

PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD EVENTOS

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE TURISMO E HOSPITALIDADE
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1º
Nível: Técnico
EMENTA
Evolução histórica do turismo. Tipologia do Turismo. Mercado turístico. Política de turismo. Planejamento turístico. Hospitalidade.
OBJETIVOS
● Conhecer a evolução histórica do turismo; ● Conhecer os fundamentos da atividade turística através dos conceitos, tipologia e terminologia; ● Visualizar os impactos do turismo; ● Compreender a importância do planejamento turístico. ● Entender o mercado turístico e suas características em um mundo globalizado. ● Conhecer a política de turismo do Brasil. ● Compreender a importância da hospitalidade.
PROGRAMA
Histórico do turismo: origem da palavra turismo, história do turismo através dos tempos, os pioneiros do turismo. Fundamentação teórica do turismo: conceitos, definições, tipologia e terminologia turística. Mercado Turístico: A oferta, a demanda e o produto turístico. Características do produto turístico. Os fatores positivos e negativos do turismo. Os impactos do turismo na comunidade. Fatores que influenciam o crescimento da atividade turística. O efeito multiplicador do turismo. Política de turismo: Conceito de política e política pública. Histórico sobre a política do turismo no Brasil. Hospitalidade: Histórico da hospitalidade. Conceito de hospitalidade. Hospitalidade doméstica e comercial.
METODOLOGIA DE ENSINO
-Aulas expositivas e dialogadas; -Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD); -Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;
AVALIAÇÃO
-Será contínua considerando critérios de: -Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. -Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: -Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, relatórios de visitas técnicas etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, Reinaldo. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Atlas, 2008.
 CASTELLI, Geraldo. **Turismo: Atividade Mercante**. 4ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
 LOHMANN, Guilherme. **Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 13ªed. Campinas: SP, Papirus, 2003.

COOPER, C. **Turismo: princípios e práticas**. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.

PETROCCHI, M. **Agência de turismo: planejamento e gestão**. São Paulo: Futura, 2003.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos:02

Código pré-requisito:

Semestre: 1º

Nível: Técnico EMENTA

Importância do serviço de alimentação para a sociedade. Profissionais de atendimento, como se organizam e quais suas tarefas e técnicas. Utensílios, materiais e técnicas utilizadas durante o serviço de alimentos e bebidas.

OBJETIVOS

- Reconhecer a Importância dos serviços de Alimentos e bebidas para a sociedade.
- Identificar as funções da equipe de atendimento.
- Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades da *Mise en place*.
- Executar as atividades de atendimento e serviço em eventos.
- Reconhecer os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas.

PROGRAMA

- Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas,
- Motivação dos clientes,
- Equipe de atendimento - Organograma □ Organização da área de Sala/Bar. *Mise en place* □ Atividades de atendimento. Tipos de serviços.
- Técnicas de serviço em eventos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas Teóricas 20 h/aula

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Estudo de casos;
- Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

Atividades práticas 20 h/aula

- Manuseio dos materiais e aplicação de técnicas;
- Situações de atendimento simuladas;

AValiação

- Estudos de casos, -
- Relatórios técnicos, -
- Avaliações objetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira** – 6 ed. – Caixias do Sul:EDUCS, 1999.

AMERICA, Instituto de culinaria da. **A arte de servir**. Roca 2004.

Programa Gerencie seu negócio. **Bares e restaurantes - Gestão de pequenos negócios**. SENAC.

CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. **Maître D'hotel - técnicas de serviço**. EDUCS, 2002.

PACHECO, Arisides de Oliveira. **Manual de serviço do Garçom**. SENAC 2000.

SENAC. Sou garçom. SENAC.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Association de la Sommellerie Internationale. **Sommelier, profissão do futuro**. SENAC SPANG, Rebecca. **Invenção do restaurante**: Record, 2003.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESPANHOL 1
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1º
Nível: Técnico
EMENTA
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua espanhola.
OBJETIVOS
● Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever; ● Dominar o vocabulário básico da língua espanhola; ● Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua. Assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; ● Introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; ● Introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz.
PROGRAMA

Conteúdo Gramatical

- El alfabeto español;
- Estilo formal e informal;
- Los artículos;
- Género y número de los nombres;
- Los pronombres sujeto;
- Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo;
- Preposiciones de lugar y tiempo;
- Adjetivos descriptivos;
- Adjetivos posesivos
- Demostrativos;
- Adverbios de frecuencia;

Conteúdo Lexical

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

METODOLOGIA DE ENSINO

-Aulas expositivas e dialogadas;
 -Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD); -
 Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.

AVALIAÇÃO

- Será contínua considerando critérios de:
 Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. -
 Será materializada por meio dos seguintes instrumentos:
 Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: **Gramática de español lengua extranjera**. Madrid, Edelsa, 1998.

SEÑAS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ALARCOS LLORACH, Emilio. **Gramática de la Lengua Española**. Madrid: Espasa Calpe, 2002.
- AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. **El español por profesiones, Servicios Turísticos**, SGEL, Madrid, 1994.
- Castro, F. **Uso de la gramática española**. Madrid. Edelsa, 2000.
- Marcos de la Losa, M. C. e M.B. Obra (1997): **Punto final. Curso superior ELE**. Madrid. Edelsa.

- Pronomes possessivos;



-
- Preposições de lugar.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (listening, writing, speaking and reading).

AVALIAÇÃO

- Marketing pessoal.
- O papel da comunicação nas relações interpessoais;

OBJETIVOS

- Compreender a especificidade da ética e sua relação com os fundamentos interdisciplinares histórico-filosóficos, sócio-econômicos, políticos e ambientais; imprescindíveis à compreensão da construção do caráter ético do ser humano, aplicando a reflexão ética à prática profissional.
- Discutir a responsabilidade social e ambiental das organizações.
- Explicar os fatores que determinam um relacionamento harmonioso no ambiente social e profissional. ● Refletir sobre apresentação pessoal e postura profissional adequada ao ambiente de trabalho.

