e conhecer as principais ferramentas de segurança alimentar e nutricional para o controle da qualidade de alimentos no setor hoteleiro e garantir a saúde do indivíduo.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Alimentação e Nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> - Noções gerais sobre alimentos e sua produção; - diferença entre nutrição e alimentação; - comportamento e cultura alimentar: evolução; - as principais doenças do homem moderno; - deficiências nutricionais e causadores de doenças na infância; - alimentação saudável: guias e recomendações. <p>UNIDADE II – Higiene e Segurança de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vigilância sanitária no setor de A & B: noções de microbiologia e DTAs; - Introdução a restauração: estrutura física e noções de brigada de serviço; - Saúde e higiene do manipulador, higiene das instalações, móveis e utensílios; - BPF's na produção de refeições hoteleiras – critérios de produção, armazenamento e distribuição. <p>UNIDADE III e IV – Princípios, política e programa em SAN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Segurança Alimentar e Nutricional e a construção de sua política; - Construção da Losan: o direito humano a alimentação; - Globalização e pobreza: programa bolsa família; - A fome no Brasil: programa fome zero; - Programa nacional da agricultura familiar- PNAF; - Programa nacional de alimentação escolar – PNAE. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas; Trabalhos individuais e em grupos; Apresentação de seminários; Estudo dirigido; Visitas técnicas orientadas; Análise e interpretação de textos e artigos.	
AValiação	
<p>Avaliação do processo ensino-aprendizagem através da participação em sala de aula</p> <p>Trabalhos Individuais e em grupo</p> <p>Provas Escritas (Avaliação Individual)</p> <p>Seminários</p>	

REFERÊNCIA BÁSICA	
CASCUDO, Luis da Câmara. História da Alimentação no Brasil . 3. ed - São Paulo: Global, 2004.	
FORSTHE, STEPHEN. Microbiologia da Segurança Alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002.	
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . Editora Manole, 2008.	
MALUF, Renato S. Jamil. Segurança alimentar e nutricional . Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2007.	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
BEZERRA, L. P.; SILVA, G. C.; PINHEIRO, A. N. Manipulação segura de alimentos . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 88p.	
SCALDELLAI, A. V., et AL. Manual prático de saúde e segurança do trabalho . 2 ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2013.	
SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 1995. 352p.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA	
Código:	HOTE.003
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	--
Semestre:	2
Nível:	Superior/Tecnológico
EMENTA	
Matemática Básica. Matemática Comercial. Matemática Financeira. Noções de Fluxo de Caixa. Comparativo entre Juro Simples e Juro Composto. Comparativo entre Desconto Simples e Desconto Composto. Avaliação de Projetos.	
.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Saber comentar os conceitos básicos de Matemática Financeira. - Saber usar a Máquina Financeira. - Compreender a diferença entre juro simples e juro composto - Compreender a diferença entre desconto simples e desconto composto - Saber operacionalizar as técnicas de avaliação de projetos 	

PROGRAMA
Equações Proporção Potência Problemas com Números Inteiros Progressões Aritméticas Progressões Geométricas Regra de Três Simples Regra de Três Composta Porcentagem Juros Simples Desconto Simples Uso de Máquina Financeira Fluxo de Caixa Taxas de Juros Juro Composto Desconto Composto Séries Uniformes Sistemas de Amortização Planos de Depreciação Taxa Interna de Retorno(TIR) Playback Descontado Valor Presente Líquido(VPL) Índice de Lucratividade(IL) Taxa de Rentabilidade(TR) Comparação entre os métodos de Avaliação de Projetos
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivo-dialogadas - Mesa-Redonda - Debates
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> - Prova Escrita - Atividades Individuais e Grupais
REFERÊNCIA BÁSICA
VIEIRA SOBRINHO, José Dutra. Matemática financeira . São Paulo: Atlas, 2011. HAZZAN, Samuel; POMPEO, José Nicolau. Matemática financeira . São Paulo: Saraiva, 2007. BUAR, Celso Luiz. Matemática financeira . Curitiba-PR: Editora do Livro Técnico, 2010.
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR
RODRIGUES, Francisco José. Noções Básicas de Matemática Financeira . Rio de Janeiro: Usina de Letras, 2012. IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David. Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva . São Paulo: Atual, 2004.

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

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ESTATÍSTICA	
Código:	HOTE.007
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	---
Semestre:	3
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
A natureza da estatística; População e amostra; Séries estatísticas; Variáveis e gráficos; Distribuição de frequência; Medidas de posição; Medidas de dispersão ou de variabilidade; Medidas de assimetria e Curtose; Teoria elementar da probabilidade; Distribuição binomial e Normal.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a lei da probabilidade e como esta é importante para os cálculos de um meio de hospedagem; • Conhecer as técnicas de coleta de dados para possíveis aplicações em monografias, ou qualquer trabalho acadêmico; • Analisar dados estatísticos com ou sem tabelas. 	
PROGRAMA	
Panorama histórico, Método estatístico; A estatística, Fase do método estatístico, A estatística nas empresas; Variáveis, População e amostra, Amostragem; Tabelas, Séries estatísticas, Distribuição de frequência, Dados absolutos e relativos; Gráfico estatístico, Diagramas, Gráfico polar, Cartograma, Pictograma; Tabela primitiva (Rol), Distribuição de frequência, Elementos de uma distribuição de frequência, Número de classes e Intervalo de classe, Tipos de frequência, Distribuição de frequência sem intervalos de classe, Representação gráfica de uma distribuição, A curva de frequência; Média aritmética, Moda, A mediana, Posição relativa da Média, Mediana e Moda, As separatrizes; Dispersão ou variabilidade, Amplitude total, Variância e Desvio padrão, Coeficiente de variação; Assimetria e Curtose; Experimento aleatório, Espaço amostral, Eventos, Probabilidade, Eventos complementares, Eventos independentes e Eventos mutuamente exclusivos; Variável aleatória, Distribuição de probabilidade, Distribuição binomial, Distribuição normal e Curva normal.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
As aulas serão expositivas e dialogadas com utilização de projetor de multimídia, quadro branco, xerox para resolução de exercícios, simulações de diversas situações problemáticas dentro de meios de hospedagem, onde cada grupo deve resolver seus problemas.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação será formativa, observando a participação dos discentes em sala de aula, no momento de esclarecimento de dúvidas, resolução de exercícios em grupos. Avaliações escritas individuais e em grupo	

REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>CRESPO, Antônio Arnot. Estatística Fácil. São Paulo: Editora Saraiva, 2009.</p> <p>COSTA, Sérgio Francisco. Estatística aplicada ao turismo. São Paulo: Aleph, 2003.</p> <p>FONSECA, Jairo Simon da. Curso de Estatística. 6º edição. São Paulo: Editora Atlas, 2010.</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>MUCELIN, Carlos Alberto. Estatística. Curitiba-PR: Livro técnico, 2010.</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: TÉCNICA DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA	
Código:	HOTE.008
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	--
Semestre:	1
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
<p>Leitura e produção de textos de diferentes gêneros e tipos textuais. Elementos de coesão e coerência textuais. Estudo e prática da norma culta, enfocando a nova ortografia da língua portuguesa, a concordância e a regência, a colocação pronominal e os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da língua portuguesa.</p>	
OBJETIVOS	
<p>Geral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • .Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens de modo a organizar cognitivamente a realidade. <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sócio comunicativo, tendo em vista sua organização e função. • Confrontar opiniões e pontos de vista, levando em consideração a linguagem verbal. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Fazer uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e recepção do texto, para expressar-se, informar-se, comunicar-se, bem como para demais finalidades. - Identificar a estrutura (tipo) e o gênero de um texto, unidade básica da comunicação, e o seu percurso da construção de sentidos.
--

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO	
CÓDIGO: HOTE. 00	CÓDIGO PRÉ-REQUISITO:
CARGA HORÁRIA: 40 H/A	SEMESTRE: 1º SEM
NÚMERO DE CRÉDITOS: 02	NÍVEL: SUPERIOR
EMENTA	
Proporcionar ao aluno o conhecimento sobre os riscos que o ambiente de trabalho pode proporcionar e as diversas situações e ações que podem ser realizadas para controle, amenização e solução dos possíveis problemas que podem ser previstos.	
OBJETIVOS	
<p>Criar uma consciência crítica prevencionista para capacitar os alunos a executarem suas tarefas da vida profissional dentro dos padrões e Normas de Segurança, utilizando-se da prevenção em acidentes de trabalho na área de hospedagem.</p> <p>Proporcionar ao futuro profissional na área de hospedagem uma melhor qualidade de vida no exercício do seu trabalho, reconhecendo, avaliando, eliminando e controlando os riscos de acidentes para si e para os outros que o rodeiam.</p>	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à Segurança do Trabalho • Segurança na hotelaria <ul style="list-style-type: none"> A Segurança como Critério para Classificação Hoteleira • Acidentes no trabalho <ul style="list-style-type: none"> Conceito Benefícios • Equipamento de Proteção de Uso Individual • Programas de segurança do trabalho <ul style="list-style-type: none"> PPRA PCMAT PCMSO CIPA • Prevenção de acidentes no setor da hotelaria • Normas Regulamentadoras – NRs 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes; - Visita técnica; - Atividades práticas nos laboratórios 	
AValiação	
As avaliações serão dissertativas, orais e formativas, observando a participação dos discentes	

em sala de aula, principalmente nas aulas práticas. Relatório de visita técnica.	
REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>ASTETE. M.Wells; GIAMPAOLI, E; ZIDAN.L.NADIM, Riscos Físicos. São Paulo; Fundacentro, 1985. 112 p</p> <p>CARDELLA,B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes uma abordagem holística.São Paulo: Atlas S.A.1999</p> <p>CARNEIRO FILHO, T. Inspeção de segurança.Maceió.1985</p> <p>FUNDACENTRO; Mtb. Polícia e Acidente do Trabalho, São Paulo: 1998. 37p</p> <p>LIDA I. Ergonomia Projeto e Produção, São Paulo, Editora Edgard Blucher Ltda. 1997. 465p</p> <p>MEDEIROS J.R. Junior; FIKER, José; A Perícia Judicial, Como Redigir Laudos e Argumentar Dialeticamente; São Paulo: Pini, 1996. 140p</p> <p>VIEIRA I. Sebastião; PEREIRA C.Junior Guia Prático do Perito Trabalhista. Belo Horizonte, Ergo Editora, 1997. 428p</p> <p>ZOCCHIO, Á. Prática da prevenção de acidentes: ABC da Segurança do Trabalho.72ªed.São Paulo:Atlas S.A.2002</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>CAM POS. J.L. Dias, O Ministério Público e o Meio Ambiente do Trabalho, Responsabilidade Civil e Criminal do Empregador e Propostos. São Paulo: FUNDACENTRO. 1991.12p</p> <p>CAMPANHOLE. H.Lobo; . Legislação de Previdência Social, São Paulo: Editora ATLAS S/A. 1996</p> <p>Portaria do Ministério do Trabalho Nº 3214 de Junho de 1978</p> <p>Segurança e Medicina do Trabalho, Manual de Legislação, ATLAS, 40º1997, 542.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA	
Código:	
Carga Horária:	40h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	--
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
Conceitos Básicos de Informática Aplicada. Sistemas Operacionais. Editor de textos. Planilhas Eletrônicas. Apresentações.	
OBJETIVO	

- Compreender conceitos básicos de informática;
- Conhecer e operacionalizar os principais sistemas operacionais;
- Conhecer e utilizar um editor de texto;
- Conhecer e utilizar uma planilha eletrônica;
- Fazer uma apresentação com o uso de aplicativos.

PROGRAMA

- Conceitos Básicos
- Sistemas Operacionais
- Editor de textos
- Planilhas
- Apresentações

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas Expositivo-participativas
- Aulas de laboratório
- Palestras
- Seminários
- Vídeos

AVALIAÇÃO

- Prova escrita
- Relatórios de Mesa-Redonda
- Resumos de Leitura de Textos
- Relatórios de Visita Técnica
- Relatórios de Palestras e Seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MANZANO, André Luiz. **Estudo Dirigido de Word 2013**. São Paulo: Érika, 2013.

MANZANO, José Augusto. **Estudo Dirigido de EXCEL 2013**. São Paulo: Érika, 2013.

MANZANO, José Augusto. **Estudo Dirigido de POWERPOINT 2013**. São Paulo: Érika, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VELLOSO, FERNANDO DE CASTRO. **Informática: Conceitos Básicos**. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

H. L. CAPRON / J. A. JOHNSON. **Introdução à Informática**. 8. ed. São Paulo: Pearson, 2005.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO	
Código:	HOTE.025
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	--
Semestre:	1
Nível:	Superior/Tecnológico
EMENTA	
Acidentes de trabalho, diferentes graus de risco, primeiros socorros, máquinas e equipamentos e materiais de segurança, CIPA, combate a incêndios. Doenças profissionais e doenças do trabalho, benefícios do trabalhador e seguridade social.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Criar uma consciência crítica prevencionista para capacitar os alunos a executarem suas tarefas da vida profissional dentro dos padrões e Normas de Segurança, utilizando-se da prevenção em acidentes de trabalho na área de alimentação. ▪ Proporcionar ao futuro profissional na área de gastronomia uma melhor qualidade de vida no exercício do seu trabalho, reconhecendo, avaliando, eliminando e controlando os riscos de acidentes para si e para os outros que o rodeiam. ▪ Aplicar os requisitos da legislação previdenciária e trabalhista do país. ▪ Registrar os procedimentos corretos e incorretos para subsidiar perícias e fiscalizações. 	
PROGRAMA	
<p>Introdução à Segurança do Trabalho. Histórico de segurança do trabalho. Noções Básicas. Classificação dos Acidentes de Trabalho. Causas dos Acidentes de Trabalho. Conseqüências dos Acidentes de Trabalho. Benefícios Previdenciários. Responsabilidade Civil, Penal e Trabalhista frente a Acidentes de Trabalho Comunicado de Acidentes de Trabalho. Estatística dos Acidentes de Trabalho. Normas Regulamentadoras. Equipamentos de Proteção Individual. Higiene e Medicina do Trabalho. Conceitos de Insalubridade e Periculosidade. Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional. Programa de Prevenção e Riscos Ambientais. Prevenção e Controle de Riscos em Máquinas e Equipamentos. Caldeiras e Vasos de Pressão. Fornos. Ergonomia. Prevenção e Proteção contra Incêndios e Explosões. Medidas de Segurança a serem adotadas nos trabalhos em hotelaria.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas com quadro e pincel, projeção de filmes, uso de data-show e visitas técnicas.	
AVALIAÇÃO	

Através de resumos de aula, pesquisa junto à comunidade, apresentação de seminários e avaliações escritas.	
REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>Segurança e Medicina do Trabalho - Manuais de Legislação. 71.ed. São Paulo: Atlas, 2013.</p> <p>SCALDELAI, Aparecida Valdinéia [et.al.]. Manual prático de saúde e Segurança do trabalho. 2.ed. revisado e ampliado. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2012.</p> <p>TAVARES, José da Cunha. Noções de prevenção e controle de perdas em segurança do trabalho. 8.ed. São Paulo: SENAC, 2012.</p> <p>Bursano, Paulo Roberto. Segurança do Trabalho - Guia Prático e Didático. São Paulo: ERICA, 2012.</p> <p>Paoleschi, Bruno. CIPA: guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Érica, 2009.</p> <p>Yee, Zung Che. Perícias de engenharia de segurança do trabalho. 3.ed. Curitiba: Juruá, 2012.</p> <p>CARDELLA, Benedito. Segurança no Trabalho e prevenção de acidentes. São Paulo: Atlas, 2012.</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>ARAÚJO, Giovanni Moraes de. Fundamentos para Realização de Perícias Trabalhistas, Ambientais e Acidentárias. Rio de Janeiro: GVC, 2008.</p> <p>ARAÚJO, Giovanni Moraes de. Segurança na armazenagem, manuseio e transporte de produtos perigosos. 2.ed. Rio de Janeiro: GVC, 2005.</p> <p>ARAÚJO, Giovanni Moraes de. Elementos do Sistema de Gestão de SMSQRS. 2.ed. Vol.2. Rio de Janeiro: GVC, 2009.</p> <p>GARCIA, Gustavo Felipe Barbosa. Acidentes do trabalho - doenças ocupacionais e nexos epidemiológico. 4.ed. São Paulo: Método, 2011.</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: PSICOLOGIA DO TURISMO
Código: HOTE.011
Carga Horária: 40
Número de Créditos: 2
Código pré-requisito: --

Semestre: 1
Nível: Superior/Tecnológico
EMENTA
1. Os fundamentos da psicologia e da psicanálise e a importância de seus instrumentos de análise para a investigação, explicação e compreensão dos processos de subjetivação e fenômenos econômico-sociais contemporâneos; 2. Desenvolvimentos conceituais da psicologia e da psicanálise; 3. A metapsicologia freudiana e a terapêutica psicanalítica; 4. O turismo como experiência de consumo, a tipologia das motivações do turista e os conflitos interpessoais na prestação de serviços e nas relações de trabalho.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar a necessidade e utilidade das teorias psicológicas e psicanalíticas para a análise e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos e os processos de interação e subjetivação correspondentes; • Apresentar aos alunos um aporte teórico-conceitual que lhes permita melhor investigar as causalidades e formas de manifestação de um fenômeno psicossocial determinado; • Estimular os alunos a se apropriarem adequadamente destes instrumentos analítico-conceituais, induzindo essa apropriação por meio de discussões e exercícios de produção textual; • Relacionar as teorias e conceitos da psicologia e da psicanálise com o turismo, a partir de fenômenos sociais contemporâneos, tais como a globalização, a produção capitalista do espaço, os processos de subjetivação por meio do consumo e a precarização das relações de trabalho.
PROGRAMA
<p>UNIDADE I – Introdução à Psicologia: história e abordagens</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A constituição da Psicologia como ciência na Modernidade: objeto, teorias e métodos; 2. Psicologia do comportamento (Behaviorismo). Psicologia da forma (Gestalt). 3. Psicologia da identidade (Psicologia Social). Psicologia crítica (Psicologia sócio-histórica). 4. Psicologia do desenvolvimento (Constutivismo). Psicologia do inconsciente (Psicanálise). <p>UNIDADE II – Fundamentos e conceitos de psicologia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Percepção, memória, consciência e linguagem; 2. Estímulo, afeto, sentimento e emoção; 3. Instinto, pulsão, desejo, fantasia, motivação e vontade; 4. Sexualidade, identidade, representação, personalidade e comportamento. <p>UNIDADE III – Psicanálise e metapsicologia freudiana</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aparelho psíquico e mecanismo de defesa: processos primários e secundários; princípio do prazer e da realidade; 2. Inconsciente, pré-consciente e consciente: psicopatologia dos sintomas, sonhos, atos falhos e chistes; 3. Sexualidade infantil e fases de organização da libido: o complexo de Édipo; 4. Narcisismo, análise do eu e psicologia das massas. Compulsão à repetição, pulsão de vida e pulsão de morte. <p>UNIDADE IV – Elementos para uma psicologia do turismo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A economia libidinal: do paradigma repressivo ao imperativo de gozo – culpa e socialização das pulsões; 2. O comportamento do turista e a tipologia das motivações; 3. O turismo e a indústria cultural: tempo-livre, lazer e consumo; 4. Conflitos e insatisfação na prestação de serviços e nas relações de trabalho no setor turístico.
METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas. Recursos materiais: projetor multimídia, pincel, quadro branco. Recursos didáticos: cópia do texto-base, livros, plano de aula, resumo da aula e conteúdo audiovisual.

