

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

<b>DISCIPLINA: ABORDAGEM GEOGRÁFICA DO TURISMO</b>
<b>Código:</b> 13.300.03
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica:    40    CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 1º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Espaço geográfico; categorias geográficas, atividade turística e espaço; impactos socioambientais e econômicos do turismo; continentes; mapas e turismo.
<b>OBJETIVO</b>
Conhecer os elementos referentes à ciência geográfica no que diz respeito a seus conceitos, categorias, princípios e aplicações.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Importância da geografia</li> <li>- Histórico da ciência geográfica</li> <li>- Entendimento geográfico do turismo</li> <li>- Turismo e geografia</li> <li>- Mapas e turismo</li> <li>- Potencial natural e atividade turística</li> <li>- A cultura e o turismo</li> <li>- Nova Ordem Mundial</li> <li>- Defesa do ambiente</li> <li>- Turismo e questões socioambientais</li> <li>- Educação ambiental e turismo</li> <li>- Potencial natural dos continentes do globo</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas</li> <li>- Trabalhos em equipe</li> <li>- Exercícios programados</li> <li>- Seminários</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
ANDRADE, José Vicente de, Turismo Fundamentos e Dimensões, São Paulo, Ática, 1999.

<p>CRUZ, Rita Ariza da, Geografia do Turismo, São Paulo, Roca, 2001.</p> <p>IGNARRA, Luiz Renato, Fundamentos do Turismo, São Paulo, Pioneira, 1999.</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p>	
<p>PELEGRINI, Américo Filho. Ecologia, Cultura e Turismo. Campinas, SP, Papirus, 1993.</p> <p>RODRIGUES, Lucio Martins. Manual do Turismo Brasileiro. São Paulo, ALEPH, 2000.</p> <p>SWARBROOKE, John. Turismo Sustentável: Conceitos e Impacto Ambiental. São Paulo, ALEPH, 2000.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