PROGRAMA

- **A importância da ética profissional:** conceitos e princípios.
- **Código de ética:** Condições para ser um(a) profissional ético.
- **O turismo sustentável:** evolução da percepção dos problemas ambientais do turismo e desenvolvimento turístico sustentável.
- **Marketing pessoal:** imagem pessoal e auto imagem; proatividade, empatia e profissionalismo; entrevista de emprego; currículo, carta de apresentação e de agradecimento; networking - etc.
- **Etiqueta Empresarial:** como agir em diferentes situações sociais; uso de telefone celular; relacionamento interpessoal e ambiente de trabalho; vida pessoal versus vida profissional; hierarquia; etc.
- **Comunicação Interna e Externa:** qualidade no atendimento; comunicação pessoal e profissional; agenda, comunicação telefônica; mensagens orais e escritas; imagem pessoal e imagem da empresa; relações públicas - etc.
- **Afrodescendência e ética nas relações interpessoais.**

METODOLOGIA DE ENSINO

- Será trabalhada por meio de aulas expositivas contextualizando os conteúdos de maneira dialogada, buscando problematizar os conceitos com vivências a partir de exemplos.
- Serão aplicadas avaliações de questões objetivas e subjetivas que visem medir o aprendizado dos alunos.

AValiação

Será contínua considerando critérios de:

- Participação dos alunos nas aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.
- Será materializada por meio dos seguintes instrumentos:
Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais, etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMARGO, Marculino. **Fundamentos de ética geral e profissional**. 9. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2010.

DIAS, Reinaldo. **Turismo Sustentável e Meio Ambiente**. 1ª edição.-4.reimpr.- São Paulo: Atlas, 2008.

GRUN, Mauro. **Ética e Educação Ambiental a conexão necessária**. 14ª edição. Papirus Editora.

Campinas-Sp, 2012.

VIEIRA, Maria Christina de Andrade Vieira. Comunicação Empresarial etiqueta e ética nos negócios. 3ª edição. SENAC, São Paulo, 2007.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos** : planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LANGFORD, Beverly. **Etiqueta essencial**. 1.ed. São Paulo, SP: Clio Editora, 2012.

MATARAZZO, Cláudia . **Etiqueta sem frescura**. São Paulo, SP: Planeta, 2011.

NASCIMENTO, O. E. Caudio. **Educação e Afrodescendência**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/arquivos/conferencia/documentos/claudio_nascimento.pdf. Acesso em: 16 de julho de 2015.

Supervisor do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

A língua como instrumento de comunicação, expressão e compreensão. Redação técnica, científica e literária. Reflexão sobre a noção de texto: leitura, produção e interpretação de textos; expositivo – argumentativo.

OBJETIVOS

- Compreender a língua como instrumento de comunicação;
- Reconhecer a diversidade linguística e parâmetros de adaptação ao texto de produção;
- Possibilitar a apropriação de diversos gêneros textuais, com foco na área de atuação do profissional em eventos;

PROGRAMA

I – Linguagem e comunicação

- Linguagem, língua e fala
- Teoria da comunicação

- Variação linguística
- Língua padrão / língua culta

II – O texto

- Conceito de texto
- Articulação de elementos temáticos (unidade temática) ● Articulação estruturais (unidade estrutural)

III – Leitura de diferentes tipos de textos

- A leitura do texto literário
- A leitura do texto científico

IV – Produção de textos

- Resumo (seleção de ideia principal / apagamento de ideia secundária; paráfrase)
- Artigos
- Produção de textos técnicos: requerimento, ata, e-mail, ofício, memorando, circular, parecer e laudo
- Produção de portfólio para registros das atividades práticas do curso.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas e/ou práticas
- Trabalhos em equipe
- Exercícios programados
- Seminários
- Produção textual

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários
- Produções textuais
- Produção de portfólio com registro das atividades realizadas no curso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BELTRÃO, Odacir e BELTRÃO, Mariúsa. **Correspondência – linguagem e comunicação**. São Paulo: Atlas, 2002.
- FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. **Prática de texto – língua portuguesa para nossos estudantes**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1992.
- FÁVERO, Leonor. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo: Ática, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- GARCIA, O. **Comunicação em Posa Moderna**. Rio de Janeiro: Fundação Gétulio Vargas, 1992.
- KOCH, Ingedore G. Villaça. **Argumentação e Linguagem**. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2002.
- SERAFINI, Maria Tereza. **Como escrever textos**. 9 ed. São Paulo: Globo, 2002.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GASTRONOMIA PARA EVENTOS

Carga Horária: 40 horas	Teórica: 16h	Prática: 24h
Número de Créditos: 02		
Código pré-requisito: Sem pré-requisito		
Semestre: 1º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
História da gastronomia mundial. Estilos gastronômicos. Planejamento e elaboração de cardápios para eventos. Tabus, tradições, culturas, influências e preferências alimentares. Execução de cardápios para eventos.		
OBJETIVOS		
☐ Conhecer e identificar os fundamentos da gastronomia; ☐ Planejar e executar cardápios adequados a cada tipo de evento; ☐ Criar cardápios de acordo com o tipo de serviço.		
PROGRAMA		
☐ Breve histórico da alimentação e da gastronomia ☐ Revoluções alimentares ☐ Elaboração de cardápios para os diversos tipos de eventos ☐ Tabus, tradições, influências e preferências alimentares ☐ Execução de cardápios para eventos		
METODOLOGIA DE ENSINO		
• Aulas Expositivas e dialogadas; • Utilização de recursos áudio visuais (data-show, filmes em DVD); • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes; • Aulas práticas e oficinas (café da manhã, coffee break, brunch, almoço, jantar, coquetel)		
AVALIAÇÃO		
Será contínua considerando critérios de: • Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos, aulas práticas e oficinas. Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: • Prova prática e oficina.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400 G. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. SEBESS, Mariana . Técnicas de cozinha profissional . 2.ed. Rio de Janeiro : Senac		