AVALIAÇÃO

1. Resenhas críticas dos textos-base; 2. Análise fílmica; 3. Produção de artigo científico

REFERÊNCIA BÁSICA

SAFALTE, Vladimir. **Grande hotel abismo**: por uma reconstrução da teoria do reconhecimento. São Paulo: Martins Fontes, 2012.

SILVA, Fernando Brasil da. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria**: entender o cliente e atender com eficácia. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

KANAANE, Roberto; SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. **Ética em turismo e hotelaria**. São Paulo: Editora Atlas S.A, 2006.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM INGLÊS I

Código: HOTE.009

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito: --

Semestre: 2

Nível: Superior / Tecnológico

EMENTA

Possibilitar ao aluno de Hotelaria um contato com a Língua Inglesa, com as funções e vocabulário próprio da área de Hotelaria e Hospedagem e apresentar noções sobre os aspectos culturais dos países cujo idioma é o Inglês.

OBJETIVOS

Geral:

Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hotelaria e Hospedagem.

Específicos:

1. Capacitar o aluno a ouvir, 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.
2. Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o

destino da mensagem.

3. Preparar o aluno para a leitura e compreensão de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas.

Situar o aluno junto a cultura dos diferentes povos falantes da Língua Inglesa, fazendo-o compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países.

4. Através de exercícios de motivação a participação em sala de aula, eliminar as barreiras e bloqueios de comunicação, estimulando o aluno ao gosto e pelo estudo da língua inglesa e despertar o aluno para a sua importância no seu mercado de trabalho.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Saudações, Apresentações, Informações pessoais, Família, Preferências;
- Horas e Datas;
- Situações típicas do ambiente de hotel: check-in e check-out;
- Atendimento ao telefone para reservas de hospedagem e/ou de passagens aéreas;
- Atividades de rotina. Atividades passadas;

Tópicos gramaticais:

- Verbo TO BE;
- Presente simples, uso da 3ª pessoa do singular;
- Verbos Auxiliares Modais;
- Verbos regulares e irregulares;
- Palavras cognatas e falsos cognatos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e interativas, slides, trabalho em grupo e em classe, leitura de textos diversos, música. Uso da dramatização, ou participação do aluno em simulações de situações de Hotelaria e estudo de textos técnicos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, feita por meio de atividades e avaliação, em grupos ou individuais, além de uma auto-avaliação do discente, consistindo em:

- Notas de participação
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos
- Tarefas em classe e de casa
- Provas escritas

REFERÊNCIA BÁSICA

MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental - **Estratégias de Leitura Módulo I**. São Paulo: TEXTONOVO/CEETEPS, 2000.

MURPHY, Raymond. **English Grammar in Use**. 3 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. Dicionário Escolar Inglês – Português/ Português – inglês. 2 ed. Pearson Education 2009.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

AGUIAR, Cícera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lúcia Nepomuceno. **Inglês Instrumental**. 3 ed. Local: Livro Técnico, 2001.

Oliveira, Ricardo Coelho de. **Inglês básico**. 2 ed. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2013.

THOMSON, A J; MARTINET, A V A. **Practical English Grammar**. 4 ed. Londres: Oxford University Press: 1986.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE A & B	
Código:	HOTE.010
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	HOTE.006
Semestre:	2
Nível:	Superior/Tecnológico
EMENTA	
<p>Na presente disciplina, discutir-se-á as características básicas do setor de Alimentos e Bebidas nos meios de hospedagem, tendo como foco o contexto atual deste segmento para o bom funcionamento dos meios de hospedagens e as habilidades específicas necessárias ao profissional de A&B. Os discentes serão apresentados aos conceitos básicos do estudo da Gastronomia, assim como as características dos estabelecimentos deste setor e as competências dos profissionais que o compõem. Abordará ainda as técnicas necessárias aos profissionais de A&B no cotidiano hoteleiro, assim como os serviços típicos como <i>roomservice</i> e demais pontos de vendas.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o contexto do setor de Alimentos e Bebidas no meio Hoteleiro atual. • Entender as estruturas de A&B e os profissionais envolvidos. • Aprender os tipos de estabelecimentos alimentícios e modos de serviços. • Conhecer o funcionamento e os procedimentos do <i>roomservice</i> e demais pontos de venda. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> - Introdução ao estudo da Gastronomia. - Tipologia e estrutura de estabelecimentos alimentares. - O setor de Alimentos e Bebidas na rede hoteleira: operação e administração. - Os profissionais de Alimentos e Bebidas: suas habilidades e atribuições. - Tipos de serviços e manuseio de instrumental. - <i>Roomservice</i> e Pontos de Venda. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivo-dialogadas; - Exercícios teóricos e práticos; - Apresentação de seminários; 	

- Análise e interpretação de textos e artigos;
- Práticas de Serviços Alimentares.
- Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.

AVALIAÇÃO

- Trabalhos Individuais
- Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)
- Seminários
- Avaliações Práticas
- Visitas Técnicas

REFERÊNCIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. São Paulo: UCS Editora, 2001.

FREUND, F. Tommy. **Alimentos e Bebidas: Uma visão gerencial**. São Paulo: Senac, 2003.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. São Paulo: Senac, 2006.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. São Paulo: Manole, 2006.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE

Código: HOTE.012

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 2

Nível: Superior / Tecnológico

EMENTA

Aspectos conceituais da Contabilidade. Estática patrimonial. Dinâmica patrimonial. Escrituração. Demonstrações financeiras.

OBJETIVO
Fornecer ao aluno informações técnicas sobre os fundamentos da Contabilidade, sua importância, suas utilizações e aplicações práticas como instrumento de análise, controle, planejamento, gerência e decisão, na administração hoteleira.
PROGRAMA
<p>1 Aspectos conceituais da Contabilidade</p> <p>1.1 Conceitos e aplicação da Contabilidade;</p> <p>1.2 Objeto de estudo da Contabilidade;</p> <p>1.3 Finalidade da Contabilidade;</p> <p>1.4 Usuários da informação contábil.</p> <p>2 Estática patrimonial</p> <p>3.1 Conceito de patrimônio</p> <p>3.2 Ativo, Passivo e Patrimônio Líquido</p> <p>3.3 Equação fundamental do patrimônio</p> <p>3.4 Configurações do estado patrimonial</p> <p>3.5 Representação gráfica do patrimônio.</p> <p>3 Dinâmica patrimonial</p> <p>3.1 Regime de competência</p> <p>3.2 Receitas e despesas</p> <p>3.3 Resultado do exercício: lucro ou prejuízo</p> <p>3.4 Apuração do resultado do período</p> <p>4 Escrituração</p> <p>4.1 Fatos contábeis e atos administrativos</p> <p>4.2 Livros contábeis: diário e razão</p> <p>4.3 Método das partidas dobradas</p> <p>5 Demonstrações Financeiras</p> <p>5.1 Contabilidade financeira no Brasil</p> <p>5.2 Obrigatoriedade das demonstrações financeiras</p> <p>5.3 Principais demonstrações financeiras: Balanço patrimonial, D.R.E e D.F.C.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>1. Aulas expositivas;</p> <p>2. Exercícios de revisão teóricos e práticos;</p> <p>3. Trabalhos dirigidos de estudo de caso de empresas fictícias ou reais;</p> <p>4. Seminários;</p>
AValiação
<p>1. Prova escrita;</p> <p>2. Relatórios;</p>

3. Resumos; 4. Trabalhos; 5. Exercícios; 6. Seminários.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS	
FAVERO, H. L. et. al. Contabilidade: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2011. MARION, J. C. Contabilidade empresarial. 17. ed. São Paulo: Atlas; 2015. RIBEIRO, O. M. Contabilidade geral fácil. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 544 p. (Fácil).	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES	
ÁVILA, C. A. Gestão contábil para contadores e não contadores. Curitiba: Intersaberes, 2012. BLATT, A. Análise de Balanços: estruturação e avaliação das demonstrações financeiras e contábeis. [S.l.]: Pearson. 252 p. ISBN 9788534612227. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788534612227 > . MULLER, A. N. Contabilidade introdutória. São Paulo: Person Prentice Hall, 2012. MULLER, A. N. Contabilidade básica: fundamentos essenciais. São Paulo: Person Prentice Hall, 2009.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM ESPANHOL I	
Código: HOTE016	
Carga Horária: 40	
Número de Créditos: 2	
Código pré-requisito: ---	
Semestre: 2	
Nível: Superior/Tecnológico	
EMENTA	
Desenvolvimento da comunicação, leitura e compreensão de textos orais e escritos, bem como aquisição de vocabulário e gramática básicos.	

OBJETIVOS
<p>Geral: Compreender e produzir textos escritos e orais em nível básico.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver habilidades discursivas básicas em língua espanhola. - Desenvolver a compreensão leitora. - Introduzir os estudos gramaticais de língua espanhola. - Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível básico para atuação na área do turismo e hotelaria.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • Alfabeto/ saludos • Fonologia • Vocabulario básico (profesiones, nacionalidades, números, familia, casa, alimentos, transportes, hostelería, etc) • Gramática: verbos regulares e irregulares (presente de indicativo y modo imperativo), pronombres (pessoais, possessivos, demonstrativos), sustantivos, adjetivos; • Compreensão e produção de textos escritos e orais.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aula expositivo-dialogada, leitura de textos, dinâmicas, vídeos e músicas.
AVALIAÇÃO
A avaliação será feita através de avaliações, trabalhos e participação em classe, além da apresentação de seminários.
REFERÊNCIA BÁSICA
<p>Ballester-Alvarez, Maria Esmeraldo. Minidiccionario: espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: FTD, 2007.</p> <p>Blanco, Ramiro Carlos Humberto Caggiano. Gramática de la lengua española: usos, conceptos y ejercicios. São Paulo: Scipione, 2009.</p> <p>Jiménez Garcia, María de los Ángeles. Minidiccionario de espanhol 3em 1. São Paulo: Scipione, 2000.</p> <p>SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo: WMF, 2010.</p> <p>GALVÃO, Tatiane de Aguiar Sousa. Apostila. Baturité: IFCE, 2014.</p>
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR
<p>ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. Espanhol Básico. 2 ed. Fortaleza: UAB/IFCE, 2014.</p> <p>DIAS, Luzia Schalkoski. Gramática y vocabulario: desde la teoría hacia la práctica en el aula de ELE [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.</p> <p>VARGAS SIERRA, Teresa. Espanhol para negócios [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.</p>

VARGAS SIERRA, Teresa. **Espanhol: a prática profissional do idioma** . Curitiba: Intersaberes, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA EM TURISMO E HOTELARIA	
Código:	HOTE.017
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	--
Semestre:	2
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
Introdução a Redação Acadêmica. Pesquisa: tipos, técnicas e fontes. Métodos e técnicas de pesquisa: coleta, organização e interpretação de dados. A produção do trabalho científico: normatização e prática orientada.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compreender aspectos introdutórios sobre redação acadêmica. ✓ Conhecer o universo da pesquisa acadêmica, a partir dos tipos, técnicas e fontes de pesquisa. ✓ Conhecer os métodos e técnicas da pesquisa, especialmente quanto a coleta, organização e interpretação de dados. ✓ Aplicar o aprendizado da disciplina na elaboração de um projeto de pesquisa, a partir da normatização vigente e de orientação docente. 	
PROGRAMA	
<p>1. Introdução a Redação Acadêmica</p> <p>1.1. Fichamento</p> <p>1.2. Resumo</p> <p>1.3. Resenha</p> <p>1.4. Artigo científico</p> <p>2. Pesquisa: tipos, técnicas e fontes</p> <p>1. Tipos de pesquisa: exploratória, descritiva e explicativa; quantitativa e qualitativa; bibliográfica e experimental;</p> <p>2. Levantamentos e pesquisas experimentais;</p> <p>3. Pesquisa de campo, pesquisa-ação, observação participante;</p> <p>4. Fontes de pesquisa: bibliográfica; documental (primária e secundária); oralidade.</p> <p>3. Métodos e técnicas de pesquisa: coleta, organização e interpretação de dados</p> <p>1. Critérios para a construção da pergunta de partida: clareza, exequibilidade e pertinência;</p> <p>2. Técnicas de abordagem: estudo de caso; grupo focal; entrevista (individual, grupal, semi-estruturada);</p> <p>3. Técnicas de observação: etnografia e observação participante;</p> <p>4. A produção do trabalho científico: normatização e prática orientada</p> <p>1. Definição do objeto da pesquisa;</p> <p>2. Justificativa e Objetivos;</p>	

<p>3. Desenvolvimento teórico-conceitual;</p> <p>4. Citações e referências bibliográficas.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposição oral dialogada dos conteúdos. - Estudos dirigidos. - Exposição de vídeos - Pesquisa de Campo. - Seminários e debates. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Elaboração de resumos ou resenhas das leituras. - Elaboração de Projeto de Pesquisa - Seminário de socialização dos projetos elaborados 	
REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>GIL, C. A. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6 ed. São Paulo: editora atlas, 2012.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>MARTINS, Gilberto de Andrade & THEÓPHILO, Carlos Renato. Metodologia da Investigação científica para ciências sociais aplicadas. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>BÊRNI, Duilio de Ávila; FERNANDEZ, Brena Paula Magno (Org.). Métodos e técnicas de pesquisa: modelando as ciências empresariais. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>FRAGOSO, Suely; Raquel Recuero; Adriana Amaral. Métodos de pesquisa para internet. Porto Alegre: Sulina, 2012.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: ÉTICA E ETIQUETA SOCIAL	
Código:	HOTE.017
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	--
Semestre:	2
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
A ética fundamentando-a no exercício da profissão e abordar os direitos e prerrogativas profissionais. Apresentação de regras gerais de etiqueta e os aparatos necessários para a sua aplicação. Enfatizar as regras de etiqueta social relacionadas à gastronomia.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver os conhecimentos sobre ética, cidadania valores, moral, cultura organizacional e responsabilidade social. • Incentivar a reflexão e o debate sobre temas de ética. • Orientar sobre postura, a vestimenta e a forma correta de se comportar nas diversas ocasiões. • Conhecer os talheres, louças e utensílios específicos para cada tipo de cardápio. • Compreender os tipos de bebidas a serem servidas e a sequência do serviço. • Conhecer as regras de comportamento à mesa. • Compreender o comportamento de anfitrião e convidados em eventos. 	
PROGRAMA	
<p>1. Conceitos de ética</p> <ul style="list-style-type: none"> • Influências ambientais; • Dever perante a ética; • Vontade ética; • Inteligência emocional e vontade ética; • Conduta do ser humano em sua comunidade ou classe; <p>2. Preceitos fundamentais da ética profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profissão e efeitos de sua conduta; • Ética e profissão; • Deveres profissionais; • Considerações sobre a ética face aos modernos desafios científicos; <p>3. Etiqueta social</p> <ul style="list-style-type: none"> • Um breve histórico da etiqueta social; • Regras gerais de etiqueta: postura, gestos e comportamentos; • O anfitrião e os convidados; • Roupas e acessórios apropriados para diversos eventos. • Convites: modalidades, regras para convidar. • Regras para decoração de mesas; • Etiqueta para bebidas e alimentos; • Gafes à mesa. <p>4. Talheres, louças, aparelhos de jantar, faqueiros e guardanapos</p> <ul style="list-style-type: none"> • História dos talheres; • Cristais: a história do vidro, os diferentes tipos de copos o manuseio correto dos copos; • Louças e porcelanas: a história da porcelana; • Peças de aço inoxidável; • Guardanapo: histórico, alguns modelos de dobras de guardanapos; 	
METODOLOGIA DE ENSINO	

Aulas expositivas, projeção de filmes, visita técnica.
AVALIAÇÃO
Através de trabalhos escritos , teórico-práticos, apresentação de seminários e avaliações escritas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
SILVEIRA, J. L. da. Etiqueta social – pronta para usar . São Paulo: Marcos Zero, 2010. MATARAZZO, Cláudia. Marcelino por Cláudia: O Guia de Boas Maneiras de Marcelino de Carvalho Interpretado por Claudia Matarazzo . Editora Nacional, 2006. SOUZA, M. CRISTINA. Ética no ambiente de trabalho: uma abordagem franca sobre conduta e ética dos colaboradores . Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. VALLS, A. L. M. O que é ética . São Paulo: brasilienses (coleção primeiros passos). 31 ed. 2013
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
SOARES, E. P.; FALCÃO, M.F. da C. A mesa – arranjo e etiqueta . 9 ed. Barueri SP: Manole, 2010. ARRUDA, F. Chique e útil: como organizar e como frequentar eventos . São Paulo: Orx, 2006. Ética no novo milênio: “Busca do sentido da vida” . (Alceu Amoroso Lima Filho , Lafayette Pozzoli; organizadores.). São Paulo, LTR, 2004. Instituto de Culinária da América. A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes . [tradução: Mariana Aldrigui Carvalho], São Paulo: Roca, 2004.

DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE RECEPÇÃO E RESERVA	
Código:	HOTE.018
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	HOTE.002
Semestre:	2
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
<p>Na presente disciplina, o aluno será introduzido às funções e responsabilidades dos setores de recepção e reserva dos meios de hospedagem. Ter-se-á como foco o entendimento do funcionamento do setor de recepção, bem como sua interligação com departamentos dependentes, como portaria, telefonia e governança. Serão abordadas as técnicas e práticas de recepção e reserva, tanto manuais como vislumbrando o uso de sistemas informatizados. Aos alunos caberão ainda compreender, administrar e operar um sistema de reservas, executando atividades com auxílio de sistema operacional e manual.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o funcionamento da recepção, abordando as interdependências do setor; • Compreender o sistema de reservas e sua operacionalização; • Dominar a utilização de formulários e documentos manuais e informatizados necessários; • Realizar a efetuação de reservas e demais procedimentos associados; • Executar os procedimentos de <i>check in</i> e <i>check out</i>; • Exercitar as técnicas de vendas e marketing de um meio de hospedagem. 	
PROGRAMA	
<p>A história do sistema de reservas e os sistemas de reservas adotados na atualidade. Elaboração de fórmulários e reservas feitos manualmente. Reservas feitas por turistas, operadores de agência e afins de turismo.</p>	

Reservas tradicionais, bloqueio de apartamentos, overbooking, cancelamento de reservas e demais procedimentos.
 Elaboração e verificação de *check-list* para os diversos procedimentos de reservas.
 O funcionamento do setor de recepção e seus dependentes: portaria, telefonia, governança. Organograma, fluxograma e atribuições dos funcionários de recepção.
 Procedimentos para o preenchimento da ficha de Registro de Hóspedes (FRNH), Boletim de Ocupação Hoteleira (BOH), *checklist* e livro de registro (*long book*).
 Os procedimentos de *check in* e *check out*.
 Técnicas de vendas e marketing em um meio de hospedagem.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas;
 Exercícios teóricos e práticos;
 Apresentação de seminários;
 Análise e interpretação de textos e artigos;
 Simulações de Serviços Hoteleiros;
 Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.

AVALIAÇÃO

- . Trabalhos Individuais
- . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)
- . Seminários
- . Avaliações Práticas

REFERÊNCIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. 9.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
 DUARTE, Vládir Vieira. **Administração de Sistemas Hoteleiros**. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
 WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

DI MURO, Luis Pérez. **Manual Prático de Recepção Hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.
 POWERS, Tom. **Administração no Setor de Hospitalidade**. São Paulo: Atlas, 2004.

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

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM ESPANHOL I
Código: HOTE016
Carga Horária: 40
Número de Créditos: 2
Código pré-requisito: ---
Semestre: 2
Nível: Superior/Tecnológico
EMENTA
Desenvolvimento da comunicação, leitura e compreensão de textos orais e escritos, bem como aquisição de vocabulário e gramática básicos.
OBJETIVOS
<p>Geral: Compreender e produzir textos escritos e orais em nível básico.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver habilidades discursivas básicas em língua espanhola. - Desenvolver a compreensão leitora. - Introduzir os estudos gramaticais de língua espanhola. - Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível básico para atuação na área do turismo e hotelaria.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • Alfabeto/ saludos • Fonologia • Vocabulário básico (profesiones, nacionalidades, números, família, casa, alimentos, transportes, hostelería, etc) • Gramática: verbos regulares e irregulares (presente de indicativo y modo imperativo), pronombres (pessoais, possessivos, demonstrativos), sustantivos, adjetivos; • Compreensão e produção de textos escritos e orais.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aula expositivo-dialogada, leitura de textos, dinâmicas, vídeos e músicas.
AVALIAÇÃO
A avaliação será feita através de avaliações, trabalhos e participação em classe, além da apresentação de seminários.

DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA EM TURISMO E HOTELARIA	
Código:	HOTE.017
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	--
Semestre:	2
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
Introdução a Redação Acadêmica. Pesquisa: tipos, técnicas e fontes. Métodos e técnicas de pesquisa: coleta, organização e interpretação de dados. A produção do trabalho científico: normatização e prática orientada.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compreender aspectos introdutórios sobre redação acadêmica. ✓ Conhecer o universo da pesquisa acadêmica, a partir dos tipos, técnicas e fontes de pesquisa. ✓ Conhecer os métodos e técnicas da pesquisa, especialmente quanto a coleta, organização e interpretação de dados. ✓ Aplicar o aprendizado da disciplina na elaboração de um projeto de pesquisa, a partir da normatização vigente e de orientação docente. 	
PROGRAMA	
<p>1. Introdução a Redação Acadêmica</p> <p>1.1. Fichamento</p> <p>1.2. Resumo</p> <p>1.3. Resenha</p> <p>1.4. Artigo científico</p> <p>2. Pesquisa: tipos, técnicas e fontes</p> <p>1. Tipos de pesquisa: exploratória, descritiva e explicativa; quantitativa e qualitativa; bibliográfica e experimental;</p> <p>2. Levantamentos e pesquisas experimentais;</p> <p>3. Pesquisa de campo, pesquisa-ação, observação participante;</p> <p>4. Fontes de pesquisa: bibliográfica; documental (primária e secundária); oralidade.</p> <p>3. Métodos e técnicas de pesquisa: coleta, organização e interpretação de dados</p> <p>1. Critérios para a construção da pergunta de partida: clareza, exequibilidade e pertinência;</p> <p>2. Técnicas de abordagem: estudo de caso; grupo focal; entrevista (individual, grupal, semi-estruturada);</p> <p>3. Técnicas de observação: etnografia e observação participante;</p> <p>4. A produção do trabalho científico: normatização e prática orientada</p> <p>1. Definição do objeto da pesquisa;</p> <p>2. Justificativa e Objetivos;</p>	

<p>3. Desenvolvimento teórico-conceitual;</p> <p>4. Citações e referências bibliográficas.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposição oral dialogada dos conteúdos. - Estudos dirigidos. - Exposição de vídeos - Pesquisa de Campo. - Seminários e debates. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Elaboração de resumos ou resenhas das leituras. - Elaboração de Projeto de Pesquisa - Seminário de socialização dos projetos elaborados 	
REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>GIL, C. A. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6 ed. São Paulo: editora atlas, 2012.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>MARTINS, Gilberto de Andrade & THEÓFILO, Carlos Renato. Metodologia da Investigação científica para ciências sociais aplicadas. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>BÊRNI, Duilio de Ávila; FERNANDEZ, Brena Paula Magno (Org.). Métodos e técnicas de pesquisa: modelando as ciências empresariais. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>FRAGOSO, Suely; Raquel Recuero; Adriana Amaral. Métodos de pesquisa para internet. Porto Alegre: Sulina, 2012.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: ÉTICA E ETIQUETA SOCIAL	
Código:	HOTE.017

Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	--
Semestre:	2
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
A ética fundamentando-a no exercício da profissão e abordar os direitos e prerrogativas profissionais. Apresentação de regras gerais de etiqueta e os aparatos necessários para a sua aplicação. Enfatizar as regras de etiqueta social relacionadas à gastronomia.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver os conhecimentos sobre ética, cidadania valores, moral, cultura organizacional e responsabilidade social. • Incentivar a reflexão e o debate sobre temas de ética. • Orientar sobre postura, a vestimenta e a forma correta de se comportar nas diversas ocasiões. • Conhecer os talheres, louças e utensílios específicos para cada tipo de cardápio. • Compreender os tipos de bebidas a serem servidas e a sequência do serviço. • Conhecer as regras de comportamento à mesa. • Compreender o comportamento de anfitrião e convidados em eventos. 	
PROGRAMA	
<p>1. Conceitos de ética</p> <ul style="list-style-type: none"> • Influências ambientais; • Dever perante a ética; • Vontade ética; • Inteligência emocional e vontade ética; • Conduta do ser humano em sua comunidade ou classe; <p>2. Preceitos fundamentais da ética profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profissão e efeitos de sua conduta; • Ética e profissão; • Deveres profissionais; • Considerações sobre a ética face aos modernos desafios científicos; <p>3. Etiqueta social</p> <ul style="list-style-type: none"> • Um breve histórico da etiqueta social; • Regras gerais de etiqueta: postura, gestos e comportamentos; • O anfitrião e os convidados; • Roupas e acessórios apropriados para diversos eventos. • Convites: modalidades, regras para convidar. • Regras para decoração de mesas; • Etiqueta para bebidas e alimentos; • Gafes à mesa. <p>4. Talheres, louças, aparelhos de jantar, faqueiros e guardanapos</p> <ul style="list-style-type: none"> • História dos talheres; • Cristais: a história do vidro, os diferentes tipos de copos o manuseio correto dos copos; • Louças e porcelanas: a história da porcelana; • Peças de aço inoxidável; • Guardanapo: histórico, alguns modelos de dobras de guardanapos; 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas, projeção de filmes, visita técnica.	
AVALIAÇÃO	

Através de trabalhos escritos , teórico-práticos, apresentação de seminários e avaliações escritas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SILVEIRA, J. L. da. Etiqueta social – pronta para usar . São Paulo: Marcos Zero, 2010.	
MATARAZZO, Cláudia. Marcelino por Cláudia: O Guia de Boas Maneiras de Marcelino de Carvalho Interpretado por Claudia Matarazzo . Editora Nacional,2006.	
SOUZA, M. CRISTINA. Ética no ambiente de trabalho: uma abordagem franca sobre conduta e ética dos colaboradores . Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.	
VALLS, A. L. M. O que é ética .São Paulo: brasilienses (coleção primeiros passos).31 ed.2013	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
SOARES, E. P.; FALCÃO, M.F. da C. A mesa – arranjo e etiqueta .9 ed. Barueri SP: Manole, 2010.	
ARRUDA, F. Chique e útil: como organizar e como frequentar eventos . São Paulo: Orx, 2006.	
Ética no novo milênio: “Busca do sentido da vida” . (Alceu Amoroso Lima Filho , Lafayette Pozzoli; organizadores.). São Paulo, LTR, 2004.	
Instituto de Culinária da América. A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes . [tradução: Mariana Aldrigui Carvalho], São Paulo: Roca,2004.	
DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE RECEPÇÃO E RESERVA	
Código:	HOTE.018
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	HOTE.002
Semestre:	2
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
Na presente disciplina, o aluno será introduzido às funções e responsabilidades dos setores de recepção e reserva dos meios de hospedagem. Ter-se-á como foco o entendimento do funcionamento do setor de recepção, bem como sua interligação com departamentos dependentes, como portaria, telefonia e governança. Serão abordadas as técnicas e práticas de recepção e reserva, tanto manuais como vislumbrando o uso de sistemas informatizados. Aos alunos caberão ainda compreender, administrar e operar um sistema de reservas, executando atividades com auxílio de sistema operacional e manual.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o funcionamento da recepção, abordando as interdependências do setor; • Compreender o sistema de reservas e sua operacionalização; • Dominar a utilização de formulários e documentos manuais e informatizados necessários; • Realizar a efetuação de reservas e demais procedimentos associados; • Executar os procedimentos de <i>check in</i> e <i>check out</i>; • Exercitar as técnicas de vendas e marketing de um meio de hospedagem. 	
PROGRAMA	
<p>A história do sistema de reservas e os sistemas de reservas adotados na atualidade.</p> <p>Elaboração de fórmulários e reservas feitos manualmente.</p> <p>Reservas feitas por turistas, operadores de agência e afins de turismo.</p> <p>Reservas tradicionais, bloqueio de apartamentos, overbooking, cancelamento de reservas e demais procedimento.</p> <p>Elaboração e verificação de <i>check-list</i> para os diversos procedimentos de reservas.</p> <p>O funcionamento do setor de recepção e seus dependentes: portaria, telefonia, governança. Organograma, fluxograma e atribuições dos funcionários de recepção.</p>	

Procedimentos para o preenchimento da ficha de Registro de Hóspedes (FRNH), Boletim de Ocupação Hoteleira (BOH), *checklist* e livro de registro (*long book*).
Os procedimentos de *check in* e *check out*.
Técnicas de vendas e marketing em um meio de hospedagem.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas;
Exercícios teóricos e práticos;
Apresentação de seminários;
Análise e interpretação de textos e artigos;
Simulações de Serviços Hoteleiros;
Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.

AVALIAÇÃO

- . Trabalhos Individuais
- . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)
- . Seminários
- . Avaliações Práticas

REFERÊNCIA BÁSICA

- CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. 9.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
- DUARTE, Vladir Vieira. **Administração de Sistemas Hoteleiros**. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

- DI MURO, Luis Pérez. **Manual Prático de Recepção Hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.
- POWERS, Tom. **Administração no Setor de Hospitalidade**. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ANIMAÇÃO E LAZER

Código: HOTE.019

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:	HOTE.002
Semestre:	3
Nível:	Superior/Tecnologia
EMENTA	
O aluno irá desenvolver sua capacidade de aplicar o entretenimento, o lazer e a animação na construção de relacionamentos em diversos ambientes de interesse turístico. Além disso, o aluno terá contato com as principais características do lazer contemporâneo e suas tendências, bem como desempenhar ações práticas de gestão e de condutor de atividades de animação.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Defender a importância do lazer como um direito social de todos • Conhecer a diversidade e importância das manifestações culturais e suas origens africanas e indígenas no modo do brincar. • Criar e atuar de forma cênica, em ambiente próprio para a animação cultural e o lazer. • Planejar, organizar e avaliar programas de animação relacionados ao turismo. • Planejar e gerenciar o processo de animação no meio popular, social cultural, recreativo e esportivo. • Desenvolver a técnica e o prazer em atuar no entretenimento e na diversão voltado para o mercado turístico. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - Fundamentos teóricos do lazer. UNIDADE 2 – Interesses culturais do lazer UNIDADE 3 – Manifestações culturais como forma de lazer. A influência das brincadeiras tradicionais, danças folclóricas africanas e indígenas no brincar da atualidade. UNIDADE4 - O perfil profissional de lazer e animação</p> <p>UNIDADE 5 - O lúdico: tipos de jogos UNIDADE 6 – Os diferentes grupos de turista e suas atividades recreativas correspondentes UNIDADE 7 - Desenvolvendo um programa de recreação.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>As aulas serão expositivas, dialogadas e práticas com utilização de data show, caixa de som, quadro branco, utilização de metodologias ativas de aprendizagem com uso de TICs realizando oficinas de Learning Café, Brainwriting para discussão de estudos de casos, artigos científicos relacionados ao lazer e utilização da metodologia Pear struction para discussão e aprendizagem aos pares através da plataforma de questionários-quiz do Google forms,</p> <p>aulas práticas com atividades lúdicas, quebra-gelo, brincadeiras e jogos, além de realização de oficinas.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação será formativa, observando a participação dos discentes em sala de aula, no momento das atividades propostas.</p> <p>O aluno será avaliado através do desempenho e postura durante a realização de seminários, rodas de debate, atividades práticas, realização de oficinas, além da realização de um evento de animação e lazer aberto ao público.</p>	
REFERÊNCIA BÁSICA	

CAVALLARI, Vinicius Ricardo. **Trabalhando com recreação**. São Paulo: Ícone, 2011.

NEGRINE, Airton. **Recreação na Hotelaria - O Pensar e o Lazer Ludico**. Caxias do Sul:EDUCS, 2008.

MELO, Victor Andrade de. **Introdução ao lazer**.2.ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

PINA, Luiz; RIBEIRO, Olivia. **Lazer e recreação na hotelaria**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

MIRANDA, Simão de. **101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo**. 6.ed.São Paulo: Papyrus, 2012.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Lazer e recreação: Repertório de atividades por fases da vida**.3.ed. São Paulo: Papyrus, 2006.