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

<b>DISCIPLINA: CAPTAÇÃO E COORDENAÇÃO DE EVENTOS EM MEIOS DE HOSPEDAGEM</b>	
Código: 13.300.19	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40    CH Prática:
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 1º	
Nível: Superior	
<b>EMENTA</b>	
Planejamento estratégico para captação de eventos nacionais e internacionais.	
<b>OBJETIVO</b>	
Capacitar o aluno para captar eventos nacionais e internacionais.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estratégias e técnicas para captação.</li> <li>- Elaboração de projetos</li> <li>- Planejamento para captação de eventos nacionais e internacionais IV</li> <li>- Elaboração de um bidding-book</li> <li>- Informações necessárias</li> <li>- Dados sobre o setor</li> <li>- Serviços para eventos</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e práticas</li> <li>- Leituras de estudos de casos</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação de estudos de casos Provas</li> <li>- Elaboração de um bidding-book</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BRITTO, Janaína e Nena Fontes. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.	
MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. São Paulo: Manole, 2001.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS</b>
<b>Código:</b> 13.300.38
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica:    40            CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 1º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
A condição humana. Ética e moral, aproximações conceituais, diferenciação e complementaridade. A estrutura do ato moral. Ética e construção da cultura. Ética no nascimento da filosofia ocidental. Ética e modernidade. Ética e exercício profissional: do respeito à defesa e promoção da biodiversidade. O código de conduta ético-moral do profissional de Turismo. Descrever as leis gerais do desenvolvimento humano, enfatizando-se as questões humanas no contexto pós-moderno e a importância da compreensão das diferenças individuais como base para as relações intra e interpessoais, intergrupais, organizacionais e comunitária.
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceituar Ética e compreender a evolução do seu Conceito.</li> <li>- Conhecer os principais Códigos de Ética da área de Hotelaria.</li> <li>- Compreender a importância da Ética e das Relações Interpessoais para a área de Hotelaria.</li> <li>- Estabelecer os parâmetros Éticos e Legais para a conduta relacional laboral.</li> <li>- Apresentar os critérios inovadores da política de Qualidade Total aplicada ao Setor da Hotelaria.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I – TEORIA GERAL DA ÉTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Teoria dos Atos Humanos e Teoria Geral das Normas;</li> <li>● Introdução ao Estudo da Ética e da Moral;</li> <li>● Surgimento e Evolução da Ética Ocidental.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II – DEONTOLOGIA DA HOTELARIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ética aplicada à Hotelaria;</li> <li>● Condutas Antiéticas na Hospedagem;</li> <li>● Códigos de Ética aplicados ao Setor da Hotelaria.</li> </ul> <p><b>UNIDADE III – ÉTICA DE GRUPOS E PROCESSOS SOCIAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Formação dos Grupos;</li> <li>● Teoria dos Processos Sociais;</li> <li>● Ética de Ambientes Corporativos.</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV – RELAÇÕES INTERPESSOAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Relações Humanas e Interatividade Social;</li> <li>● Convivência e Motivação em Relações Interpessoais;</li> <li>● Qualidade Total aplicada ao setor da Informática.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e presenciais expositivas, com leitura e discussão sobre temas em grupos.</li> <li>- Exercícios programados intra e extraclasse com pesquisas em Revistas, Jornais e Internet</li> <li>- Apresentação de Documentários para Discussão e Debate</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plano de Aula Plano de Disciplina</li> <li>- Quadro de Acrílico e Pincéis</li> <li>- Utilização de recursos audiovisuais (DVDs, Data Show).</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presença obrigatória de 75 % das atividades desenvolvidas em classe</li> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo intra e extraclasse</li> <li>- Avaliações escritas objetivas e subjetivas individuais</li> <li>- Apresentação de Seminários em grupo</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>ARANHA; Maria Lúcia de Arruda. PINTO MARTINS; Maria Helena. <b>Temas de filosofia</b>. 3ª. Edição. Ed. Moderna: São Paulo, 2005.</p> <p>FRITZEN, Silvino José. <b>Relações humanas interpessoais nas convivências grupais e comunitárias</b>. 16ª Ed. Vozes: Petrópolis, 2007.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ASHLEY, Patrícia Almeida (coord.). <b>Ética e responsabilidade social nos negócios</b>. 2ª ed. Saraiva, São Paulo 2006;</p> <p>BOFF, Leonardo. <b>Ética e moral: a busca dos fundamentos</b>. Ed. Vozes: Petrópolis, 2012.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

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

<b>DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO</b>
<b>Código:</b> 13.300.01
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica:    40      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 1º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Conceito de administração. A finalidade da administração. Evolução do pensamento e da Teoria Administrativa. Administração e sua relação com o desenvolvimento social. O papel do cliente nas organizações. Processos administrativos. Planejamento, organização, liderança e controle. Estruturas organizacionais. Funções administrativas. Enfoque crítico da administração. Perspectivas da administração na sociedade contemporânea
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceituar, compreender e aplicar os princípios básicos da administração. Desenvolver no educando conhecimentos de administração necessários para a sua aplicação prática.</li> <li>- Administração: conceitos de empresa e administração, princípios da administração, funções e níveis da administração, objetivos da administração, eficiência, eficácia e economicidade organizacional, os recursos empresariais, necessidade da teoria administrativa, elementos da teoria administrativa. Teorias clássicas da administração, teorias modernas da administração, modelos de gestão.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I - ADMINISTRAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conceitos de empresa e administração;</li> <li>● Princípios da administração.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II - FUNÇÕES E NÍVEIS DA ADMINISTRAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Objetivos da administração;</li> <li>● Eficiência, eficácia e economicidade organizacional.</li> </ul> <p><b>UNIDADE III - OS RECURSOS EMPRESARIAIS</b></p> <p><b>UNIDADE IV - NECESSIDADE DA TEORIA ADMINISTRATIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Elementos da teoria administrativa;</li> </ul> <p><b>UNIDADE V - TEORIAS CLÁSSICAS DA ADMINISTRAÇÃO;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Teorias modernas da administração.</li> </ul> <p><b>UNIDADE VI - MODELOS DE GESTÃO.</b></p>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Apresentação oral com recursos audiovisuais, estudo de casos, exercícios, leitura dirigida, resenhas, discussões em grupo e elaboração de trabalho de campo em grupo.
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Avaliação escrita;</li> <li>-Trabalho em grupo, trabalho individual e notas de participação.</li> </ul>