Nacional, 2009.
TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária**. 2.ed. Caxias do Sul. RS : Educs, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARHAM, Peter. **A Ciência da culinária**. São Paulo, SP: Roca, 2002.
BITTMAN, Mark. **Tudo e mais um pouco: da escolha dos ingredientes às técnicas culinárias – 1000 receitas para cozinhar do básico ao sofisticado**. volume 1. São Paulo : Leya, 2011.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A EVENTOS

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

- Evolução histórica dos eventos;
- Conceituação, tipologia, classificação e características de Eventos;
- Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico.
- Eventos e Meio Ambiente.

OBJETIVOS

- Compreender a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo;
- Conhecer sobre os eventos ligados as tradições afro-brasileira e indígenas;
- Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos;
- Compreender as áreas de atuação profissional do segmento de eventos;
- Analisar a influência do segmento de eventos no desenvolvimento do turismo.
- Identificar as alternativas para a sustentabilidade no setor de eventos.

PROGRAMA

- Evolução histórica dos Eventos: história dos eventos através dos tempos.
- Tradições culturais: eventos afro-brasileira e indígenas.
- Fundamentação teórica dos eventos: conceitos, definições, tipologia dos eventos.
- Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica.
- Mercado de evento: eventos e hotelaria, eventos e gastronomia, eventos e educação ambiental.

• Atuação do profissional do segmento de eventos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
• Exposição de assuntos dados pelo professor, bem como aulas dialogadas com os alunos; • Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD); • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes; • Visitas técnicas.	
AVALIAÇÃO	
-Será contínua considerando critérios de: Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. - Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANDRADE, Renato Breno. Manual de eventos. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. MATIAS, M. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed. Barueri: Manole, 2013. MELO NETO, F. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005. OLIVEIRA, A. Augusto de. Manual de eventos turísticos. Fortaleza (CE), 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo (SP) : Aleph, 2002. ZANELLA, Luis Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo (SP): Atlas, 2003. VIERA, Elenara Viera de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: MATEMÁTICA APLICADA
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1º
Nível: Técnico EMENTA
Domínio de cálculos básicos. Operações com Números Racionais. Propriedades operatórias de soma e multiplicação dos números reais. Resolução de Equações. Situações-problema. Noções básicas de cálculo e raciocínio lógico.

OBJETIVOS

- Introduzir conceitos fundamentais de Matemática;
- Desenvolver a capacidade de solucionar problemas, bem como examinar com sentido crítico e sistemático;
- Compreender e operacionalizar as técnicas para a resolução de problemas;
- Desenvolver no aluno habilidades de raciocínio lógico e espírito de investigação

PROGRAMA

- Números Reais;
- Operações com números reais;
- Propriedades operatórias de soma e multiplicação dos números reais;
- Frações;
- Razão
- Proporção;
- Porcentagem;
- Potenciação;
- Regra de três Simples e Composta;
- Equações
- Sistemas e unidades de medidas;
- Resolução de situações problemas

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação).
- Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados;
- Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.

AVALIAÇÃO

- A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade e participação;
- Avaliações escritas;
- Trabalhos individuais e em grupo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de Matemática Elementar Vol.1.** São Paulo: Atual, 2004.

IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de Matemática Elementar Vol.11.** São Paulo: Atual, 2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LORENZATO, S. **Para aprender Matemática.** Campinas: Autores associados, 2006.

NUNES, Terezinha. **Educação Matemática 1 : números e operações numéricas**, São Paulo : Cortez, 2005.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1º
Nível: Técnico
EMENTA
Evolução dos computadores. Funcionamento de um computador. Sistema Operacional Windows. Edição de textos, planilhas e apresentações utilizando o pacote <i>office</i> .
OBJETIVOS
• Conhecer os componentes básicos de um computador; • Definir e diferenciar <i>hardware</i> e <i>software</i>; • Compreender o funcionamento de um computador; • Identificar diferentes tipos de sistemas operacionais; • Utilizar o sistema operacional Windows; • Criar e editar textos utilizando softwares de processamento de texto; • Criar e manipular planilhas eletrônicas; • Desenvolver apresentações de slides;
PROGRAMA
• Introdução à Informática História dos computadores; Gerações de Computadores; • <i>Hardware</i> e <i>Software</i>; • Componentes de Entrada, Saída e Entrada/Saída; • Sistemas Operacionais; • Sistema Operacional Windows Estrutura de diretórios; Configurações do Painel de Controle; • Internet; • Microsoft Word Formatação de Fontes e cores; Marcadores; Tabelas; Inserção símbolos e outros elementos não-textuais; Cabeçalho e Rodapé; Marca d'água; Configurações de página; Colunas; Mala direta; • Microsoft Excel Conceitos de planilha; Operações básicas entre células; Funções básicas com conjuntos de células; Gráficos; • Microsoft Power Point