MIAN, Robson. **Monitor de recreação: formação profissional**.São Paulo: Editora Textonovo, 2003.

MARCELINO, Nelson Carvalho (Org.). **Repertório de atividades de recreação e lazer**. 6.ed.São Paulo: PAPIRUS, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM INGLÊS II	
Código:	HOTE.015
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	HOTE.009
Semestre:	3
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
Possibilitar ao aluno de Hotelaria um contato com a Língua Inglesa, com as funções e vocabulário próprio da área de Hotelaria e Hospedagem e apresentar noções sobre os aspectos culturais dos países cujo idioma é o Inglês.	
OBJETIVOS	
<p>Geral: Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hotelaria e Hospedagem.</p> <p>Específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitar o aluno a ouvir, 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. 2. Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem. 3. Preparar o aluno para a leitura e compreensão de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas. Situar o aluno junto a cultura dos diferentes povos falantes da Língua Inglesa, fazendo-o compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países. 4. Através de exercícios de motivação a participação em sala de aula, eliminar as barreiras e bloqueios de comunicação, estimulando o aluno ao gosto e pelo estudo da língua inglesa e despertar o aluno para a sua importância no seu mercado de trabalho. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reception Services: <ul style="list-style-type: none"> • A new guest is arriving; • On the way to the room; • Arrivingattheroom; • Showing the room to the guest; • The guest is checking out; ▪ Housekeeping Services: <ul style="list-style-type: none"> • Permission to Clean the room; • Do notDisturb; • Checking the minibar in a hotel room; • Pickinguplaundry; • Deliveringlaundry; • Offering the turn down service. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas e interativas, slides, trabalho em grupo e em classe, leitura de textos diversos, música. Uso da dramatização, ou participação do aluno em simulações de situações de Hotelaria e estudo de textos técnicos.	
AVALIAÇÃO	

A avaliação consistirá em um processo contínuo, feita por meio de atividades e avaliação, em grupos ou individuais, além de uma auto-avaliação do discente, consistindo em:

- Notas de participação
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos
- Tarefas em classe e de casa
- Provas escritas

REFERÊNCIA BÁSICA

MUNHOZ, Rosângela. **Inglês Instrumental - Estratégias de Leitura Módulo II**. São Paulo: TEXTONOVO/CEETEPS, 2001.

MURPHY, Raymond. **English Grammar in Use**. 3 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. Dicionário Escolar Inglês – Português/ Português – inglês. 2 ed. Pearson Education 2009.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

AGUIAR, Cícera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lúcia Nepomuceno. **Inglês Instrumental**. 3 ed. Local: Livro Técnico, 2001.

OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. **Inglês Aplicado a**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.

THOMSOM, A J; MARTINET, A V A. **Practical English Grammar**. 4 ed. Londres: Oxford University Press: 1986.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS	
Código:	HOTE.013
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	--
Semestre:	3
Nível:	Superior/Tecnológico
EMENTA	
Gestão de pessoas em ambiente competitivo. Estratégia organizacional e estratégia desenvolvimento humano. Gestão de pessoas e estratégias de gestão do conhecimento e aprendizado. Análise da política de pessoas. Processos da gestão de pessoas. Gestão de pessoas e qualidade de vida no trabalho. Gestão por competências. Gerenciando equipes de trabalho.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Analisar os conceitos sobre estratégia em recursos humanos, identificando a teoria e as práticas referentes à política de gestão de pessoas nas organizações. - Identificar os processos fundamentais na estratégia de recursos humanos no contexto atual e suas implicações para o trabalho e o desempenho organizacional. 	

PROGRAMA
<p>UNIDADE I – OS NOVOS DESAFIOS DA GESTÃO DE PESSOAS</p> <ul style="list-style-type: none"> – Introdução à Gestão de Pessoas em ambiente competitivo – Novos focos da Gestão de Pessoas em ambiente dinâmico e competitivo – A gestão de pessoas como centro de mudanças na organização – As pessoas como vantagem competitiva – Planejamento estratégico da Gestão de Pessoas <p>UNIDADE II – PROCESSOS DA GESTÃO DE PESSOAS</p> <p>Agregando valores à organização através das pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Recrutamento de Pessoas – Seleção de Pessoas <p>Desenvolvendo pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Treinamento, desenvolvimento e aprendizagem – Processo do treinamento – Desenvolvimento de pessoas e a mudança de comportamento na organização – Processos de treinamento e seus objetivos – Avaliação dos resultados do treinamento <p>Aplicando e avaliando o desenvolvimento de pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Análise de tarefas – Formação de equipes - Desenvolvimento e envolvimento de pessoas – Avaliação do desempenho – Métodos de avaliação de desempenho <p>Recompensando pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Administração de salários e sistemas de pagamento - Políticas de Remuneração - Programas de Incentivos - Benefícios e serviços – Remuneração por competências <p>Mantendo pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gestão por competências - Relação com os colaboradores – Administração de carreiras - Planejamento e desenvolvimento de carreiras – Políticas de participação no desempenho da empresa <p>Monitorando Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Banco de dados - Sistemas de Informações Gerenciais <p>III - O FUTURO DA GESTÃO DE PESSOAS</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivo-dialogadas; • Exercícios teóricos e práticos; • Apresentação de seminários; • Exibição e discussão de vídeos, apresentação e discussão de slides; • Análise e interpretação de textos e artigos; • Estudo e pesquisa em livros, artigos, revistas e internet; • Orientação em atividades práticas individuais e em grupo; • Incursões no Campo Empírico.
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> . Trabalhos Individuais . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)

.Seminários . Auto avaliação . Produção Textual e Expressão Oral	
REFERÊNCIA BÁSICA	
ARAÚJO, Luís César de e GARCIA, Adriana Amadeu. Gestão de pessoas: estratégia e integração organizacional . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2014. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações .3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. CHIAVENATO, Idalberto. Recursos humanos: o capital humano das organizações .9.ed. Rio de Janeiro:Elsevier,2009.	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
BERGAMINI, Cecília Whitaker. Motivação nas organizações . 5.ed. São Paulo: Atlas, 2008. COSTA, Érico da Silva. Gestão de Pessoas . Curitiba-PR: Livro técnico, 2010. DUTRA, Joel Souza [et. al.]. Gestão por competências . São Paulo: Gente, 2001. GRAMIGNA, Maria Rita. Modelo de competências e gestão de talentos . 2. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2007. MORGAN, Gareth. Imagens da Organização: edição executiva . 2.ed. São Paulo: Atlas, 2002.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: ANIMAÇÃO E LAZER	
Código:	HOTE.019
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	HOTE.002
Semestre:	3
Nível:	Superior/Tecnologia
EMENTA	
O aluno irá desenvolver sua capacidade de aplicar o entretenimento, o lazer e a animação na construção de relacionamentos em diversos ambientes de interesse turístico. Além disso, o aluno terá contato com as principais características do lazer contemporâneo e suas tendências, bem como desempenhar ações práticas de gestão e de condutor de atividades de animação.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Defender a importância do lazer como um direito social de todos • Criar e atuar de forma cênica, em ambiente próprio para a animação cultural e o lazer. • Planejar, organizar e avaliar programas de animação relacionados ao turismo. • Planejar e gerenciar o processo de animação no meio popular, social cultural, recreativo e esportivo. • Desenvolver a técnica e o prazer em atuar no entretenimento e na diversão voltado para o mercado turístico. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 - Fundamentos teóricos do lazer.	

UNIDADE 2 – Interesses culturais do lazer
 UNIDADE 3 - O perfil profissional de lazer e animação
 UNIDADE 4 - Lazer e animação no turismo e na hotelaria.
 UNIDADE 5 - O lúdico: tipos de jogos
 UNIDADE 6 – Os diferentes grupos de turista e suas atividades recreativas correspondentes
 UNIDADE 7 - Desenvolvendo um programa de recreação.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas, dialogadas e práticas com utilização de data show, caixa de som, quadro branco, xerox para estudo dirigido de artigos relacionados ao tema, aulas práticas com atividades lúdicas, quebra-gelo, brincadeiras e jogos, além de realização de oficinas.

AVALIAÇÃO

A avaliação será formativa, observando a participação dos discentes em sala de aula, no momento das atividades propostas.

O aluno será avaliado através do desempenho e postura durante a realização de seminários, rodas de debate, atividades práticas, realização de oficinas, além da realização de um evento de animação e lazer aberto ao público.

REFERÊNCIA BÁSICA

CAVALLARI, Vinicius Ricardo. **Trabalhando com recreação**. São Paulo: Ícone, 2011.

NEGRINE, Airton. **Recreação na Hotelaria - O Pensar e o Lazer Ludico**. Caxias do Sul:EDUCS, 2008.

MELO, Victor Andrade de. **Introdução ao lazer**.2.ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

PINA, Luiz; RIBEIRO, Olivia. **Lazer e recreação na hotelaria**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

MIRANDA, Simão de. **101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo**. 6.ed.São Paulo: Papirus, 2012.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Lazer e recreação: Repertório de atividades por fases da vida**.3.ed. São Paulo: Papirus, 2006.

MIAN, Robson. **Monitor de recreação: formação profissional**.São Paulo: Editora Textonovo, 2003.

MARCELINO, Nelson Carvalho (Org.). **Repertório de atividades de recreação e lazer**. 6.ed.São Paulo: PAPIRUS, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA

Código:	HOTE.020
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Pré-requisito:	HOTE.006, HOTE.010
Semestre:	3
Nível:	Superior/Tecnologia
EMENTA	
<p>Na presente disciplina, os discentes terão contato com os fundamentos básicos da prática culinária, sendo expostos aos principais termos, técnicas e estruturas pertencentes a esta área. Os alunos conhecerão as classes e exemplos de insumos, as possíveis formas de cocção e o instrumental necessário para sua realização. Os discentes ainda serão introduzidos às formas básicas de preparo de alimentos, passando pelos cortes básicos e demais elementos da cozinha clássica.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer os principais insumos, materiais e instrumental da prática culinária. • Executar tipos de cortes e outras técnicas de preparações clássicas. • Utilizar diversas formas de cocção para finalidades culinárias. • Direcionar os conhecimentos básicos da produção de alimentos em meios de hospedagem. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à Estrutura Física e Organizacional; • Utensílios e insumos na cozinha profissional; • Tipos de cocção; • Acompanhamentos Aromáticos; • Fundos, molhos e caldos básicos; • Mise-en-place de vegetais, carnes, aves e peixes. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivo-dialogadas; - Aulas práticas laboratoriais; - Exercícios teóricos e práticos; - Visitas técnicas; - Apresentação de seminários; - Observação de filmes; - Análise e interpretação de textos e artigos; - Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Trabalhos Individuais - Provas Escritas - Provas Práticas - Seminários - Produção Textual e Expressão Oral. 	
REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional.4.ed. São Paulo: Senac, 2011.</p> <p>KÖVESI, Betty [etal]. 400 g: Técnicas de Cozinha. São Paulo: Nacional, 2007.</p> <p>TEIXEIRA, Suzana [et al]. Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.</p>	

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
SEBESS, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional . Rio de Janeiro: Senac, 2011.	
WRIGHT, Jeni e TREUILLE, Eric. Le CordonBleu: Todas as Técnicas Culinárias . São Paulo: Marco Zero, 2010.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE GOVERNANÇA	
Código:	HOTE.022
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	HOTE.002
Semestre:	3
Nível:	Superior/Tecnologia
EMENTA	
Nesta disciplina, o aluno será apresentado a um dos setores mais importantes da área de Hospedagem de um hotel. Discutir-se-a a área de Hospedagem e a compreensão do setor de Governança através de conceitos, características, importância, mão de obra e procedimentos para o setor.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o sistema hoteleiro e a formação da área de Hospedagem, com destaque o setor de Governança; • Conceituar e Caracterizar Governança Hoteleira; • Conhecer a organização hierárquica do setor de Governança; • Compreender a complexidade e a importância do setor de Governança para o sistema hoteleiro; • Identificar as interdependências entre Governança e demais setores do Meio de Hospedagem; • Compreender os principais procedimentos e ocorrências situacionais do setor de governança • Compreender relatórios, formulários e sistemas em Governança; • Avaliar o padrão de qualidade do setor de Governança. • Analisar os princípios da hospitalidade no turismo comunitário: Projeto “Rede Tucum”. 	
PROGRAMA	
<i>Os seguintes conteúdos serão desenvolvidos:</i>	

<p>Sistema hoteleiro e a formação da área de Hospedagem;</p> <p>Governança Hoteleira: conceitos – características - organização hierárquica (cargos e funções);</p> <p>Complexidade e importância do setor de Governança para o sistema hoteleiro;</p> <p>Interdependências entre Governança e demais setores do Meio de Hospedagem;</p> <p>A Governanta</p> <p>Tarefas administrativas da Governança</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Treinamento de funcionários ▪ Escala de folga dos camareiros ▪ Inspeção do trabalho realizado ▪ Controle: chaves/cartões magnéticos; compra de materiais, utensílios e equipamentos de limpeza; achados e perdidos; <p>Manutenção e Decoração nos meios de hospedagem</p> <p>A camareira</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ O Carrinho de Serviços ▪ Materiais e equipamentos de trabalho ▪ Padronização e procedimentos operacionais das UHs ▪ Técnicas de limpeza e higienização - Higiene e Segurança no trabalho <p>Cama e Enxoval</p> <p>Frigobar</p> <p>Mobiliário e decoração</p> <p>Ocorrências e Situações em caso de <i>check in – check out</i> – permanência de hóspedes</p> <p>A lavanderia</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerenciamento e operacionalização dos serviços de lavanderia hoteleira ▪ Processo de lavagem – etapas e equipamentos ▪ Cálculo de estoque de roupa de cama e banho e rouparia de andar <p>Relatórios e formulários específicos do setor</p> <p>Indicadores de Padrão de Qualidade (TI e serviços)</p> <p>A hospedagem ofertada no Projeto “Rede Tucum”.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Buscar-se-á estabelecer uma compreensão do conteúdo teórico mediante questionamentos, exemplificações e pesquisa, individual e em grupo. As aulas serão realizadas de forma expositiva, argumentativa e construtivista. Contará com exibição e análise de vídeos; leituras dirigidas; estudo em grupo; debates; exercícios teóricos e práticos e apresentação de seminários de estudantes.</p>
AValiação
<p>Na avaliação da aprendizagem serão considerados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Critérios qualitativos:</i> Avaliação segundo comportamento, assiduidade e participação dos estudantes • <i>Critérios quantitativos relacionados às atividades de avaliações somativas, escrita e trabalho.</i> <p>N1 NP1 – Paper (pequeno artigo, de 15 a 20 páginas) (10 pontos).</p> <p>N1 NP2 — atividade avaliativa de pesquisa em grupo com entrega de relatório e seminário de alunos (10 pontos)</p> <p>N2 NP1 – Elaborar um roteiro e interface com textos, gráficos, ilustrações e imagens em ambiente virtual sobre as Boas Práticas e Normas de Conduta no setor de Governança (10 pontos)</p> <p>N2 NP2 – avaliação escrita individual (10 pontos)</p>
REFERÊNCIAS BÁSICAS

<p>CÂNDIDO, Índio. Governança em hotelaria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2001.</p> <p>OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira: mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.</p> <p>DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira(Orgs.). Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson, 2005.</p>	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES	
<p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria.4.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010.</p> <p>TORRE, Francisco De La. Administração Hoteleira, parte I: departamentos. São Paulo: ROCA, 2001.</p> <p>DUARTE, Vladir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM INGLÊS II	
Código:	HOTE.023
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	HOTE.015
Semestre:	3
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
Possibilitar ao aluno de Hotelaria um contato com a Língua Inglesa, com as funções e vocabulário próprio da área de Hotelaria e Hospedagem e apresentar noções sobre os aspectos culturais dos países cujo idioma é o Inglês.	
OBJETIVOS	
Geral:	Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hotelaria e Hospedagem.
Específicos:	

1. Capacitar o aluno a ouvir, 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.
2. Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem.
3. Preparar o aluno para a leitura e compreensão de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas.
Situar o aluno junto a cultura dos diferentes povos falantes da Língua Inglesa, fazendo-o compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países.
4. Através de exercícios de motivação a participação em sala de aula, eliminar as barreiras e bloqueios de comunicação, estimulando o aluno ao gosto e pelo estudo da língua inglesa e despertar o aluno para a sua importância no seu mercado de trabalho.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Maintenance Service:
 - Electrical maintenance problems;
 - Plumbing maintenance problems;
 - Repairing something;
 - Problem solving;
 - Talking to the guest;
- Security Services:
 - Solving a problem with the keycard;
 - Solving a problem with the safe;
 - Giving safety advice to the guest;
 - Places in the neighborhood;
 - Directions;
 - Saying where something is.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e interativas, slides, trabalho em grupo e em classe, leitura de textos diversos, música. Uso da dramatização, ou participação do aluno em simulações de situações de Hotelaria e estudo de textos técnicos.

AValiação

A avaliação consistirá em um processo contínuo, feita por meio de atividades e avaliação, em grupos ou individuais, além de uma auto-avaliação do discente, consistindo em:

- Notas de participação
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos
- Tarefas em classe e de casa
- Provas escritas

REFERÊNCIA BÁSICA

MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental - Estratégias de Leitura Módulo II. São Paulo: TEXTONOVO/CEETEPS, 2001.