<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CHIAVENATO, I. <i>Iniciação à Administração Geral</i>, 3ª Edição. São Paulo: MAKRON Books, 2000.</p> <p>SILVA, R. O. <i>Teorias da Administração</i>, 1ª Edição. São Paulo: Pioneira, 2001.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>DORNELAS, José Carlos Assis. <i>Empreendedorismo Corporativo: Como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar da sua empresa</i>. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>MAXIMIANO, A.C.A. <i>Introdução à Administração</i>, 7 Edição. São Paulo: Atlas, 2008.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA</b>
<b>Código: 13.300.06</b>
<b>Carga Horária Total: 80</b> CH Teórica: 80                      CH Prática:
<b>Número de Créditos: 4</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 1º</b>
<b>Nível: Superior</b>
<b>EMENTA</b>
Origem da hotelaria em nível internacional e nacional; Conceitos da hotelaria; Tipologia e Classificação dos meios de hospedagem; Estrutura e organização geral de um hotel; Análise crítica das estruturas organizacionais, em suas dimensões teóricas e práticas e sua vinculação a administração organizacional a partir da compreensão das funções administrativas de planejamento, organização, direção, controle, qualidade nas áreas de hospedagem, governança, alimentos e bebidas.
<b>OBJETIVO</b>
- Compreender a evolução histórica da hotelaria analisando as mudanças organizacionais no decorrer dos tempos; - Conhecer e analisar a estrutura organizacional dos meios de hospedagem; - Analisar a classificação dos meios de hospedagem em nível nacional e internacional; - Identificar as funções administrativas da hotelaria.
<b>PROGRAMA</b>
<b>UNIDADE I – HISTÓRIA E EVOLUÇÃO DA HOTELARIA</b> ● História da hotelaria mundial; ● História e evolução da hotelaria no Brasil. <b>UNIDADE II – CONCEITOS E TIPOLOGIAS DA HOTELARIA</b> ● Conceitos da hotelaria; ● Tipologias de meios de hospedagem; ● Serviços da hotelaria. <b>UNIDADE III – Estrutura organizacional dos meios de hospedagem</b> ● Organograma e fluxograma dos hotéis; ● O hotel como um sistema; ● Funções administrativas na hotelaria; ● Qualidade na hotelaria. <b>UNIDADE IV – Classificação dos meios de hospedagem</b> ● Sistema Brasileiro de Classificação; ● Regulamentos da hotelaria no Brasil.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
- Aplicar aulas expositivas; - Estudos de caso; - Visitas técnicas; - Exercícios em aula; - Avaliações;



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dinâmicas de grupo;</li> <li>- Filmes.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudos de casos;</li> <li>- Relatórios técnicos,</li> <li>- Avaliações objetivas.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b>. Caxias do Sul: Edues, 2003 DUARTE, Vladir. <b>Administração dos Sistemas Hoteleiros</b>. SENAC: São Paulo, 1997.</p> <p>MARQUES. J. Albano. <b>Manual de hotelaria</b>. Ed. Thex, 2004.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ASCANIO, Alfredo. <b>Turismo e planejamento hoteleiro</b>. Papirus, 2003.</p> <p>BARROWS, Clayton. W. POWERS, Tom. <b>Administração no setor de hospitalidade</b>. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. <b>Hospitalidade</b>. São Paulo: Editora Aleph, 2004</p> <p>DIAS, Reinaldo. <b>Gestão de hotelaria e turismo</b>. Pearson Prentice Hall, 2005.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