Criação e configuração de slides; Temas; Transições de Slides; Animações;	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Aulas expositivas teóricas e aulas práticas.	
AVALIAÇÃO	
- Avaliações Teóricas e Práticas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
COX, Joyce et al. Microsoft Office System 2007: passo a passo . Porto Alegre: Brookman, 2008. 646 p. (Passo a Passo) COX, Joyce. Microsoft Office Word 2007: passo a passo . Porto Alegre: Brookman, 2007. 405 p. (Passo a Passo) FRYE, Curtis D. Microsoft Office Excel 2007: passo a passo . Porto Alegre: Brookman, 2007. 381 p. (Passo a Passo)	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
xxx	
Supervisor do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: CONTABILIDADE APLICADA
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 2º
Nível: Técnico
EMENTA
História da contabilidade, conceitos, princípios fundamentais, balanço patrimonial debito e crédito. Finanças, fluxo de caixa, contabilidade de custos, conceito e classificação.
OBJETIVOS
- Desenvolver um conhecimento básico dos princípios contábeis e balanço patrimonial, elementos básicos de finanças, fluxo de caixa, receita e despesa e sua aplicação. - Aprender a classificar os custos, conhecer ponto de equilíbrio e a formação de preços.
PROGRAMA
Introdução, história da contabilidade, objetivos, funções e finalidades,

- balanço patrimonial,
- noções de débito e crédito
- tipos de sociedade,
- fluxo de caixa, cheques, nota fiscal comum e eletrônica, duplicata, TED e DOC.,
- Noções de custos fixos e variáveis,

● Compreender a importância do cerimonial. ● Conhecer as responsabilidades do Mestre de Cerimônias. ● Identificar os aspectos básicos e indispensáveis no cerimonial, como: Bandeiras, hinos, traje e formas de tratamento. ● Desempenhar as funções de mestre de cerimônia.	
PROGRAMA	
● Visão geral do cerimonial no mundo ● As normas de cerimonial público e a ordem geral de precedência ● Protocolo ● Bandeira e hino nacional ● As formas de tratamento ● Os convites ● Os trajes ● O mestre-de-cerimônias e suas funções ● As competências do cerimonial	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Aulas teóricas e/ou práticas - Trabalhos em equipe - Exercícios programados	
AValiação	
- Prova escrita - Elaboração de um roteiro de cerimonial.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CESCA, Cleuza; GIMENES, Gertrudes. Organização de eventos : manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997. NUNES, Marina Martinez. Cerimonial para executivos : uma guia para execução e supervisão de eventos empresariais. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1999. OLIVEIRA, J.B. Como promover eventos : cerimonial e protocolo na prática. São Paulo: Madras, 2000. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos : planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GOMES, Sara. Guia do cerimonial: do trivial ao formal . 5. ed. Brasília: LGE, 2007.	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E PRÁTICA DE EVENTOS		
Carga Horária: 80 horas	CH Teórica: 40 h	CH Prática: 40h
Número de Créditos: 04		
Código pré-requisito:		

Semestre: 2º

Nível: Técnico EMENTA

- Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes;
- Elaboração do projeto: implementação, controle e promoção de eventos;
- Captação de eventos;
- O mercado de eventos e suas tendências;
- O mercado de eventos no Ceará;
- Prática de eventos: execução das três fases de um evento: pré-evento, transevento (evento) e pós-evento.

OBJETIVOS

- Compreender as etapas do planejamento e execução de eventos;
- Analisar o mercado do segmento de Eventos no Ceará;
- Conhecer as etapas de um evento;
- Promover prática de eventos.

PROGRAMA

- Planejamento de eventos: Processo de planejamento, organização, controle, execução de eventos. Instrumentos de controle do planejamento, Recepção e atendimento, Publicidade e comunicação; Instalações e equipamentos, Manutenção. Diagnóstico e Análises de eventos.
- Captação de eventos: etapas da captação, Convention & Visitors Bureau.
- Etapas de um evento: concepção, pré-evento, trasnevento (evento) e pós-evento.
- Documentos de eventos: memorando, ofício, ata, convite, planilhas orçamentárias, checklist etc.
- Prática de eventos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas: 40h
- Aula expositiva – quadro branco, data show;
- Aulas dialogadas, propondo debate com os alunos;
- Recursos audiovisual (retroprojektor, data-show, notebook);
- Exibição de filmes e documentários sobre o assunto;
- Aulas práticas: 40 h
- Elaboração e organização de um evento pelos alunos.

AVALIAÇÃO

- Será contínua considerando critérios de:
- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.
- Será materializada por meio dos seguintes instrumentos:
- Participação do discente nas atividades propostas em cada etapa da execução de um evento;
- Realização de um evento pelos alunos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos**. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. BETTEGA, Maria Lúcia (Org.) **Eventos e cerimonial: simplificando as ações**. 3.ed.Caxias do Sul (RS) : EDUCS, 2002.

GOMES, Onilda. **Cerimonial e protocolo: dois momentos de censura teatral no Brasil**. Fortaleza (CE): Governo do Estado/ Sebrae-Ce, 2005.

JOLLES, R. **Como conduzir seminários e workshops**. São Paulo: Papirus, 2000.
 MELO NETO, F. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2005.
 OLIVEIRA, A. Augusto de. **Manual de eventos turísticos**. Fortaleza (CE), 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.
 ZANELLA, Luis Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo (SP): Atlas, 2003.
 VIERA, Elenara Viera de. **Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: INGLÊS 2

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 2º

Nível: Técnico

EMENTA

Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua inglesa.

OBJETIVOS

- Compreender e aplicar técnicas de comunicação oral em inglês nas seguintes situações:
- Conhecer as diferentes formas de falar a hora em inglês;
- Perguntar e responder sobre ações no presente contínuo;
- Perguntar e responder usando o presente simples;
- Falar sobre membros da família;
- Descrever rotina;
- Descrever uma casa ou apartamento e falar da mobília;
- Falar sobre trabalho.