MURPHY, Raymond. English Grammar in Use. 3 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.
Dicionário Escolar Inglês – Português/ Português – inglês. 2 ed. Pearson Education 2009.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

AGUIAR, Cícera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lúcia Nepomuceno. Inglês Instrumental. 3 ed. Local: Livro Técnico, 2001.

OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. **Inglês Aplicado a Produção e Atendimento**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.

THOMSOM, A J; MARTINET, A V A. Practical English Grammar. 4 ed. Londres: Oxford University Press: 1986.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM ESPANHOL II	
Código:	HOTE.024
Carga Horária:	40h/a
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	HOTE.016
Semestre:	3
Nível:	Superior/Tecnológico
EMENTA	
Compreensão e produção escrita e oral em nível básico de língua espanhola com ênfase na área da hotelaria.	
OBJETIVOS	
Geral: Compreender e produzir textos escritos e orais em nível básico para a atuação na área de turismo e hotelaria.	
Específicos: <ul style="list-style-type: none">- Desenvolver habilidades discursivas básicas em língua espanhola.- Introduzir os estudos gramaticais de língua espanhola.- Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível básico para atuação na área do turismo e hotelaria.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none">• Revisão do vocabulário básico (profesiones, nacionalidades, números, família, casa, alimentos, transportes, estúdio, etc)• Gramática: verbos regulares e irregulares (presente de indicativo, pretérito perfecto, pretérito imperfecto, pretérito indefinido, futuro, modo imperativo), pronombres (pessoais, possessivos, demonstrativos) sustantivos, adjetivos;• Compreensão e produção de textos escritos e orais de situações de trabalho.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aula expositivo-dialogada, leitura de textos, dinâmicas, vídeos e músicas.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação será feita através de avaliações, trabalhos e participação em classe, além da apresentação de seminários.	

REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>Ballester-Alvarez, Maria Esmeraldo. Minidicionário: espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: FTD, 2007.</p> <p>Blanco, Ramiro Carlos Humberto Caggiano. Gramática de lalenguaespañola: usos, conceptos y ejercicios. São Paulo: Scipione, 2009.</p> <p>Jiménez Garcia, María de los Ángeles. Minidicionário de espanhol 3em 1. São Paulo: Scipione, 2000.</p> <p>SEÑAS: Diccionario para laenseñanza de lalenguaespañola para brasileños. São Paulo: WMF, 2010.</p> <p>GALVÃO, Tatiane de Aguiar Sousa. Apostila. Baturité: IFCE, 2014.</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. Espanhol Aplicado a Produção e Atendimento. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.</p> <p>DIAS, Luzia Schalkoski. Gramática y vocabulario: desde la teoría hacia la práctica en el aula de ELE [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.</p> <p>VARGAS SIERRA, Teresa. Espanhol para negócios [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.</p> <p>VARGAS SIERRA, Teresa. Espanhol: a prática profissional do idioma . Curitiba: Intersaberes, 2013.</p>	
Coordenador do Curso <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código:		
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 40 h/a	CH Prática: 40 h/a
Número de Créditos: 4		
Pré-requisitos: -		
Semestre:	3	
Nível: Superior/tecnológico		
EMENTA		
<p>Conceitos básicos de Empreendedorismo. Características do Empreendedor. Prospecção e identificação de novas oportunidades. Funcionamento e Gerenciamento de um negócio. Plano de negócios. Legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte.</p>		
OBJETIVO		
<p>Objetivo geral Desenvolver a capacidade empreendedora identificando e aproveitando oportunidades para gerenciamento de negócios, estimulando a criatividade e a aprendizagem proativa.</p> <p>Objetivos específicos Proporcionar condições para que o aluno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Discuta e analise os princípios fundamentais do empreendedorismo; - Reconheça a importância do espírito empreendedor nas relações com o mercado; - Desenvolva habilidades para o reconhecimento e o aproveitamento de oportunidades de negócio próprio ou de atuação empreendedora em organizações de terceiros. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I - Empreendedorismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos básicos - Cultura empreendedora - Papel social do empreendedor - Empreendedorismo social em comunidades indígenas e afrodescendentes. <p>UNIDADE II - Características do Empreendedor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formação do empreendedor - Motivação empreendedora - Criatividade, Negociação e Tomada de decisões. <p>UNIDADE III - Criação e gestão das empresas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ferramentas para a análise de viabilidade: fofa, pesquisa de mercado. - Legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte. <p>UNIDADE IV - Plano de Negócios</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sumário executivo - Plano gerencial - Plano de operações - Plano de marketing - Plano financeiro 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>Aulas expositivo-dialogadas; Trabalhos teóricos e práticos; Apresentação de seminários;</p>		

<p>Análise de filmes; Análise e interpretação de textos e artigos; Visita técnica; Aula de campo; Incurções no Campo Empírico.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>. Trabalhos individuais e em equipe . Provas escritas (avaliação diagnóstica individual) . Seminários . Auto avaliação . Produção textual e expressão oral . Participação em fóruns e mediações acadêmicas . Participação em eventos Obs.: Incentivo às práticas interdisciplinares na realização das diversas atividades da disciplina.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BARON, Robert A. Empreendedorismo: uma visão do processo. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2014. DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012. – CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor - Editora: Saraiva, 2012.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DOLABELA, F. O Segredo de Luísa. São Paulo: Cultura Editores, 2008. DORNELAS, Jose Carlos Assis. Planos de negócios que dão certo – uma guia para pequenas empresas. Editora Campos, 2008. HISRICH, Robert D. Empreendedorismo. 7. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009. BERNARDI, Luiz Antônio. Manual de planos de negócios: fundamentos, processos e estruturação. São Paulo, SP: Atlas, 2011.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: ESTUDO DAS BEBIDAS E COQUETELARIA**Código:****Carga Horária Total: 80 h/a**CH Teórica: **40 h/a**CH Prática: **40 h/a****Número de Créditos: 4****Pré-requisitos: -****Semestre:**

4

Nível: Superior/tecnológico**EMENTA**

Noções de viticultura e vinificação. Vinhos mais importantes produzidos no Brasil e provenientes de outros países. Princípios da análise visual, olfativa e gustativa do vinho. Visão panorâmica da enogastronomia no mundo. Relação entre os vinhos e região de origem. Produção e definição da cerveja e dos principais tipos produzidos no Brasil e no Mundo. Produção e definição dos principais destilados produzidos no Brasil e no Mundo. Produção e definição das principais bebidas não alcoólicas: sucos, bebidas a base de café, infusões quentes e chás, refrigerantes. Técnicas de preparo das principais bebidas quentes. Coquetelaria.

OBJETIVOS

- Estudar as bebidas alcoólicas e não alcoólicas de importância na gastronomia através do conhecimento das matérias primas, métodos de produção e definição de acordo com a legislação do Brasil e do Mundo.
- Conhecer os principais tipos de vinhos de acordo com a matéria prima e o método de produção bem como de acordo com a origem.
- Conhecer os principais tipos de cervejas e destilados do Brasil e do mundo.
- Conhecer as bebidas a base de café, as infusões quentes e chás e suas técnicas de preparo.
- Conhecer e preparar *drinks* e coquetéis com diversas bebidas.

PROGRAMA

I. Introdução ao estudo das bebidas

II. Bebidas alcoólicas

a. Bebidas alcoólicas fermentadas

- Vinho
 - A história do vinho, noções de viticultura, principais cepas de uvas utilizadas na produção de vinho, tipos de vinhos, vinificação em branco, em tinto, em rosado, dos espumantes e elaboração de vinhos fortificados. Envelhecimento e engarrafamento dos vinhos. Garrafas e rótulos. Guarda e armazenamento de vinhos. Tipos de adega. Noções de serviço de vinho: temperatura e copos. Decantação. Análise sensorial de vinhos: etapas da degustação, vocabulário e principais defeitos dos vinhos. Principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no Mundo.
- Cerveja
 - Histórico, definição legal, ingredientes (água, malte, lúpulo e adjunto), maltagem, método de fabricação, defeitos, classificação, grandes nações cervejeiras.
- Sidra
 - Histórico, definição e características, método de fabricação, principais defeitos, países produtores.
- Saquê
 - Histórico, definição e características, método de fabricação, países produtores.

b. Bebidas alcoólicas destiladas

- Aguardente, *Cognac*, *Brandy*, Gin, Rum, Vodka, Whisky, Absinto, Tequila, etc.

c. Bebidas alcoólicas compostas – infusão

- *Vermouths*, Licores, Anisados, *Bitters*, etc.

III. Bebidas não alcoólicas

a. Sucos: histórico, definição legal, composição, valor nutritivo e elaboração.

b. Café: histórico, composição dos grãos, classificação da bebida.

Código:

- c. Chá e infusões quentes: definição legal, composição, beneficiamento.
d. Refrigerantes: histórico, definição, composição, ingredientes, método de fabricação.

IV. Coquetelaria

- O bar: caracterização, tipos.
- Os coquetéis: categorias, modalidades, finalidades, grupos, técnicas de coquetelaria.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com ilustração, aulas práticas, trabalhos em grupos, estudos dirigidos e seminários, visitas técnicas.

AVALIAÇÃO

Aplicação de quatro avaliações escritas sobre os conteúdos teóricos da unidade didática, havendo distribuição destes conteúdos entre as avaliações. Apresentação de seminários pelos discentes sobre temas relacionados ao programa da disciplina. Realização de trabalhos de pesquisa em grupos em sala de aula, em laboratório ou em campo. A avaliação final ocorrerá através de um exame escrito sobre os conteúdos teóricos da unidade curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- PACHECO, A. O. **Iniciação à enologia**. 4ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2006. 177 p.
SANTOS, J. I. **O essencial em cervejas e destilados**. São Paulo: Editora Senac, 2006. 135p.
MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194p.
PACHECO, A. de O. **Manual do bar**. 7 ed. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2010

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- VENTURINI FILHO, W. G.(coord.).**Bebidas alcoólicas**. Bebidas.v.1.Ciência e tecnologia.São Paulo: Blucher.2010.
VENTURINI FILHO, W. G.(coord.).**Bebidas não alcoólicas**. Bebidas.v.2.Ciência e tecnologia.São Paulo: Blucher.2010.
VENTURINI FILHO, W. G.(coord.). Indústria de **Bebidas. Inovação, gestão e produção**.v.3.Ciência e tecnologia.São Paulo: Blucher.2010.
MORADO, R. **Larousse da cerveja**. São Paulo. Larousse Brasil, 2009.
FURTADO, E. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis**. São Paulo: Editora Senac, 2009. 336p.
HAMPSON, T. (organizador). O livro da cerveja.São Paulo: Globo, 2012
JACKSON, M. **Cerveja – guia ilustrado Zahar**.Rio de Janeiro: Jorge Zahar.2009
ALBERT, A. Z. Borbulhas. **Tudo sobre champagne e espumantes**.2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2103
JACKSON MICHAEL.**Whisky – o guia mundial definitivo**.São Paulo: editora Senac SP.2010.
CÂMARA, M. **Cachaça – prazer brasileiro**.Rio de Janeiro: Mauá.2004

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE A&B

Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 40 h/a	CH Prática: 40 h/a
Número de Créditos: 4		
Pré-requisitos: -		
Semestre:	4	
Nível: Superior/tecnológico		
EMENTA		
<p>Na presente disciplina, discutir-se-á as características básicas do setor de serviços de Alimentos e Bebidas nos meios restaurativos e empreendimentos de alimentação, tendo como foco as necessidades mercadológicas atuais deste segmento para o bom funcionamento dos serviços desempenhados nestes. Os discentes serão apresentados aos conceitos básicos do estudo de serviços, assim como as características tipológicas e funcionais dos estabelecimentos, produtos e ferramentas deste setor, além das competências dos profissionais que o compõem. Abordará ainda as técnicas necessárias aos profissionais de A&B no cotidiano restaurativo, assim como elementos de administração, planejamento e infraestrutura necessária para o correto desempenho destes serviços.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o contexto do setor serviços de Alimentos e Bebidas no mercado atual. • Entender as estruturas de A&B e os profissionais envolvidos. • Aprender os tipos de estabelecimentos alimentícios e modos de serviços. • Conhecer o funcionamento, planejamento e os procedimentos de serviços alimentares. 		
PROGRAMA		
<p>Introdução ao estudo de Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia e estrutura de estabelecimentos alimentares. Os profissionais de Alimentos e Bebidas: suas habilidades e atribuições. Tipos de serviços e manuseio de instrumental. Planejamento e funcionalidade de serviços em empreendimentos restaurativos.</p>		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Práticas de Serviços Alimentares. Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.</p>		
AVALIAÇÃO		
<p>. Trabalhos Individuais . Provas Escritas Objetivas e Subjetivas . Seminários . Avaliações Práticas</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>INSTITUTO de Culinária da América. A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: SENAC, 2010.</p> <p>FREUND, F. Tommy. Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial. São Paulo: Editora Senac, 2005, 208p</p> <p>MEZOMO, Iracema de Barros. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002, 413p.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>VENTURI, James Luiz. Gerenciamento de bares e restaurantes. Porto Alegre: Bookman, 2010, 185p.</p>		

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Serviço do Garçom**. São Paulo: Editora Senac, 2007, 112p.

KNIGHT, JHON B.; KOTSCHEVAR, LENDAL H. **Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes**. São Paulo: ROCA, 2005, 504p.

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM INGLÊS III	
Código:	HOTE.023
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	HOTE.015
Semestre:	4
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
Possibilitar ao aluno de Hotelaria um contato com a Língua Inglesa, com as funções e vocabulário próprio da área de Hotelaria e Hospedagem e apresentar noções sobre os aspectos culturais dos países cujo idioma é o Inglês.	
OBJETIVOS	
Geral: Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hotelaria e Hospedagem.	
Específicos: 1. Capacitar o aluno a ouvir, 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. 2. Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem. 3. Preparar o aluno para a leitura e compreensão de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas. Situar o aluno junto a cultura dos diferentes povos falantes da Língua Inglesa, fazendo-o compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países. 4. Através de exercícios de motivação a participação em sala de aula, eliminar as barreiras e bloqueios de comunicação, estimulando o aluno ao gosto e pelo estudo da língua inglesa e despertar o aluno para a sua importância no seu mercado de trabalho.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none">▪ Maintenance Service:<ul style="list-style-type: none">• Electrical maintenance problems;• Plumbing maintenance problems;• Repairing something;• Problem solving;• Talking to the guest;▪ Security Services:<ul style="list-style-type: none">• Solving a problem with the keycard;• Solving a problem with the safe;• Giving safety advice to the guest;• Places in the neighborhood;• Directions;• Saying where something is.	

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas e interativas, slides, trabalho em grupo e em classe, leitura de textos diversos, música. Uso da dramatização, ou participação do aluno em simulações de situações de Hotelaria e estudo de textos técnicos.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, feita por meio de atividades e avaliação, em grupos ou individuais, além de uma auto-avaliação do discente, consistindo em: <ul style="list-style-type: none"> • Notas de participação • Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos • Tarefas em classe e de casa • Provas escritas 	
REFERÊNCIA BÁSICA	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental - Estratégias de Leitura Módulo II. São Paulo: TEXTONOVO/CEETEPS, 2001.	
MURPHY, Raymond. English Grammar in Use. 3 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. Dicionário Escolar Inglês – Português/ Português – inglês. 2 ed. Pearson Education 2009.	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
AGUIAR, Cícera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lúcia Nepomuceno. Inglês Instrumental. 3 ed. Local: Livro Técnico, 2001.	
OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. Inglês Aplicado a Produção e Atendimento . Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.	
THOMSOM, A J; MARTINET, A V A. Practical English Grammar. 4 ed. Londres: Oxford University Press: 1986.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	
Código:	HOTE.
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	HOTE.017
Semestre:	4
Nível:	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
EMENTA	
Escolha do tema, de uma justificativa e dos objetivos do trabalho científico em Hotelaria (prática ou	

teórica). Revisão bibliográfica para a fundamentação teórica. Escolha da metodologia. Elaboração orientada de um projeto de pesquisa para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), na área relacionada à ênfase do curso escolhida pelo aluno.
OBJETIVOS
Planejar e discutir o projeto de pesquisa para a elaboração do TCC. Escolher o tema, definir os objetivos e realizar a pesquisa bibliográfica básica. Desenvolver o projeto de pesquisa Estabelecer uma relação cooperativa com o orientador. Trabalhar em respeito às orientações éticas de pesquisa e às normas de elaboração, citação e referências de trabalhos científicos utilizadas no curso.
PROGRAMA
UNIDADE I – Introdução ao trabalho de conclusão de curso (TCC) <ul style="list-style-type: none"> • Importância e etapas de execução do TCC.
UNIDADE II–Levantamento bibliográfico <ul style="list-style-type: none"> • Uso de base de dados digitais.
UNIDADE V – Elaboração de TCC <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de TCCs; • Orientações sobre a elaboração do manuscrito. • Normas da ABNT
UNIDADE VI – Apresentação do TCC <ul style="list-style-type: none"> • Apresentação oral dos manuscritos. • Apresentação oral dos manuscritos para a banca examinadora.
METODOLOGIA
Aulas expositivas dialogadas, encontros individuais de orientação sobre a construção do TCC, apresentação do trabalho final.
REFERÊNCIA BÁSICA
Gil, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social . São Paulo: Atlas, 2012. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica . São Paulo: Atlas, 2010. SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho Científico . São Paulo: Cortez, [s.d]. RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica . 38.ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2011.
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR
BÊRNI, Duilio de Ávila; FERNANDEZ, Brena Paula Magno (Org.). Métodos e técnicas de pesquisa: modelando as ciências empresariais . São Paulo: Saraiva, 2012. FRAGOSO, Suely; Raquel Recuero; Adriana Amaral. Métodos de pesquisa para internet . Porto Alegre: Sulina, 2012. Martins, Gilberto de Andrade. Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas . São Paulo: Atlas, 2009. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. BIBLIOTECA UNIVERSITÁRIA. Guia de normalização de trabalhos acadêmicos da UFC . Fortaleza: UFC, 2013. Disponível em: http://www.biblioteca.ufc.br/images/stories/arquivos/bibliotecauniversitaria/guia_normalizacao_ufc_2012.pdf