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

<b>DISCIPLINA: INICIAÇÃO AOS ESTUDOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>
<b>Código: 13.300.10</b>
<b>Carga Horária Total: 40</b> CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos: 2</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 1º</b>
<b>Nível: Superior</b>
<b>EMENTA</b>
- Conhecer e compreender a evolução da gastronomia e restauração. Segmentos e tendências contemporâneas. Interpretar a complexidade das categorias.
<b>OBJETIVO</b>
- Conhecer a história e a evolução dos meios de restauração. - Conhecer a origem e evolução da gastronomia internacional e a sua influência na cultura gastronômica brasileira - Classificar os vários meios de restauração existentes - Conhecer dependência do A&B com outros setores - Conhecer cargos e funções em A&B, Estrutura física e funções da empresa restaurativa, sua tipologia e importância social.
<b>PROGRAMA</b>
<b>UNIDADE I - GASTRONOMIA</b> ● Gastronomia; ● Cronologia histórica da gastronomia.
<b>UNIDADE II - RESTAURANTES E DIVERSIDADE GASTRONÔMICA</b> ● Surgimento dos restaurantes; ● Gastronomia brasileira.
<b>UNIDADE III - COMERCIALIZAÇÃO GASTRONÔMICA</b> ● O alimento no século XX: empresas de alimentação.
<b>UNIDADE IV - ALIMENTOS E BEBIDAS</b> ● Estrutura de alimentos e bebidas (A&B); ● Organização da cozinha; ● Conhecendo as bebidas.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; - Atividades práticas; - Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento
<b>AVALIAÇÃO</b>
- Estudos de casos; - Relatórios técnicos; - Avaliações objetivas.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>

<p>CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: Campus, 2003.          FERNANDES, Arnesto Felipe. Comida: uma história: Record, 2004.          LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia: Senac Nacional, 1998.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico: Educus, 2000.          CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil: Global, 2004.          LANDRIN, Jean ; MONTANARO, Massimo. História da alimentação: Estação Liberdade, 1998.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

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

<b>DISCIPLINA: LAZER E RECREAÇÃO</b>
<b>Código: 13.300.24</b>
<b>Carga Horária Total: 40</b> CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos: 2</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 1º</b>
<b>Nível: Superior</b>
<b>EMENTA</b>
Importância do lazer, da recreação e da animação para os setores turístico e hoteleiro, antecedentes históricos do lazer e da recreação, a animação no contexto turístico e hoteleiro, o âmbito da animação turística, estrutura e funcionamento do setor de lazer e recreação no hotel.
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender e reconhecer o papel e a importância do lazer, da recreação e da animação para os setores turístico e hoteleiro;</li> <li>- Conhecer os benefícios do lazer e da animação turística no desenvolvimento de comunidades regionais.</li> <li>- Conhecer e compreender os antecedentes históricos do lazer, da recreação e da animação turística;</li> <li>- Dotar os alunos de uma formação específica (conceitos teóricos e técnicos) relativa ao lazer, à recreação e à animação turística que lhes permita adquirir competências necessárias na área do lazer, da recreação e da animação turística;</li> <li>- Conhecer a estrutura e funcionamento do setor de lazer e recreação de um hotel;</li> <li>- Traçar o perfil do profissional de lazer e animação turística e enumerar as suas funções;</li> <li>- Possibilitar ao estudante referencial teórico para compreender e atuar no planejamento e gestão, no que se refere à concepção, organização e estruturação de atividades relacionadas à animação turística, através da elaboração de</li> <li>- Programas de Animação Turística para o âmbito hoteleiro.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I - ANTECEDENTES HISTÓRICOS DO LAZER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lazer e tempo livre: das sociedades tradicionais às sociedades pós-industriais;</li> <li>● Evolução do conceito de lazer a partir da Revolução Industrial.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II - A IMPORTÂNCIA DO LAZER NA VIDA MODERNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● O trinômio tempo livre x lazer x turismo;</li> <li>● Valores e interesses abrangidos pelo lazer.</li> </ul> <p><b>UNIDADE III - A ANIMAÇÃO NO CONTEXTO TURÍSTICO E HOTELEIRO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Histórico e evolução da animação turística (a importância dos Club Méd no surgimento e evolução da animação turística);</li> <li>● Objetivos da animação turística;</li> <li>● Conceitos de animação turística;</li> <li>● Diferença entre animação turística e atração turística – prerrogativa da animação turística o âmbito da animação turística;</li> <li>● Diferenças e semelhanças entre os conceitos de lazer, recreação e animação turística;</li> <li>● Tipologia da animação turística.</li> </ul>