PROGRAMA

- Verbos no presente simples e presente contínuo;
- Horas;
- Dias da semana;
- Expressões para falar sobre o tempo;
- Verbo there to be para descrever salas;
- Perguntas e respostas no presente usando Do e Does;
- Transportes;

● Falar sobre rotina diária.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
-Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (<i>listenhing, writing, speaking and reading</i>).	
AVALIAÇÃO	
-Avaliações orais e escrita;	
-Participação nas aulas;	
-Avaliações de compreensão auditiva (<i>listening</i>)	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
RICHARDS, J. C., HULL, J., PROCTOR, S. <i>Interchange Intro. 4ª Edição</i> . Cambridge University Press, Cambridge, 2012.	
LIMA, Juarez et all. Inglês para hotelaria e turismo . Editora Premium, 2011.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009.	
EASTWOOD, J. <i>Oxford Practice Grammar</i> . New York, Oxford University Press, 2001. MURPHY, Raymond, ALTMAN, Roann. Grammar in Use: reference and practice for intermediate students of English . New York: Cambridge University Press, 2004.	
Oxford Photo Dictionary . Oxford University Press; 2nd edition (April 28, 2008).	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO	
Carga Horária: 40 horas	
Número de Créditos: 02	
Código pré-requisito:	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico EMENTA	
Conceitos de empreendedorismo: como surge o empreendimento, plano de negócios, Estágios de desenvolvimento, o empreendedor como executivo planejamento na pequena e média empresa, as pessoas na empresa, e a organização.	
OBJETIVOS	
● Conhecer as incertezas e riscos no mundo dos negócios; ● Dinâmica empresarial e a complexidade do ambiente, pelas demandas e pelas mudanças, desafios e oportunidades; ● Entender os meios e as técnicas de gestão disponíveis;	

● Entender os elementos e processos da lucratividade; ● Compreender os limites entre os ideais e o que é possível entre sonhos e objetivos.	
PROGRAMA	
● O Processo Empreendedor; ● Identificação de Oportunidades; ● Análise de Riscos; ● O Processo de Tomada de Decisão; ● Criação do Plano de Negócios; ● Implementação do Plano de Negócios; ● Tendências do Empreendedorismo.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
-Aulas Expositivas; -Apresentação de slides, vídeos e debates; -Atividades práticas.	
AVALIAÇÃO	
-Provas escritas, seminários e participação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael, P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo . 7. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009 DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa . 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2009 DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARON, Robert A.; SHANE Scott A. Empreendedorismo: uma visão do processo . 1. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2007	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 2º
Nível: Técnico
EMENTA
Introdução à Saúde, Higiene, e Segurança do Trabalho, CIPA – Comissão Interna de Prevenção de

Acidentes, SESMT – Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho Coletivo, Riscos Profissionais, Administração da Higiene e Segurança do Trabalho na Empresa, Prevenção e Combate a Incêndio, Identificação e uso de extintores. Noções de Primeiros Socorros, Legislação Brasileira sobre saúde e segurança no trabalho. A aplicação da Segurança do Trabalho nas áreas de pesca, aquicultura e empresas de beneficiamento do pescado.

OBJETIVOS

- Dar conhecimento aos alunos das normas vigentes na Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA – que tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tornar compatível permanentemente o trabalho com a preservação da vida e a promoção da saúde do trabalhador;
- Capacitar os alunos nas técnicas e diretrizes no combate a incêndio;
- Dar ciência aos alunos da existência das normas regulamentadoras de higiene, saúde e segurança do trabalho, e como agir nas várias situações perigosas no ambiente do restaurante ou cozinha.

PROGRAMA

- Introdução à higiene, saúde e segurança do trabalho: • CIPA – comissão interna de prevenção de acidentes:
- Sesmt – serviço especializado em engenharia de segurança, e medicina do trabalho:
- Riscos profissionais:
- Administração da higiene e segurança do trabalho na empresa:
- Prevenção e combate à incêndio: • Nr – 23:
- Identificação e uso de extintores.
- Noções de primeiros socorros.
- Legislação brasileira sobre saúde e segurança no trabalho.
- A aplicação da segurança do trabalho nas áreas de eventos e cozinha

METODOLOGIA DE ENSINO

-As aulas deverão ser desenvolvidas, sempre que possível, por meio de demonstrações práticas.. -

Deverá ser transmitido ao aluno técnicas e conhecimentos que o habilite a utilizar os equipamentos e agir de forma segura em caso de incêndio, acidente ou evacuação.

-A parte prática individual é obrigatória. Os alunos deverão ser orientados sobre as vestimentas apropriadas e a segurança durante as aulas práticas

AValiação

-A avaliação teórica será realizada por meio de 02 (duas) provas escrita, ao final do curso, versando sobre os conteúdos de todas as disciplinas.

-A avaliação prática será realizada ao longo do desenvolvimento da disciplina, por meio de análise do desempenho de cada aluno, feita pelo instrutor, durante as demonstrações práticas e os exercícios desenvolvidos. O resultado deverá ser registrado em documento próprio e arquivado em local seguro.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas: **NR-5, NR-6, NR- 23**. . Ed. Rio de Janeiro, 1975.

BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. **Manual do Curso Especial Básico de Combate a Incêndio**. Rio de Janeiro, 2002.

BRASIL. Centro de Adestramento "Almirante Marques de Leão". **Manual de Combate à Incêndio**. Rio de Janeiro, 1998.

FALCÃO, Roberto José Kassab. **Tecnologia de Proteção Contra Incêndio**. Edição 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos humanos**: Edição Compacta, 3ª edição- São Paulo: Atlas 1994.
 CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas: O novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 12 ed. São Paulo: Campus, 1999.

RIBEIRO, Antonio de Lima. **Gestão de Pessoas**. São Paulo: Editora Saraiva 2005.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTUDO DE BEBIDAS

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 2º

Nível: Técnico **EMENTA**

Conhecimento dos tipos de bebidas existentes no mercado, seja alcoólica ou não alcoólica.