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM	
Código:	HOTE.014
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	---
Semestre:	5
Nível:	Superior/Tecnológico
EMENTA	
<p>A disciplina consiste em proporcionar ao profissional em formação que este compreenda a relação existente entre a questão ambiental e a Hospedagem, com vistas à identificação dos aspectos e impactos ambientais proporcionados por esta atividade; além do entendimento sobre a implementação de estratégias para minorar as ações que causam impactos negativos, a exemplo do desperdício de energia e água, bem como do consumo dos demais recursos naturais. Tal compreensão proporcionará empiricamente a adequação dos negócios aos novos valores do mercado mundial, passando de uma mera atitude reativa para uma atitude criativa e responsável, ou seja, proativa, tendo em vista atender aos anseios dos clientes e às imposições legais.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Indicar diretrizes para o exercício da Gestão Ambiental na área de atuação do profissional; - Situar a relação entre turismo e meio ambiente; - Entender a relação entre os princípios éticos e o conceito de responsabilidade social, e o escopo de abrangência das práticas da RSE; - Conhecer as ferramentas de gestão para o diagnóstico, o planejamento, a implementação e comunicação com os públicos de interesse; - Conhecer os Instrumentos de Gestão Ambiental (Esfera pública e Espera privada); - Entender a constituição de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA) nos Meios de Hospedagem e o seu papel social; -conhecer os Sistemas de Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem (Hospedes da Natureza, P+L, Ecologia Accor e ISO 14000). 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação da Disciplina <ul style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Gestão Ambiental: Meio Ambiente em Questão 2. FILME: O PESO DE UMA NAÇÃO – HBO - <i>Escolhas</i> * RESENHA DO FILME 3. Meio Ambiente: Discussão Teórica Conceitual 4. O Turismo e a Questão Ambiental 5. Sustentabilidade 6. Apropriação dos Recursos Naturais <ul style="list-style-type: none"> 3.1 Água 3.2 Energia 3.3 Resíduos Sólidos 3.4 Alimentos 3.5 Consumo Sustentável 7. Acidentes e Incidentes Ambientais – despertar do debate 8. Histórico da Questão Ambiental 	

9. Aspectos e Impactos dos Meios de Hospedagem no Meio Ambiente
10. Gestão Ambiental: conceitos e considerações sobre ecodesenvolvimento e desenvolvimento sustentável
11. Gestão – Gerenciamento – Planejamento Ambiental
12. Diferenciação entre Gestão Ambiental Pública e Privada

Esferas e Abrangências

10. Gestão ambiental – Pública (Bases Teóricas)
11. A gestão ambiental Privada e as normas da Série ISO 14000

***AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO (PROVA)**

13. Sistemas de Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem (Aplicação e Análise de Casos)
 - 13.1. Hóspedes da Natureza
 - 13.2 Sistema Ambiental de Produção Mais Limpa (P+L)
 - 13.3 Sistema Ambiental Autônomo- Projeto Ecologia ACCOR
 - 13.4 ISO 14000

*** SEMINÁRIO**

14. Turismo Sustentável; Ecoturismo; Turismo de Aventura; Turismo Rural

***ARTIGO**

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas sobre os temas;
- Produção de notas de aulas com exercícios;
- Estudo Dirigido.

AVALIAÇÃO

- Resenha;
- Prova;
- Seminário;
- Artigo.

REFERÊNCIA BÁSICA

DIAS, Genebaldo Freire. **Educação e Gestão Ambiental**. SP: Gaia, 2006.

DIAS, Reinaldo. **Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2011.

GONÇALVES, L.C. **Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2004.

PORTO-GONÇALVES, C.W. **O desafio ambiental**. 2.ed. RJ: Record, 2011.

SEIFFERT, M^a. E. B. **Gestão Ambiental: Instrumentos, Esferas de Ação e Educação Ambiental**. São Paulo: Atlas, 2011.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BARBIERI, J. Carlo. **Gestão Ambiental empresarial: conceito, modelos e instrumentos**. 2 ed. SP: Saraiva, 2009.

BASTOS, F.de H. **Serra de Baturité: uma visão integrada das questões ambientais**. Fortaleza: Expressão Gráfica, 2011.

JUNIOR, A.V.; DEMAROVIC, J. **Modelos e Ferramentas de Gestão Ambiental: Desafios e Perspectivas para as organizações**. 3 ed. SP: SENAC, 2013.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**. SP: SENAC, 2009.

PORTO-GONÇALVES, C.W. **A Globalização da Natureza e a Natureza da Globalização**.3.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.

POLLAN, Michael. **O Dilema do Onívoro**: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ENOLOGIA	
Código:	HOTE.027
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	HOTE.006, HOTE.010

Semestre:	5
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
<p>Conceitos básicos de enologia. Histórico do vinho, componentes da uva e da videira, principais castas. Viticultura e vinificação. Vinhos mais importantes produzidos no Brasil e provenientes de outros países. Relação entre os vinhos e região de origem. Classificação dos vinhos, envelhecimento, engarrafamento e armazenamento. Princípios da análise visual, olfativa e gustativa do vinho. Técnicas de degustação. O serviço do vinho. Noções de harmonização de vinhos e comida.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Estudar a uva e a videira através do conhecimento básico de viticultura e das principais castas de uvas viníferas. • Conhecer os principais tipos de vinhos de acordo com a matéria prima e o método de produção. • Conhecer as principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no Mundo e os tipos de vinhos característicos de cada região. • Aprender sobre envelhecimento, armazenamento e guarda de vinhos, além dos fatores relevantes do serviço. • Conhecer princípios de análise sensorial de vinhos e da sua harmonização com comidas. 	
PROGRAMA	
<p>I. Introdução à enologia e histórico do vinho</p> <p>II. Tópicos de vitivinicultura</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fatores de qualidade na viticultura: terreno, tipo de plantio, meteorologia, práticas agrícolas, <i>terroir</i>; -Composição do cacho de uva, a vindima e sua preparação, acompanhamento da maturação; -Principais cepas de uvas utilizadas na produção de vinhos -Principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no Mundo. <p>III. Classificação de vinhos e vinificação</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tipos de vinhos, vinificação em branco, em tinto, em rosado, dos espumantes e elaboração de vinhos fortificados. -Envelhecimento e engarrafamento dos vinhos. -Garrafas e rótulos. Guarda e armazenamento de vinhos. <p>IV. Análise sensorial de vinhos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Análise sensorial de vinhos: características visuais, olfativas e gustativas dos vinhos, técnicas de avaliação e principais defeitos dos vinhos. <p>V. O serviço de vinhos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Temperatura de serviço, abertura de garrafa de vinho tranquilo e espumante, decantação e serviço. -Tipos de copos, abridores e outros utensílios de serviço. <p>VI. Enogastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> -Princípios de harmonização de vinhos e comida 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas com ilustração, aulas práticas de degustação, trabalhos em grupos, estudos dirigidos e seminários, visitas técnicas.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Aplicação de quatro avaliações escritas sobre os conteúdos teóricos da unidade didática, havendo distribuição destes conteúdos entre as avaliações. Apresentação de seminários pelos discentes sobre temas relacionados ao programa da disciplina. Realização de trabalhos de pesquisa em grupos em sala de aula, em laboratório ou em</p>	

campo. A avaliação final ocorrerá através de um exame escrito sobre os conteúdos teóricos da unidade curricular.	
REFERÊNCIABÁSICA	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia . 5.ed. São Paulo: SENAC/SP, 2008.	
NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos . Rio de Janeiro: SENAC, 2007.	
SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. Comida e vinho: Harmonização essencial . 2.ed. São Paulo: SENAC/SP, 2008.	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
MARQUES, J. A. Manual de restaurante e bar . 1ª ed. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194p.	
FURTADO, E. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis . São Paulo: SENAC/SP, 2009. 336p.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO	
Código:	HOTE.028
Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	HOTE.002
Semestre:	1
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
Conceituar, interpretar e aplicar na realidade Hoteleira, os conceitos e definições de Marketing Turístico, suas	

ferramentas especialmente o mix de marketing, e a importância da segmentação do mercado turístico.
OBJETIVOS
<p>GERAL: Promover no aluno a capacidade de relacionar os conceitos de Marketing com a atividade turística, compreendendo o marketing como elemento estratégico.</p> <p>ESPECÍFICOS: Fazer com que o discente: Identifique a aplicabilidade da gestão em marketing turístico; Utilize as principais estratégias de marketing; Elaborar e avaliar planos de marketing de localidades e empresas turísticas.</p>
PROGRAMA
<p>Unidade I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao Marketing. Conceituação. 2. Diferença do Marketing de produto e Marketing de serviços 3. Ambiente do Marketing Turístico: Macro e Micro 4. O Mercado Turístico <p>Unidade II</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. O Comportamento do consumidor-turista 6. Segmentação do mercado turístico 7. O posicionamento no mercado <p>Unidade III</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Composto de Marketing aplicado ao turismo (4ps) 9. O produto turístico 10. O preço dos produtos turísticos 11. A distribuição de produtos turísticos 12. A comunicação turística
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Estudo de casos: Análise e interpretação de textos e artigos; Apresentação de seminários;</p>
AVALIAÇÃO
<p>.Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) .Trabalhos individuais e em grupo . Apresentação de Seminários . Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>DIAS, Reinaldo; CASSAR, Maurício. Fundamentos do marketing turístico. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Marketing de serviços.5.ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>LAS Casas, Alexandre Luzzi. Administração de marketing: Conceitos, Planejamento e Aplicações à Realidade Brasileira. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>KOTLER, Philip. Administração de Marketing. 14.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>KOTLER, Philip; Armstrong, Gary. Princípios de Marketing. 12.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.</p>

ROMITO, Fátima Guardani. Gestão de marketing em hotelaria . São Paulo: Atlas, 2006.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: Planejamento e Organização de Eventos	
Código:	HOTE.029
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	--
Semestre:	2
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
Evolução, Conceito, Tipologia e classificação de Eventos; A Viabilidade de Projetos de Eventos; O Planejar e organizar nas etapas de Pré-evento, Evento e Pós – Evento; <i>Checklist</i> ; Mercado de Eventos e a Hotelaria.	
OBJETIVOS	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Contextualizar historicamente a evolução dos Eventos 2. Conceituar Eventos 3. Conhecer os diversos tipos de eventos, suas características ou classificação 4. Realizar a viabilidade e conhecer as etapas de Projeto de Eventos 5. Compreender o processo de Planejamento e da Organização de Eventos 6. Analisar o Mercado de Eventos 7. Identificar o Setor de Eventos nos Meios de Hospedagem 8. Construir e aplicar <i>checklist</i> 9. Desenvolver a comunicação oral e escrita e a corresponsabilidade em ações e tarefas 10. Valorizar a convivência, integração e trabalho em equipe. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Contextualização histórica da evolução dos eventos • Conceitos e importância • Classificação e Tipologias • Planejamento do evento e seus quatro elementos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Decisão política, ➤ Objetivos, ➤ Público alvo ➤ Estratégias • Organização de Eventos em suas etapas <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pré-Evento ➤ Evento ➤ Pós – Evento • Análise de Viabilidade de Eventos 	

<ul style="list-style-type: none"> • Projeto de Eventos • <i>Checklist</i> (roteiro para operacionalizar o evento): <ul style="list-style-type: none"> ➤ Atividades gerais ➤ Recursos físicos ➤ Recursos materiais ➤ Recursos humanos ➤ Cerimonial ➤ Local para alimentação <p>Pós – Evento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercado de Eventos e a Hotelaria
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>O conteúdo será exposto buscando estabelecer uma compreensão do conteúdo teórico mediante questionamentos, exemplificações, pesquisa e realização de pequeno evento por parte dos estudantes sob a orientação e supervisão nas atividades práticas.</p> <p>As aulas serão realizadas de forma expositiva, argumentativa e construtivista. Também contará com exibição de vídeos, debates e estudo de caso para discussão em sala de aula.</p>
AVALIAÇÃO
<p>Na avaliação da aprendizagem serão considerados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Critérios qualitativos:</i> Avaliação segundo comportamento, assiduidade e participação dos estudantes. • <i>Critérios quantitativos relacionados às atividades de avaliações somativas, escrita e trabalho.</i> <p>N1 NP1 – Paper (pequeno artigo, de 15 a 20 páginas) e apresentação oral de sua análise (10 pontos).</p> <p>N1 NP2 — Pesquisa de Campo, com entrega de relatório e apresentação em seminário - diagnosticar os eventos locais e suas caracterizações. (10 pontos)</p> <p>N2 NP1 – criar um blog com interface de textos, gráficos, ilustrações e imagens sobre os eventos de Baturité e demais informações que sejam julgadas de interesse social (10 pontos)</p> <p>N2 NP2 – avaliação escrita individual, de toda a matéria. (10 pontos)</p> <p>OBS: Planejamento, Organização e Execução de Evento de pequeno porte no Instituto</p>
REFERÊNCIAS BÁSICAS
<p>IFCE Campus Baturité. Organização de eventos. Fortaleza: IFCE, [s.d].</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de Organização de eventos: planejamento e operacionalização. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 11.ed. São Paulo: SUMMUS, 2008.</p>
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES
<p>CAMPOS, Luiz Claudio de Menescal [et al]. Eventos: oportunidades de novos negócios. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2000.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003</p> <p>DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira(Orgs.). Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson prendesse Hall, 2005.</p> <p>ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Turismo. Como aprender, como ensinar 2.4.ed. São Paulo: Senac, 2000.</p> <p>IGARRA,Luiz Renato. Fundamentos do Turismo. 3.ed. São Paulo: Thomson, 2003.</p>

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

DISCIPLINA: CONTROLE E GESTÃO DE A& B	
Código:	HOTE.030
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	HOTE.002, HOTE.003, HOTE.004, HOTE.012
Semestre:	4
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
Integração da área de produção e atendimento de alimentos e bebidas, efetuando medições e controles acerca do seu desempenho financeiro e administrativo, conhecendo e articulando o estoque e controladoria em alimentos e bebidas, bem como utilizar as táticas financeiro-administrativas de engenharia de cardápio.	
OBJETIVO	
<p>Conhecer as diversas franquias na área de A&B existentes no mercado. Conceber o processo de compras, transporte, recebimento e armazenagem; Organizar estoques. Interpretar a receita e despesa do restaurante. Avaliar o desempenho do setor de A&B e ou do restaurante. Elaborar fichas técnicas Organizar cadápios Motivar, liderar e harmonizar as brigadas de serviços; Analisar relatórios Administrar e Organizar um restaurante</p>	
PROGRAMA	
<p>Franquia Informações sobre franchising em estabelecimentos de A&B; Ponto de vista do franqueado e do franqueador; Franquias de marcas e produtos. Royalties, taxa de franquia e propaganda. Controladoria Requisição e estratégia de compras, comandas, controle de mercadorias, ficha Kardex; Inventário; Controle da produção (tamanho padrão e rendimento das receitas); recebimento, estocagem. Administração estratégica de restaurantes Diferenciais p/ sobressair à concorrência; Custo da Mercadoria Vendida; Média de Couverts; Giro de Estoque Engenharia de cardápio; Mix de Vendas; Mapa de Vendas; Ficha Técnica. Cardápios O mercado, a concorrência, público alvo, fornecedores, localização, tipos de cardápios, tipos de menus.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da	

participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>VENTURI, James Luiz. Gerenciamento de bares e restaurantes. Porto Alegre (RS): Bookman, 2010.</p> <p>Knight, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. 5.ed. São Paulo: SENAC, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 5.ed. São Paulo: Senac SP, 1999.</p> <p>SENAC. Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: ESTUDO DA VIABILIDADE DOS EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS	
Código:	HOTE.031
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	HOTE.002, HOTE.014
Semestre:	4
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
<p>O estudo de viabilidade de projetos permite uma visão holística dos fatores que interferem na decisão da tomada de decisão de investir no setor. Conceitos de planejamento; princípios dos objetivos pautados em planejamento; tipos de recursos; viabilidade hoteleira e definição de tipos de projetos; etapas do projeto de viabilidade; Planejamento Estratégico e ações de planejamento de análise FOFA (Fortalezas, Oportunidades, fraquezas e Ameaças); análise macroambiente e microambiente; objetivos do estudo de viabilidade; características gerais do mercado; Metodologia de coleta de dados; o papel da decisão de investir e o diagnóstico de mercado; o ciclo decisório; Concepção do empreendimento hoteleiro: comprando ou construindo; Estruturação do plano de negócio - projeto final hoteleiro.</p>	
OBJETIVOS	
Conhecer os termos técnicos do planejamento e aplicações;	