<p><b>UNIDADE IV - ÂMBITO DA ANIMAÇÃO TURÍSTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Os conceitos “produto-animação” e “animação do produto”;</li> <li>• Espaços para animação (características, tipos e destinação);</li> <li>• Benefícios da animação no desenvolvimento de comunidades regionais.</li> </ul> <p><b>UNIDADE V - ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO SETOR DE LAZER E RECREAÇÃO DE UM HOTEL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O sistema hoteleiro e o lazer;</li> <li>• O lazer como serviço hoteleiro;</li> <li>• A atuação do profissional de lazer nos hotéis: perfil, funções, atribuições e responsabilidades dentro de um programa de animação turística;</li> <li>• Atividades de lazer e animação turística em hotéis;</li> <li>• Adequação das atividades segundo a faixa etária (a animação e a satisfação das necessidades dos indivíduos);</li> <li>• Adequação das atividades segundo o âmbito de atuação;</li> <li>• Adequação das atividades segundo o potencial cultural e físico da região;</li> <li>• A programação de lazer nos hotéis - estruturação de programas de lazer e animação turística em hotéis;</li> <li>• Equipamentos e instalações.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIA DE ENSINO</b></p> <p>Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos áudio-visuais; Atividades de pesquisa no laboratório de informática; Palestras e seminários; Visitas técnicas; Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina.</p>
<p><b>AVALIAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade</li> <li>- Avaliações escritas individuais</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos</li> <li>- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários</li> <li>- Entrega de um trabalho escrito (em grupo) – proposta de um Programa de</li> <li>- Animação Turística para um determinado espaço hoteleiro a ser escolhido pelo grupo.</li> </ul>
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p> <p>AGUIRRE, R. S. <i>et. al.</i> <b>Recreação e turismo para todos</b>. Caxias dos Sul: EDUCS, 2003. (Coleção Turismo). BARRETO, M. F. M. (org.). <b>Dinâmica de grupo: história, prática e vivências</b>. Campinas, SP: Ed. Alínea, 2006. COUTTO, B. &amp; WERNER, M. <b>Introdução ao estudo do turismo</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. DIAS, R. <b>Fundamentos do turismo</b>. Campinas, SP: Alínea, 2002. FRITZEN, S. J. <b>Exercícios práticos de dinâmicas de grupo</b>. 36. ed. Petrópolis – RJ: Vozes, 2006. IGNARRA, L. R. <b>Fundamentos do turismo</b>. São Paulo: Cengage Learning, 2011. MIRANDA, S. de. <b>101 atividades recreativas para grupos em viagens de turismo</b>. São Paulo: Papirus, 2001. NEGRINE, A.; BRADACZ, L.; CARVALHO, P. E. de G. <b>Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. (Coleção Hotelaria) PEARCE, D. G. <b>Desenvolvimento em turismo</b>. São Paulo: Contexto, 2002.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p> <p>CAMARGO, L. O. de L. <b>Hospitalidade</b>. São Paulo: Aleph, 2004. COOPER, C. <b>Turismo: princípios e práticas</b>. Porto Alegre: Bookman, 2001. DIAS, C. M. de M. <b>Hospitalidade: reflexões e perspectivas</b>. Barueri, SP: Manole, 2002. LAGE, B. H. G. <b>Turismo: teoria e prática</b>. São Paulo: Atlas, 2000.</p>

MOTA, K. C. N. & ARAGÃO, A. R. F. (orgs.). **Educação tecnológica**: teoria e prática do turismo, da hospitalidade e do lazer. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2001.

TULIK, O. **Turismo e meios de hospedagem**. São Paulo: Roca, 2001.