Conhecer as características das bebidas não alcoólicas, e sua utilização em diferentes tipos de eventos, Identificar as bebidas alcoólicas e conhecer sua origem histórica, processo de produção e forma de apresentação e serviço em eventos.

Identificar os diferentes tipos de vinho e as diferenças na forma de serviço em restaurantes e eventos.

Conhecer e executar técnicas de coquetelaria e receitas de drinks.

OBJETIVOS

- Conhecer os TIPOS de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e seus subgrupos.
- Conhecer a história de cada um dos grupos de bebidas alcoólicas, as bebidas ancestrais indígenas, assim como identificar seus ingredientes, processo produtivo, formas de consumo e comercialização.
- Identificar de vinhos, sua classificação, conservação e forma de serviço.
- Conhecer e executar técnicas de coquetelaria e receitas de drinks.

PROGRAMA

- TIPOS de bebidas e subgrupos
- Fermentação e Destilação
- Bebidas não alcoólicas e sua utilização em diferentes tipos de eventos.
- Bebidas alcoólicas, história, produção e forma de apresentação e serviço
- Enologia
- Coquetelaria

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas 28 h/aulas

-Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais e demonstração de insumos e produtos;

-Visita Técnica; Atividades práticas 12 h/aulas -Organização de espaços e materiais para serviço de bebidas; -Manuseio de utensílios no serviço de bebidas; -Oficinas de produção de drinks e degustação de tipos diferentes de bebidas	
AVALIAÇÃO	
-Atividades práticas; -Avaliações objetivas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia . SENAC, 1996. STANDAGE, Tom. Historia do mundo em 6 copos . Zahar, 2005 SANTOS, José Ivan, DINHAM, Robert. O essencial em cervejas e destilados . SENAC, 2006. RICCETTO, Luli Neri. Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas . SENAC, 2011	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Maître D'hotel - técnicas de serviço . EDUCS, 2002 JACKSON, Michael. Whisky - O guia mundial definitivo . SENAC, 2011 GALVÃO, Saul. A cozinha e seus vinhos . SENAC, 2008	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: MARKETING EM EVENTOS
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 2º
Nível: Técnico
EMENTA
• Definição de Marketing; • Marketing e o meio ambiente; • Segmentação e Posicionamento; • Mix de marketing em eventos, pesquisa de mercado e sistema de informações de Marketing.
OBJETIVOS
• Analisar e discutir os fundamentos e objetivos do Marketing; • Compreender o mix de marketing em eventos; • Identificar, selecionar e solucionar problemas mercadológicos no atendimento.
PROGRAMA
• Origens históricas do Marketing;

• Conceito e principais fundamentos do Marketing; • Mix de comunicação; • Ferramentas de Marketing; • Pesquisa de mercado: tipos, assertividade e aplicações; • Marketing pessoal: imagem pessoal e autoimagem; proatividade, empatia e profissionalismo; • Comunicação Interna e Externa: qualidade no atendimento; comunicação pessoal e profissional; agenda, comunicação telefônica; mensagens orais e escritas; imagem pessoal e imagem da empresa; relações públicas - etc.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
-Aulas expositivas; -Apresentação de slides, vídeos e debates; -Atividades práticas	
AValiação	
-Será contínua considerando critérios de: • Participação dos alunos nas aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. -Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: • Avaliação de Trabalhos Individuais, Avaliação de Trabalhos Coletivos, Seminários e Provas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
KOTLER, P. Administração de Marketing , 12. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2006. McDONALD, Malcolm. Planos de marketing , 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. MELO NETO, F. P. Marketing de eventos . 3.ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2001. SARQUIS, Aléssio Bessa. Marketing para pequenas empresas , São Paulo, SP: SENAC, 2008	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
KOTLER, Philip. Marketing Essencial – Conceitos, Estratégias e Casos . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. MALHOTA, N. Pesquisa de Marketing: métodos, teoria e prática , POA: Bookman, 2005.	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: LAZER E ANIMAÇÃO
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 2º

Nível: Técnico EMENTA

Antecedentes históricos do lazer. A divisão do tempo para a compreensão do lazer. Lazer e tempo livre. O trinômio tempo livre, lazer e turismo. Evolução do conceito de lazer a partir da Revolução Industrial. A importância do lazer na vida moderna. Valores e interesses abrangidos pelo lazer. Atividades de lazer. Lazer – fundamentos e funções. A animação no contexto turístico: histórico e evolução da animação turística. Objetivos da animação turística. Os âmbitos da animação. Diferença entre animação e atração turística (prerrogativas da animação turística). Animação – conceitos e tipologia. Espaços para animação: características, tipos e destinação. A animação e a satisfação das necessidades dos indivíduos: adequação das atividades às diversas faixas etárias. Benefícios da animação no desenvolvimento de comunidades regionais. A animação turística como forma de interpretação do patrimônio. Campo de atuação. Perfil do profissional de animação turística e suas funções dentro de um programa de animação turística. Estruturação de programas e projetos de animação.

OBJETIVOS

Compreender do lazer e a animação turística como um binômio motivador de desenvolvimento da atividade turística

PROGRAMA

- Antecedentes históricos lazer
- A Divisão do tempo e o tempo de lazer
- A divisão do tempo para a compreensão do lazer.
- Lazer e tempo livre.
- O trinômio tempo livre, lazer e turismo
- Evolução do conceito de lazer a partir da Revolução Industrial
- A importância do lazer na vida moderna
- Valores e interesses abrangidos pelo lazer • Atividades de lazer. Lazer • Fundamentos e funções.
- A animação no contexto turístico: histórico e evolução da animação turística.
- Objetivos da animação turística.
- Os âmbitos da animação.
- Diferença entre animação e atração turística (prerrogativas da animação turística).
- Animação – conceitos e tipologia.
- Espaços para animação: características, tipos e destinação.
- A animação e a satisfação das necessidades dos indivíduos: adequação das atividades às diversas faixas etárias.
- Benefícios da animação no desenvolvimento de comunidades regionais.
- A animação turística como forma de interpretação do patrimônio.
- Campo de atuação.
- Perfil do profissional de animação turística e suas funções dentro de um programa de animação turística.
- Estruturação de programas e projetos de animação.