<p>Identificar tipos de projetos hoteleiros; Conceitos do estudo de viabilidade de projetos hoteleiros; Conhecer o Planejamento Estratégico e as etapas da análise FOFA; Compreender a análise macroambiente e microambiente; Entender as características gerais de mercado; Conhecer processos metodológicos de coleta de dados; Analisar a viabilidade de projetos hoteleiros; Compreender a o processo decisório a partir do diagnóstico obtido; Decidir a concepção do empreendimento: construir ou comprar; Processos de concepção; Conhecer estrutura de plano de negócio - projeto final hoteleiro.</p>
<p>PROGRAMA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • O processo de planejamento • Conceitos e princípios de planejamento • O projeto no processo de planejamento • Tipos de projeto: Projeto de Viabilidade e Projeto Final • Etapas de um projeto: análise macroambiente e microambiente • Análise macroambiente: <i>ambiente geral, operacional e interno</i>; • Ambiente geral: <i>econômico, social, político e tecnológico</i>; • Ambiente operacional: <i>cliente, concorrência, mão-de-obra, fornecedor e internacional</i>; • Análise microambiente - Ambiente interno • Objetivos do estudo de viabilidade • Planejamento Estratégico e ações de planejamento de análise FOFA: ambiente externo (<i>Ameaças e Oportunidades</i>) e ambiente interno (<i>Fortalezas e fraquezas</i>) • As características gerais do mercado: <i>Análise do Local, Análise da Demanda e Pesquisa da Oferta</i> • Análise do Local: <i>localização, história, quadro natural, população, saúde, educação, economia, política, mão de obra, abastecimento, transporte e segurança pública</i> • Análise da Demanda: <i>Identificar o perfil da demanda e sua projeção</i> • Pesquisa da Oferta: <i>Verificar a infraestrutura de apoio e a existência de atrativos turísticos; Analisar a oferta existente e perspectivas de mercado</i> • Métodos de coleta de dados • Processo decisório e diagnóstico de mercado • O ciclo decisório: <i>Informação (Decisão, Implantação da Decisão, Avaliação e Mudança recomendada)</i> • Concepção do empreendimento hoteleiro (comprando ou construindo): <i>Definição do nível [simples, econômico, turístico, superior ou luxo]; Classificação hoteleira; Proposta do hotel: Características Físicas; Entretenimento; Preço Médio; perfil da demanda escolhida; Objetivos e Aspectos Operacionais</i> • Etapas da concepção: <i>terreno, franquia, projeto arquitetônico, capital de giro ou financiamento, processo de construção, mobiliar e decorar e organização de pré-estreia ou lançamento</i> • Estrutura do plano de negócio e projeto final hoteleiro
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>As aulas serão realizadas de forma expositiva, argumentativa e construtivista. Contará com leituras dirigidas, exibição de vídeos e debates; exercícios teóricos e práticos e estudos de caso para discussão em sala. Contará ainda com palestra de representante do Sebrae sobre montagem de projetos e mercado turístico no Maciço.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>Contará com pesquisa de campo com apresentação em seminário, elaboração de projeto de viabilidade de empreendimento hoteleiro e projeto final – plano de negócio (modelo Sebrae) e avaliação escrita. A participação do discente será primordial para a composição da nota final.</p>
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS</p>
<p>DORNELAS, José Carlos Assis [et. Al.]. Planos de negócios que dão certo: um guia para pequenas empresas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>PAGE, Stephen. Turismo e empreendedorismo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>PETROCCHI, Mário. Hotelaria: planejamento e gestão. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.</p>

SEBRAE Nacional. Aprender a empreender: pousadas e hotéis . Rio de Janeiro: SEBRAE/Futura, [s.d.].	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES	
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . 9.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003.	
DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de Hotelaria e Turismo . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.	
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Turismo. Como aprender, como ensinar 2.4.ed. São Paulo: SENAC, 2000.	
CHON, Kye-Sung. Hospitalidade: conceitos e aplicações . São Paulo: Pioneira Thomson, 2003.	
Coordenador do Curso <hr/>	Setor Pedagógico <hr/>

DISCIPLINA: Gestão da Qualidade nos Meios de Hospedagem	
Código:	HOTE.032
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	--
Semestre:	4
Nível:	Superior / Tecnológico
EMENTA	
<p>Conceituar e compreender os seguintes assuntos: Conceito de qualidade; Histórico da evolução da qualidade; Qualidade em serviços; A qualidade voltada para o cliente e o Lado humano da qualidade; Gurus da Qualidade; Gestão da Qualidade Total (GQT); Principais processos de uma empresa; Ferramentas básicas na Gestão da qualidade. Certificação de qualidade ISO 9000 e selo de qualidade SEBRAE.</p>	
OBJETIVOS	
<p>OBJETIVOS GERAIS: A disciplina Gestão da Qualidade Total visa proporcionar uma aquisição de conhecimento básico, aliado às necessidades do mercado de trabalho da Hotelaria. A disciplina também tem por objetivo fornecer ao acadêmico uma visão ampla da importância do gerenciamento da qualidade no desenvolvimento de serviços ou de produtos.</p>	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Significado e abrangência da qualidade: Introdução a História, Conceitos e Fundamentos de Qualidade 2. Dimensões da qualidade 3. O ciclo PDCA de controle de Processo 4. Gurus da Qualidade 5. A Qualidade voltada para o cliente e o Lado humano da qualidade; Momentos da verdade 6. Implantando um programa de qualidade: etapas e Ferramentas básicas da Gestão da 	

- qualidade
7. Metodologia para solução de problemas e tratamento de reclamações
 8. Certificação de qualidade ISO 9000 e selo de qualidade SEBRAE.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas; utilização de metodologias ativas de aprendizagem com uso de TICs realizando oficinas de Learning Café, Brainwriting para discussão de estudos de casos, artigos científicos e soluções de problemas, e utilização da metodologia Pear struction para discussão e aprendizagem aos pares através da plataforma de questionários-quiz do Google forms.
 Apresentação de seminários;
 Observação de vídeos;
 Estímulo a pesquisa de campo;
 Elaboração de questionários e aplicação

AVALIAÇÃO

Avaliação:

- Tipo prova na forma individual e sem consulta.

Trabalhos individuais e de grupo:

- Exercícios em sala de aula
- Estudos de caso realizadas em sala de aula.
- Relatório de visita técnica, palestra ou evento.
- seminários
- Elaboração de questionários e aplicação

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARVALHO, M.M; PALADINI, EDSON P. [et al.]. **Gestão da Qualidade: teorias e casos**. Rio de janeiro: Elsevier, 2012.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **QUALIDADE TOTAL EM SERVICOS: Conceitos, Exercícios, Casos práticos**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

VIEIRA, ELEANARA VIEIRA DE. **Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SANTOS, Rejane. **ISO 9000 na Hotelaria: o primeiro passo para atingir a excelência**. Riod de Janeiro: Qualitymark, 2004.

Mello, Carlos Henrique Pereira. **Gestão da Qualidade**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM ESPANHOL III

Código: HOTE.034

Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito: -	HOTE.024
Semestre:	4
Nível:	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
EMENTA	
Compreensão e produção escrita e oral em nível básico/intermediário de língua espanhola com ênfase na área da hotelaria.	
OBJETIVOS	
<p>Geral: Compreender e produzir textos escritos e orais em nível básico para a atuação na área de turismo e hotelaria.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver habilidades discursivas intermediárias em língua espanhola. - Desenvolver a compreensão leitora. - - Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível básico para atuação na área do turismo e hotelaria. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Revisão do vocabulário básico • Vocabulário. • Revisão da Gramática do semestre anterior. • El turismo • Los medios de hospedaje • Forma internacional de deletrear • Los servicios en el aeropuerto • Como reaccionar a situaciones en el aeropuerto • Compreensão e produção de textos escritos e orais de situações de trabalho. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aula expositivo-dialogada, leitura de textos, dinâmicas, vídeos e músicas.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação será feita através de avaliações, trabalhos e participação em classe, além da apresentação de seminários.	
REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>Ballestero-Alvarez, Maria Esmeraldo. Minidicionário: espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: FTD, 2007.</p> <p>Blanco, Ramiro Carlos Humberto Caggiano. Gramática de lalenguaspañola: usos, conceptos y ejercicios. São Paulo: Scipione, 2009.</p> <p>Jiménez Garcia, María de losÁngeles. Minidicionário de espanhol 3em 1. São Paulo: Scipione, 2000.</p>	

SEÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños . São Paulo: WMF, 2010.	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. Espanhol aplicado à comercialização . Fortaleza: UAB/IFCE, 2011.	
DIAS, Luzia Schalkoski. Gramática y vocabulario : desde la teoría hacia la práctica en el aula de ELE [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.	
VARGAS SIERRA, Teresa. Espanhol para negócios [livro eletrônico] . Curitiba: Intersaberes, 2014.	
VARGAS SIERRA, Teresa. Espanhol: a prática profissional do idioma . Curitiba: Intersaberes, 2013.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM INGLÊS IV	
Código:	HOTE.033
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	HOTE.023
Semestre:	5
Nível:	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
EMENTA	
Possibilitar ao aluno de Hotelaria um contato com a Língua Inglesa, com as funções e vocabulário próprio da área de Hotelaria e Hospedagem e apresentar noções sobre os aspectos culturais dos países cujo idioma é o Inglês.	
OBJETIVOS	
Geral: Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hotelaria e Hospedagem.	
Específicos: 1. Capacitar o aluno a ouvir, 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. 2. Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem. 3. Preparar o aluno para a leitura e compreensão de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas.	

Situar o aluno junto a cultura dos diferentes povos falantes da Língua Inglesa, fazendo-o compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países.

4. Através de exercícios de motivação a participação em sala de aula, eliminar as barreiras e bloqueios de comunicação, estimulando o aluno ao gosto e pelo estudo da língua inglesa e despertar o aluno para a sua importância no seu mercado de trabalho.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Problem Solving:
 - The guest is requesting an item;
 - The guest is requesting a service;
 - Lost and found;
 - Giving direction to operate equipment;
 - The guest needs help;
- General Information:
 - Informing about items in the room;
 - Informing about services;
 - Informing about places;
 - Informing about opening times in the hotel;
 - Informing about transfer services;
 - Informing about places in the city.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e interativas, slides, trabalho em grupo e em classe, leitura de textos diversos, música. Uso da dramatização, ou participação do aluno em simulações de situações de Hotelaria e estudo de textos técnicos.

AVALIAÇÃO

A avaliação consistirá em um processo contínuo, feita por meio de atividades e avaliação, em grupos ou individuais, além de uma auto-avaliação do discente, consistindo em:

- Notas de participação
- Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos
- Tarefas em classe e de casa
- Provas escritas

REFERÊNCIA BÁSICA

MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental - Estratégias de Leitura Módulo I. São Paulo: TEXTONOVO/CEETEPS, 2000.

MURPHY, Raymond. English Grammar in Use. 3 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. Dicionário Escolar Inglês – Português/ Português – inglês. 2 ed. Pearson Education 2009.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

AGUIAR, Cícera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lúcia Nepomuceno. Inglês Instrumental. 3 ed. Local: Livro Técnico, 2001.

OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. **Inglês aplicado à gestão**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2012.

THOMSON, A J; MARTINET, A V A. Practical English Grammar. 4 ed. Londres: Oxford University Press: 1986.

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

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL	
Código:	HOTE.035
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	--
Semestre:	5
Nível:	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
EMENTA	
Sociedade e Cidadania. Políticas Sociais e Políticas Assistenciais. Sociedade, desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade. Organizações da Sociedade Civil: O terceiro Setor. Exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades. Elaboração de Projetos de Intervenção Social.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender a importância da cidadania para a construção da vida em sociedade. - Diferenciar Políticas Sociais e Políticas Assistenciais. - Compreender a importância da relação desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade para a sociedade em que estamos inseridos. - Conhecer aspectos relevantes das Organizações da Sociedade Civil (Terceiro Setor). - Conhecer exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades. - Conhecer aspectos relevantes para a Elaboração de Projetos de Intervenção Social. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sociedade e Cidadania. 2. Políticas Sociais e Políticas Assistenciais. 3. Sociedade, desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade. 4. Organizações da Sociedade Civil: O terceiro Setor. <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades; 4.2. Conceito de Terceiro Setor e o seu grau de participação no desenvolvimento social, econômico e político do País; 5. Elaboração de Projetos de Intervenção Social. <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Conceitos de Projetos Sociais; 	

- 5.2. Terminologia Básica utilizada em Projetos Sociais;
- 5.3. Fundamentação básica em Projetos Sociais;
- 5.4. Formas de intervenção e participação em trabalhos sociais;
- 5.5. Métodos e Técnicas de elaboração de projetos sociais;
- 5.6. Pressupostos teóricos e práticos a serem considerados na construção de projetos sociais;
- 5.7. Questões éticas a serem consideradas em uma intervenção social.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposição oral dialogada dos conteúdos.
- Estudos dirigidos.
- Exposição de vídeos
- Pesquisa de Campo.
- Seminários e debates.

AVALIAÇÃO

- Elaboração de resumos ou resenhas das leituras.
- Elaboração de Projeto de Intervenção Social.
- Seminário de socialização dos projetos elaborados ou relatos de observação de projetos de intervenção social.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GOHN, Maria da Gloria. **O protagonismo da Sociedade Civil: Movimentos Sociais, ONGs e redes solidárias.** São Paulo: Cortez, 2008.

MONTAÑO, Carlos. **Estados, Classes e Movimentos Social.** São Paulo: Cortez, 2011.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 7.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

CONTADOR, C. **Projetos Sociais: benefícios e custos, valor de recursos naturais, impacto ambiental e externalidades.** 5 ed. São Paulo: Atlas, 2014.

COHEN, E.; FRANCO, O. **Avaliação de projetos sociais.** 11 ed: Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONTADOR, Claudio R. **Projetos Sociais - Avaliação e Prática.** Atlas, [s.d.].

PEREIRA, POTYARA, A. P. **Política social: temas e questões.** 3ed. São Paulo: Cortez, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS	
Código:	HOTE.037
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	---
Semestre:	5
Nível:	SUPERIOR/TECNOLÓGICO
EMENTA	
A presente disciplina tem como objetivo complementar a formação acadêmica do aluno através do desenvolvimento interno de atividades que permeiam o mercado de trabalho no ramo da Hotelaria. Desta forma, os alunos planejarão e executarão encontros, exercícios e práticas necessárias ao desenvolvimento de habilidade e competências do ramo profissional de Hotelaria.	
OBJETIVOS	
Planejar atividades internas que envolvam as competências do profissional de Hotelaria. Executar práticas com fins de treinamento de habilidades específicas do ramo hoteleiro. Avaliar o desempenho e preparo do discente para o mercado de trabalho.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • A excelência dos meios de hospedagem (elemento humano, qualificação profissional, espírito de equipe, entraves); • Hierarquia hoteleira (cargos, funções, organograma e fluxograma dos setores); • Setores de hospedagem (recepção, reserva, portaria social, telefonia, governança, e os ciclos dos serviços), setor de alimentos e bebidas, departamento pessoal, vendas e marketing, contabilidade, segurança e manutenção. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas e dialogadas; Atividades em grupo e individual; Leitura e produção de textos; Desenvolvimento de atividades práticas.	
AVALIAÇÃO	
Participação nos trabalhos desenvolvidos; Trabalhos individuais e em grupo (atividades e pesquisas); Avaliações escritas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do turismo . 10 ed. São Paulo: SENAC, 2004.	
COOPER, Chris [et al]. Turismo: Princípios e Práticas . 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.	
SANCHO, Amparo. Introdução ao turismo: organização mundial do turismo . São Paulo: Rocca, 2001.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria: planejamento e gestão**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

DE LA TORRE, Francisco. **Administração hoteleira, parte I: departamentos**. Tradução: Dolores Martin Rodriguez Córner. São Paulo: Roca, 2001.

DUARTE, Vladimir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros**. 3ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM ESPANHOL IV

Código: HOTE.040

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito: - HOTE.034

Semestre: 5

Nível: SUPERIOR / TECNOLÓGICO

EMENTA

Compreensão e produção escrita e oral em nível intermediário de língua espanhola com ênfase na área da hotelaria.

OBJETIVOS

Geral:

Compreender e produzir textos escritos e orais em nível intermediário para a atuação na área de turismo e hotelaria.

Específicos:

- Desenvolver habilidades discursivas intermediária em língua espanhola para comunicação em situações no turismo e hotelaria.
- Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível intermediário para atuação na área do turismo e hotelaria.

PROGRAMA

- Vocabulário hoteleiro
- Los medios de hospedaje
- Los servicios en el hotel y restaurante
- Como reaccionar a situaciones en el hotel
- Compreensão e produção de textos escritos e orais de situações de trabalho.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula expositivo-dialogada, leitura de textos, dinâmicas, vídeos e músicas.