URRY, J. **O olhar do turista**. São Paulo: Studio Nobel, 2001.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA</b>
<b>Código:</b> 13.300.05
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 1º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Conhecimentos sobre a técnica da comunicação humana: processo de comunicação, linguagem, obstáculos, tipos de comunicação, comunicação empresarial. A transmissão da informação através dos veículos: jornal, rádio e TV. Teorias de relações públicas.
<b>OBJETIVO</b>
Desenvolver habilidades conceituais e técnicas de modo que o aluno possa entender como funciona a dinâmica da comunicação humana e sua importância no convívio social e profissional.
<b>PROGRAMA</b>
<b>UNIDADE I - O PROCESSO DE COMUNICAÇÃO HUMANA E SEUS PRINCÍPIOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Condições de efetividade;</li> <li>● Persuasão;</li> <li>● Comunicação não verbal;</li> <li>● A linguagem na comunicação humana;</li> <li>● Obstáculos à comunicação humana;</li> <li>● Audição;</li> <li>● A arte da escrita;</li> <li>● Oratória;</li> <li>● Comunicação empresarial: internet e intranet;</li> <li>● Veículos de comunicação: jornal, rádio e TV;</li> <li>● Teorias de relações públicas.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
-Aulas teóricas e/ou práticas; -Trabalhos em equipe; -Exercícios programados; -Seminários.
<b>AVALIAÇÃO</b>
-Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;  -Trabalhos individuais e em grupo;  -Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>

ACERENZA.M.A. Promoção turística – um enfoque metodológico. São Paulo, 1991.

BELTRÃO, Otto di. Turismo e comunicação. São Paulo: Valer, 2001.

GOMES, Antônio Silva. Publicidade e Comunicação. Texto Editora, Lisboa – Portugal

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BERLO, David. O processo da comunicação. São Paulo: Fundo de Cultura, 1986. DAVIS, Flora. A comunicação não-verbal. São Paulo: Summus, 1979.

GUIRAUD, Pierre. A linguagem do corpo. São Paulo: Ática, 1990.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_



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

<b>DISCIPLINA: TEORIA GERAL DO TURISMO</b>
<b>Código: 13.300.04</b>
<b>Carga Horária Total: 40</b> CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos: 2</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 1º</b>
<b>Nível: Superior</b>
<b>EMENTA</b>
Conceituação geral do turismo, elementos constitutivos, tipologia e dinâmica, variável da motivação e do deslocamento. O turismo como atividade econômica. Abordagem científica e o relacionamento do turismo com as demais ciências. Turismo como sistema integrado a outros setores de atividade produtiva. Estrutura institucional e operacional do turismo. Aspectos do mercado turístico. O turismo como atividade sustentável.
<b>OBJETIVO</b>
Analisar, a partir da antiguidade, os diversos, motivos que impulsionam as viagens através da história, definindo e conceituando turismo e turismo. Compreender a dinâmica do turismo, através da análise dos fenômenos de retração do turismo, identificando as motivações e classificando as diversas formas e tipos de turismo. Conhecer e compreender os aspectos estruturais do turismo. Estudar os impactos econômicos, sociais, culturais e ambientais da atividade turística. Compreender o turismo como atividade profissional e como ciência. Relacionar o turismo com a sociologia, direito, geografia, estatística, psicologia, dentre outras ciências. Distinguir responsabilidades básicas das organizações essenciais para o desenvolvimento da atividade turística. Abordar a importância econômica do turismo, caracterizando o mercado turístico, através da oferta e da demanda turística. Entender o turismo como atividade sustentável.
<b>PROGRAMA</b>
<b>UNIDADE I- HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DO TURISMO:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● O turismo ao longo da história, surgimento das viagens obrigatórias (Séculos II – X d.C.), ocorrências anteriores ao Turismo moderno – Turismo. Barroco (Séculos XVI – XVIII), o Turismo Moderno (século XIX), o Turismo Contemporâneo, o Turismo no Brasil;</li> <li>● Evolução do conceito de turismo – tendências de conceituação do turismo (econômica, técnica e holística);</li> <li>● Aspectos estruturais do turismo – O SISTUR – os diversos modelos de Sistema Turístico, seus objetivos e componentes;</li> <li>● Terminologia turística.</li> </ul>
<b>UNIDADE II - A DINÂMICA DO TURISMO:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● O fenômeno turístico;</li> <li>● Sazonalidade turística;</li> <li>● Impactos do turismo: econômicos (efeito multiplicador do turismo), sociais, culturais e ambientais;</li> <li>● Aspectos motivacionais do turismo;</li> <li>● Tempo livre e deslocamento – a divisão do tempo;</li> <li>● Classificação dos viajantes e as formas e tipos de turismo.</li> </ul>
<b>UNIDADE III - A ATIVIDADE PROFISSIONAL DO TURISMO:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● O turismo como profissão;</li> <li>● Atividades diretas e indiretas do turismo;</li> </ul>

- Ciência e técnica no turismo;
- Relação entre turismo e outras ciências.