METODOLOGIA DE ENSINO

-Aulas teóricas e/ou práticas

-Trabalhos em equipe

-Exercícios programados

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
 - Trabalhos individuais e em grupo
 - Avaliações escritas individuais
 - Avaliações orais – apresentação de trabalhos
-

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMARGO, Luiz O. Lima. **O que é lazer**. São Paulo: Brasiliense, 1999. (Coleção primeiros passos).

_____. **Educação para o lazer**. São Paulo: Moderna, 1998.

CAMARGO, Luiz O. Lima & ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Animação turística: um fenômeno da moda? Turismo em análise**. n.2, v.2, p. 31-42, nov.1991.

DJUKITCH, Alexandre. **Animação turística**. Recife: EMPETUR – Empresa Pernambucana de Turismo. 1982.

DUMAZEDIER, Jofre. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva, 1979.

_____. **Lazer e cultura popular**. São Paulo:Atlas, 1993.

_____. **Planejamento do lazer no Brasil: a teoria sociológica da decisão**. São Paulo:SESC-CODES/DICOTE-CELAZER, 1980.

ISAIAMA, H. F. **Lazer em estudo**. São Paulo:Papirus, 2010

LARIZZATTI, M. F. **Lazer e recreação para o turismo**. São Paulo:Sprint, 2005.

TORRES, Zilah Barbosa. **Animação turística**. Recife:ETFPE, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, R. **Animação turística: notas para um aprendizado**. Manaus:IEP/Status, 1996.

CAVALLARI, Vinicius Ricardo; ZACHARIAS, Vany. **Trabalhando com recreação**. São Paulo:Ícone, 1998.

SANTIL, José Afonso dos Santos. **Animação turística cultural: uso e resgate de manifestações culturais e folclóricas em hotéis-resort**. 2001. 214 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Centro de Educação Superior II, Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI, Balneário Camboriú – SC, 2001.

Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

5. CORPO DOCENTE (diretamente relacionado ao curso)

O quadro de docentes é composto por professores do IFCE, com formação e experiênciaprofissional condizentes com as competências que exige cada disciplina.

Docente	Regime de trabalho	Titulação
Amaurícia Lopes Rocha Brandão	DE	Graduação: Gestão em Empreendimentos Turísticos Graduação: Publicidade e Propaganda Especialização: Turismo e Meio Ambiente Mestrado: Gestão de Negócios Turísticos
Armando Matos Fontenele Junior	DE	Graduação: Hotelaria Mestrado: Desenvolvimento e Meio Ambiente
Camila Maria Marques Peixoto	DE	Graduação: Letras

		Mestrado: Linguística Doutorado: Linguística
Cândida Salete Rodrigues Melo	DE	Graduação: Letras Mestrado: Linguística Aplicada
Cledinardo Bernardo Laurentino	DE	Graduação: Matemática Mestrado: Matemática
Diego Aguiar Sousa	DE	Graduação: Engenharia de Computação Especialização: Engenharia Industrial Mestrado: Engenharia de Teleinformática
Emerson de Melo Freitas	DE	Graduação: Educação Física Especialização: Treinamento Esportivo
Ermelinda Lopes da Silva	DE	Graduação: Letras Espanhol Especialização: Formação de Tradutores
Francisco Aleudiney Monte Cunha	DE	Graduação: Administração de Empresas Mestrado: Engenharia de Produção
Gabriele Gruska Benevides Prata	DE	Graduação: Engenharia de alimentos e Gastronomia Especialização: Ciência de alimentos Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos
Maria Elisângela de Sousa	DE	Graduação: Tecnologia de Alimentos Especialização: Educação Comunitária em Saúde
Max William de Pinho Santana	DE	Graduação: Engenharia de Pesca / Bacharel em Ciências Náuticas Mestrado: Engenharia de Pesca
Rachel Lima Serra	DE	Graduação: Administração Mestrado: Especialização
Rosaline Ferreira de Oliveira	DE	Graduação: Turismo

		Mestrado: Desenvolvimento e Meio Ambiente
--	--	--

6. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO (diretamente relacionado ao curso)

Técnico Administrativo	Regime de trabalho	Titulação
Francisco Alberto da Silva Oliveira	30h/ Controle Acadêmico	Graduado em Hotelaria
Lara Söldon Braga Holanda	30h / CTP	Graduada em Pedagogia
Juliane Vargas	30h / CTP	Graduada em Pedagogia
Francisco de Assis Magalhães Araújo	40h / CTP	Graduado em Pedagogia
Geraldo Alves Parente Junior	40h / Controle Acadêmico	Ensino Médio
Marcia Pinto Bandeira de Melo Malafaia	40h/Assistente de Aluno	Graduada em Pedagogia
Francisca das Chagas de Paulo	40/Bibliotecária	Graduada em Biblioteconomia
Janaína Mesquita da Silva	40/Auxiliar de Biblioteca	Ensino Médio

7. INFRA-ESTRUTURA

O quadro a seguir, apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, na forma subsequente.