AVALIAÇÃO	
A avaliação será feita através de avaliações, trabalhos e participação em classe, além da apresentação de seminários.	
REFERÊNCIA BÁSICA	
Ballestero-Alvarez, Maria Esmeraldo. Minidicionário: espanhol-português, português-espanhol . São Paulo: FTD, 2007.	
Blanco, Ramiro Carlos Humberto Caggiano. Gramática de lalenguaespañola: usos, conceptos y ejercicios . São Paulo: Scipione, 2009.	
Jiménez Garcia, María de losÁngeles. Minidicionário de espanhol 3em 1 . São Paulo: Scipione, 2000.	
SEÑAS: Diccionario para laenseñanza de lalenguaespañola para brasileños . São Paulo: WMF, 2010.	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
ARAUJO, Francisca Margareth Gomes de. Espanhol Aplicado à Gestão . Fortaleza: UAB/IFCE.	
DIAS, Luzia Schalkoski. Gramática y vocabulario: desde la teoría hacia la práctica en el aula de ELE [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.	
VARGAS SIERRA, Teresa. Espanhol para negócios [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.	
VARGAS SIERRA, Teresa. Espanhol: a prática profissional do idioma . Curitiba: Intersaberes, 2013.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: HOTELARIA HOSPITALAR optativa	
Código:	HOTE.041
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	--
Semestre:	
Nível:	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
EMENTA	
O desenvolvimento da hospitalidade na história. Turismo de saúde. Modalidades de hotéis de saúde. A hotelaria como nova forma da humanização dos serviços e da infraestrutura hospitalar. A hotelaria voltada para o bem do paciente em seus aspectos estruturais e arquitetônicos voltados à área hospitalar. Identificação do perfil profissional para atuação nesse segmento e conhecimento dos cargos e suas atribuições. Hotelaria hospitalar e a Humanização do atendimento: o desafio das mudanças.	

OBJETIVOS
<p>Compreender a evolução da hospitalidade ao longo da história do homem, da história antiga ao período contemporâneo.</p> <p>Conceituar e Caracterizar Turismo de Saúde</p> <p>Conceituar e Caracterizar Hotéis voltados à saúde</p> <p>Conhecer as modalidades de hotéis de saúde</p> <p>Hotelaria Hospitalar</p> <p>Conhecer aspectos estruturais e arquitetônicos voltados da hotelaria hospitalar</p> <p>Identificar como a hotelaria pode possibilitar a humanização dos serviços e da estrutura hospitalar</p> <p>Identificar o perfil do profissional para atuação na hotelaria hospitalar</p> <p>Conhecer cargos e atribuições na Hotelaria hospitalar</p> <p>Avaliar a Humanização dos serviços hospitalares a partir da Hotelaria.</p>
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • Evolução da hospitalidade • Turismo de saúde • Hotéis de saúde • Modalidades de Hotéis de saúde: SPA, clínica geriátrica, hotel para terceira idade, hotel médico, centros médicos e hospital hotel • A hotelaria hospitalar • Arquitetura Hospitalar <ul style="list-style-type: none"> ○ Legislação e projetos dos EAS (Estabelecimentos Assistenciais de Saúde) ○ Acessibilidade; Conforto térmico e acústico; Iluminação e Sustentabilidade • A humanização <ul style="list-style-type: none"> Paciente x Cliente • Implantação do conceito humanização <ul style="list-style-type: none"> Hotelaria = hospedar Serviços hospitalares – novo perfil, nova postura Cargos e Atribuições da Hotelaria Hospitalar • Hotelaria Hospitalar: Novo Conceito de Humanização
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>As aulas serão realizadas de forma expositiva, argumentativa e construtivista. Contará leituras dirigidas e debates; exercícios teóricos e práticos e palestra com convidados da área da saúde.</p>
AVALIAÇÃO
<p>N1 NP1 – Paper (pequeno artigo, de 15 a 20 páginas)(10 pontos).</p> <p>N1 NP2 — Pesquisa em grupo com entrega de relatório e apresentação em seminário (10 pontos)</p> <p>N2 NP1 – Elaborar em grupo o <i>Manual de Boas Práticas e Normas de Conduta para Hotelaria Hospitalar</i> (com textos, gráficos, ilustrações e imagens) – socialização de resultados e entrega da produção impressa em arquivo magnético (10 pontos)</p> <p>N2 NP2 – avaliação escrita individual (10 pontos)</p>
REFERÊNCIAS BÁSICAS
<p>FADI, Antoine Tarabousi. Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação, psicologia hospitalar.4.ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>Chon, K.S. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Pioneira Thomson, 2003.</p> <p>TORRE, Francisco De La. Administração Hoteleira, parte I: departamentos. São Paulo: ROCA, 2001.</p>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES	
BOEGER, Marcelo Assad. Hotelaria hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização . São Paulo: Senac, 2009.	
CANDIDO, Índio; MORAES, Ornélio Dias. VIEIRA, Elena Vieira de. Hotelaria hospitalar: um novo conceito no atendimento ao cliente da saúde . Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2000.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 2	
Código:	HOTE.
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	HOTE.017
Semestre:	5
Nível:	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
EMENTA	
Escolha do tema, de uma justificativa e dos objetivos do trabalho científico em Hotelaria (prática ou teórica). Revisão bibliográfica para a fundamentação teórica. Escolha da metodologia. Elaboração orientada de um projeto de pesquisa para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), na área relacionada à ênfase do curso escolhida pelo aluno.	
OBJETIVOS	
Planejar e discutir o projeto de pesquisa para a elaboração do TCC. Escolher o tema, definir os objetivos e realizar a pesquisa bibliográfica básica. Desenvolver o projeto de pesquisa Estabelecer uma relação cooperativa com o orientador. Trabalhar em respeito às orientações éticas de pesquisa e às normas de elaboração, citação e referências de trabalhos científicos utilizadas no curso.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução ao trabalho de conclusão de curso (TCC)	
<ul style="list-style-type: none"> • Importância e etapas de execução do TCC. 	
UNIDADE II–Levantamento bibliográfico	
<ul style="list-style-type: none"> • Uso de base de dados digitais. 	
UNIDADE V – Elaboração de TCC	
<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de TCCs; • Orientações sobre a elaboração do manuscrito. • Normas da ABNT 	
UNIDADE VI – Apresentação do TCC	
<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação oral dos manuscritos. • Apresentação oral dos manuscritos para a banca examinadora. 	
METODOLOGIA	

Aulas expositivas dialogadas, encontros individuais de orientação sobre a construção do TCC, apresentação do trabalho final.	
REFERÊNCIA BÁSICA	
Gil, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social . São Paulo: Atlas, 2012.	
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica . São Paulo: Atlas, 2010.	
SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho Científico . São Paulo: Cortez, [s.d].	
RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica . 38.ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2011.	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
BÊRNI, Duilio de Ávila; FERNANDEZ, Brena Paula Magno (Org.). Métodos e técnicas de pesquisa: modelando as ciências empresariais . São Paulo: Saraiva, 2012.	
FRAGOSO, Suely; Raquel Recuero; Adriana Amaral. Métodos de pesquisa para internet . Porto Alegre: Sulina, 2012.	
Martins, Gilberto de Andrade. Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas . São Paulo: Atlas, 2009.	
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. BIBLIOTECA UNIVERSITÁRIA. Guia de normalização de trabalhos acadêmicos da UFC . Fortaleza: UFC, 2013. Disponível em: http://www.biblioteca.ufc.br/images/stories/arquivos/bibliotecauniversitaria/guia_normalizacao_ufc_2012.pdf	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA OPTATIVA: LIBRAS optativa	
Código:	HOTE.
Carga Horária:	40 horas
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	--
Semestre:	5
Nível:	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
EMENTA	
Histórico e Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe; Noções de variação. Prática de Libras: desenvolver a expressão visual-gestual.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os aspectos históricos e os fundamentos da Educação de Surdos; • Identificar as características básicas da fonologia na Língua Brasileira de Sinais; • Compreender as noções linguísticas básicas que envolvem a Língua Brasileira de Sinais; 	

- Familiarizar os alunos com os códigos linguísticos utilizados na Língua Brasileira de Sinais.

PROGRAMA

1. Contextualização da Educação Inclusiva: conceituação e histórico;
2. Fundamentos da educação de Surdos;
3. A Língua Brasileira de Sinais;
4. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe;
5. Noções de variação linguística aplicada à linguagem de sinais;
6. Noções práticas: desenvolver a expressão visual-gestual.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas dialogadas
- Oficinas de comunicação
- Seminários
- Vídeos
- Dinâmica de grupo.
- Atividades de campo.

AVALIAÇÃO

- Avaliações Escritas,
- Atividades de pesquisa,
- Avaliações práticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MOURA, M. C.(org). **Educação para surdos: práticas e perspectivas**. São Paulo: Santos, 2008.ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1996. 176 p.

SKILIAR, Carlos(org.) **A surdez: um olhar sobre as diferenças**. 6 ed. Porto Alegre: Mediação, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D. **Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: o mundo do surdo em LIBRAS**. São Paulo: USP, 2004.

MOURA, M. C. **O Surdo: caminhos para uma nova identidade**. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TURISMO E PATRIMONIO CULTURAL DO CEARÁ OPTATIVA	
Código:	
Carga Horária:	40 h/a
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	--
Semestre:	
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conhecer e problematizar o conceito de Patrimônio, buscando soluções de aplicabilidade no campo de gestão turístico-hoteleira. Busca-se a capacitação dos discentes quanto a Preservação da história local e sua identidade como forma de atrativo turístico para os empreendimentos da região do Maciço de Baturité, observando a contribuição afro-indígena . A divulgação da cultura e do patrimônio deve ser vista como um meio de preservação e conscientização no âmbito de empreendimentos turísticos.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e conhecer conceitos gerais sobre Cultura e Arte; • Entender o significado do termo patrimônio cultural, bem como de conceitos correlatos; • Identificar o Patrimônio cultural existente no Ceará, e suas influências (indígenas, afrodescendentes, mestiços, etc.); • Conhecer as legislações e políticas públicas e privadas garantidoras da salvaguarda e conservação de bens culturais; com ênfase ao Ceará e a cidade Baturité; • Analisar os usos de patrimônios culturais pela atividade turística e de entretenimento. • Conhecer os principais equipamentos, bens culturais e aspectos artísticos e folclóricos do Ceará; • Conhecer os princípios do Turismo Cultural; • Promover a reflexão e crítica sobre o turismo cultural com forma de preservação e não degradação do patrimônio • Desenvolver trabalhos na hotelaria, com base no “uso” da história, cultura e identidade dos territórios. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Formação do conceito de patrimônio cultural (o que é cultura? O que é arte? O que é patrimônio? O que é Memória? O que é identidade?) 2. Processo de construção do conceito de patrimônio cultural no Brasil (Suas influências indígenas, afrodescendentes, mestiços, etc) 3. Patrimônio cultural: Material e Imaterial; 4. Discutir a dinâmica sobre cultura popular, cultura erudita e cultura de massas. 5. Cultura popular como patrimônio – A cultura popular do Ceará como um patrimônio cultural e atrativo turístico (Formação do povo cearense e sua identidade) 6. Principais equipamentos culturais, Sítios urbanos e tipos de arquitetura preservados no Ceará 7. Políticas preservacionistas no Brasil: (preservação do patrimônio, breve histórico; tombamentos, registros, chancelas, IPHAN e conceito de Paisagem cultural) 8. A importância dos Museus (memória, políticas, museus e o turismo) 9. Novos usos do patrimônio cultural: turismo e entretenimento 10. Turismo cultural (identidade, gentrificação, perfil dos turistas) 11. Atividade turística como indutora de autoestima cultural, conservação e divulgação da cultura local. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivo-dialogadas; exercícios teóricos e práticos; observação de filmes e vídeos; discussão e produção textual sobre os temas abordados; Estudos de casos com rodas de leituras e debates organizados; visitas técnicas.</p>	

AVALIAÇÃO	
Avaliações escritas, pesquisa + seminário e produção textual. Na avaliação da aprendizagem serão considerados:	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Critérios qualitativos:</i> Avaliação segundo comprometimento, assiduidade e participação. • <i>Critérios quantitativos:</i> Avaliações escritas, trabalhos e pesquisas. 	
REFERÊNCIAS BÁSICAS	
<p>ARANTES, Antonio Augusto. O que é cultura popular. 14ªEd. São Paulo: Brasiliense, 2007. (Col. Primeiros Passos).</p> <p>BARRETTO, Margarita. Turismo e legado cultural: as possibilidades de planejamento. Campinas, SP: Papirus, 2000.</p> <p>BARRETTO, Margarita. Cultura e Turismo: Discussões contemporâneas. Campinas, SP: Papirus, 2007.</p> <p>LEMOS, C. A. C. O que é patrimônio histórico. São Paulo: Brasiliense, 2006.</p> <p>MARTINS, Clerton (Org.) Turismo, cultura e identidade. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>ORTIZ, R. Cultura brasileira e identidade local. São Paulo: Brasiliense, 2003.</p> <p>PORTUGUEZ, Anderson Pereira (Org.). Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004.</p>	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES	
<p>CASCUDO, Luis da Câmara. Dicionário do folclore brasileiro. 12ª ed. Global 2000</p> <p>DE FARIAS, Airton. História do Ceará. 7ª edição, Armazém da Cultura, 2015.</p> <p>RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.</p> <p>SOUZA, Simone de (Org.) Uma nova história do Ceará. 4ª Ed. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha/UFC, 2004.</p> <p>IPHAN. Weissheimer, Maria Regina (Org.) Paisagem Cultural, 2009. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Livreto_paisagem_cultural.pdf> Acessado em 06nov2016</p> <p>ABREU, Regina, CHAGAS, Mário (Orgs). Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. Disponível em: <<http://www.reginaabreu.com/site/images/attachments/coletaneas/06-memoria-e-patrimonio_ensaios-contemporaneos.pdf>> Acessado em 06nov2016</p>	
Coordenação	Setor Pedagógico

20 INFRAESTRUTURA EXISTENTE

20.1 Descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
03	Salas de aulas	Salas com 35 carteiras, condicionador de ar, lousa, disponibilidade para utilização de computador com acesso à internet e projetor multimídia.
01	Sala de videoconferência	Sala com mesas e cadeiras, 25 computadores, equipamentos de videoconferência e televisor.
01	Laboratório de Informática	Sala com mesas e cadeiras, 20 computadores
01	Auditório	Auditório com 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones.

01	Sala de Professores	Com Birôs, computador, impressora, armários, Suporte para água, acesso a internet, telefone.
01	Sala da coordenação do curso	Com Birô, computador, impressora, armário, acesso a internet, telefone.

Fonte: Elaborado pelos autores (2018)

20.2 Laboratórios

Laboratório de Governança	01	Sala com simulação de um apartamento, com cama, criado mudo, mesa, guarda-roupa e itens de cama, mesa e banho
Laboratório Informatizado para Práticas de Recepção e Reservas	01	Laboratório com 20 computadores com Sistema Operacional de Meios de Hospedagem
Laboratório Sala-Bar	01	Sala que simule um espaço de restaurante e bar, com 5 mesas com 4 cadeiras, balcão, utensílios como taças, talheres, pratos, entre outros

O campus possui instalações adaptadas para portadores de necessidades especiais e todos os laboratórios encontram-se no térreo do Campus.

21. Biblioteca

A biblioteca do *Campus* Baturité possui um acervo dividido por áreas de conhecimento, facilitando a procura por títulos relacionados a todas as áreas de abrangência do curso, de modo que as experiências vivenciadas no contato diário com os livros possa representar uma oportunidade de diálogos e reflexões que contribuam para a melhoria do processo educativo. Nesse sentido, Yunes (2003, p.37) afirma que ler significa:

Descobrir, mudar horizontes e interagir com o real para interpretá-lo, compreendê-lo e tomar decisões, uma vez que o ato de ler representa a troca e o prazer de conhecer, de imaginar, de inventar a vida. É um ato de

sensibilidade e da inteligência, da compreensão e da comunhão com o mundo: expandindo olhares, alcançando esferas de conhecimento antes não experimentadas e, no dizer de Aristóteles, representa a ampliação da condição humana.

O local possui um sistema informatizado, com acesso à internet, possibilitando acesso via terminal ao acervo da biblioteca, oferecendo serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, além de consultas à base de dados e ao acervo. Oferece ainda, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas.

A estrutura da Biblioteca está disposta da seguinte maneira: 2 mesas para estudo coletivo, 10 cabines individuais de estudo, 1 sala (espaço) de estudo coletivo e 8 computadores com acesso à internet, destinados a pesquisas e trabalhos acadêmicos, funcionando das 7hs e 30 min às 21 hs, de segunda-feira e sexta-feira, com sistema antifurto para preservação do acervo.

22 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Leis, Decretos. Lei 9394, de 20 de dezembro de 1996: estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Documenta, Brasília, nº 453, dezembro, 1996.

_____. Presidência da República. Decreto 2208, de 17 de abril de 1997. Regulamenta o parágrafo 2º do art. 36 e os artigos 39 a 42 da Lei 9394/96.

_____. Resolução nº 4/99, da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação. Institui as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, 1999.

_____. Parâmetros Curriculares Nacionais: Ensino Médio: bases legais. Ministério da Educação/Secretaria da Educação Média Tecnológica. Brasília, 1999.

_____. Portaria nº 646/97, de 14/05/97. Brasília, 1997.

_____. Decreto nº 5154/2004 que revogou o Decreto nº 2208/97.

_____. Parecer nº CNE/CEB 39/2004 – Aplicação de Decreto nº 5154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.

Disponível em: <http://catalogonct.mec.gov.br/> acesso em fevereiro de 2010.

Disponível em: <http://www.ifrn.edu.br/ensino/cursos/cursos-tecnicos-integrados/Turismo%20-Natal.pdf/view>