Qtde	Espaço Físico	Descrição
02	Salas de Aula	Com 35 carteiras, disponibilidade para utilização de notebook com projetor multimídia.
01	Sala de Professores	Espaço com 03 computadores, 03 mesas para computadores, telefone, gelágua, 04 armários para docentes e 02 armários para armazenar material coletivo, mesa de reunião e 15 cadeiras
01	Sala de Coordenação	Espaço para atendimento ao discente. Possui 03 mesa, 06 cadeiras e 01 armário para arquivo de documentos do curso.
01	Auditório	Com 125 lugares, projetor multimídia, notebook, sistema de caixas acústicas e microfones.

		O espaço é utilizado como laboratório de prática de eventos.
01	Biblioteca	04 cabines com computadores para pesquisa; 03 mesas para estudo em grupo; acervo bibliográfico e multimídia.
01	Laboratório de Informática	20 mesas com computadores, softwares e projetor multimídia.
01	Laboratório de Línguas	30 cabines com computadores, som amplificado, Estrangeiras televisor 33", DVD player.
01		Laboratório Sala/Bar Espaço climatizado que simula o ambiente de atendimento de um restaurante, com 4 mesas e material de restaurante, como: bandejas, taças e copos diversos, pratos, talheres, toalha de mesa, guardanapo de tecido e outros utensílios específicos para a prática de arrumação de mesas e simulação de atendimento e serviço de garçom. O laboratório também serve às aulas práticas de bar e coquetelaria, onde o professor ensina receitas e técnicas de coquetelaria e preparação de sucos e <i>drinks</i> . O laboratório está equipado com geladeira/freezer, extrator de suco e liquidificador. Para as aulas práticas inclui materiais como: coqueteleira, copos e taças diversos, isopor, tábua de corte, bandeja, balde de gelo, bebidas diversas e outros utensílios específicos de bar.
01	Laboratório Organização pequeno porte, com 35 cadeiras, 01 <i>datashow</i> , 01 geláguia, 01 caixa de som, 02 microfones sem fio, 01 mesa redonda, onde os alunos poderão executar práticas relacionadas as atividades de captação, planejamento, organização e avaliação de eventos. 01 Laboratório Manipulação de Alimentos	Espaço destinado simulação de eventos de de Eventos Os espaços para manipulação, que envolvem o pré-preparo e preparo de alimentos, são utilizados pelo docente para apresentar técnicas de produção culinária. Estes espaços funcionam tanto para aulas práticas como para suporte a eventos didáticos e institucionais que ocorrem semestralmente. Durante esses momentos, os alunos praticam o que foi ensinado em aulas teóricas, bem como são estimulados a criar. Há dois espaços utilizados como laboratório de alimentos. O primeiro é um espaço utilizado em parceria com a Merenda Escolar e está equipado com fogão industrial, forno, geladeira industrial, liquidificador industrial, batedeira industrial e 3 bancadas de trabalho com 5 pias. O segundo é menor e está equipado com: liquidificador, fogão industrial, fogão doméstico de 2 bocas, batedeira industrial, forno industrial, geladeiras, freezers, mesas de trabalho.

		37 Ambos os espaços contam com utensílios de cozinha como: facas, tábuas de corte, panelas, pratos, travessas, assadeiras, bacias, talheres etc. e são utilizados conforme a necessidade do professor.
--	--	---

8. REFERÊNCIAS

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Turismo: segmentação de mercado**. São Paulo: Futura, 1999.

BNB. BANCO DO NORDESTE DO BRASIL. S.A. **Relatório Final de Projeto: Programa de Desenvolvimento do Turismo no Nordeste**. ETENE, 2005.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GOVERNO FEDERAL. Presidência da República. Casa Civil. Sub-Chefia de Assuntos Jurídicos. **Lei Nº 11.788 de 25 de setembro de 2008**.

GOVERNO FEDERAL. Presidência da República. Casa Civil. Sub-Chefia de Assuntos Jurídicos. **LDB – Lei de Diretrizes e Bases Nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**.

HÔTELIER NEWS. **Turismo do Ceará apresenta primeira fase de Plano de Marketing**. Disponível em: <http://www.hoteliernews.com.br/noticias/turismo-do-cearaapresenta-primeira-fase-de-plano-de-marketing-3826>. Acesso em: 09 mar 2015.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. **Resolução Nº 72 de 20 de dezembro de 2011**.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. **Resolução Nº 4 de 16 de março de 2012**.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Cartilha de Segmentação Turística**. 2006. Disponível em www.turismo.gov.br. Acesso em: 19 jul 2015.

_____. **Plano Nacional de turismo 2013-2016**. Disponível: http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/noticias/todas_noticias/Noticiaas_download/PNT_2013-2016.pdf. Acesso: 14 jun 2014.

MONTES, Valéria Alves e CORIOLANO, Luiza Neide M. T. **Turismo de eventos: promoções e parcerias no Brasil**. In: Turismo em análise, v.14, n.1, maio/2003.

O Ceará deve receber 143 mil turistas no carnaval, estima ministério. Acesso em: <http://www.oacarau.com/2015/01/ceara-deve-receber-143-mil-turistas-no.html#ixzz3RN1od3s>. Disponível em: 19 jul 2015.

PERRENOUD, Philippe. **Construir as competências desde a escola**. Porto Alegre: ARTMED, 1999.

IFCE. **ROD – Regulamento da Organização Didática**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia IFCE – *Campus* Fortaleza. 2010.

SECRETARIA DO TURISMO DO CEARÁ - SETUR-CE. **Indicadores turísticos (1995-2013), fev 2014**. Disponível em: <http://www.setur.ce.gov.br/categorial/estudos-epesquisas/Indicadores%2014.pdf>. Acesso: 22 set 2014.

VASCONCELLOS, C. S. **Avaliação da aprendizagem: práticas de mudança**. São Paulo: Libertad, 1998.