#### **UNIDADE IV - ESTRUTURA INSTITUCIONAL E OPERACIONAL DO TURISMO:**

- Organismos internacionais de turismo
- Organização oficial do turismo no Brasil - níveis federal, estadual e municipal;
- Empresas privadas relacionadas ao desenvolvimento econômico do turismo;
- Organizações Nacionais Não-Governamentais: associações, sindicatos e entidades ligadas à atividade turística no Brasil;
- Importância do planejamento para o estudo do turismo: conceitos, objetivos;
- Competências do Estado e da iniciativa privada no planejamento turístico.

#### **UNIDADE V - NOÇÕES DE MERCADO TURÍSTICO:**

- Turismo como atividade econômica;
- Mercado turístico;
- Oferta/Produto turístico – conceito, classificação e características;
- Inventário Turístico para levantamento da oferta turística: atrativos turísticos (naturais e culturais), bens e serviços turísticos e infraestrutura de apoio ao turismo;
- Demanda turística – conceito, classificação e características.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

#### **AVALIAÇÃO**

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 7ª. ed. Editora SENAC, 2002. DIAS, Reinaldo. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Atlas, 2005.  
IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. 2ª. Ed. São Paulo: Ed. Pioneira Thomson Learning, 2003.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Turismo responsável : manual para políticas locais  
[http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetailObraForm.do?select\\_action=&co\\_obra=6170](http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetailObraForm.do?select_action=&co_obra=6170)  
 Organização Mundial do Turismo <http://www2.unwto.org>  
 Publicações Ministério do Turismo  
[http://www.turismo.gov.br/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/](http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/)  
 Plano Nacional do Turismo [http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/plano\\_nacional\\_turismo\\_2007\\_2010.pdf](http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/plano_nacional_turismo_2007_2010.pdf)  
 Programa de Regionalização do TURISMO  
 Livro I [http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro\\_1\\_turismo1.pdf](http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_1_turismo1.pdf)  
 Livro II [http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro\\_2\\_turismo1.pdf](http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_2_turismo1.pdf)  
 Segmentação do Turismo  
[http://arquivo.rosana.unesp.br/docentes/savanna/TGT%20I/Segmentcao\\_Livro\\_1\\_ca\\_pa.pdf](http://arquivo.rosana.unesp.br/docentes/savanna/TGT%20I/Segmentcao_Livro_1_ca_pa.pdf)  
 Turismo de negócios e ventos [http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/download](http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/download)

<p><a href="#">oads_publicacoes/Turismo_de_Negcios_e_Eventos_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf</a>  Turismo no Brasil (2011-2014) <a href="http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outrorestudos/Turismo_no_Brasil_2011_-_2014_sem_margem_corte.pdf">http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outrorestudos/Turismo_no_Brasil_2011_-_2014_sem_margem_corte.pdf</a>  Pesquisa de serviços de hospedagem 2011 Relatório  <a href="http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/estudo_ibge_hospedagem/download_ibge_hospedagem/IBGE_-_Pesquisa_de_Servicos_de_hospedagem_2011_-_Relatxrio_Completo.pdf">http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/estudo_ibge_hospedagem/download_ibge_hospedagem/IBGE_-_Pesquisa_de_Servicos_de_hospedagem_2011_-_Relatxrio_Completo.pdf</a>  Apresentação  <a href="http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/estudo_ibge_hospedagem/download_ibge_hospedagem/IBGE_-_Pesquisa_de_Servicos_de_Hospedagem_-_Apresentaxo.pdf">http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/estudo_ibge_hospedagem/download_ibge_hospedagem/IBGE_-_Pesquisa_de_Servicos_de_Hospedagem_-_Apresentaxo.pdf</a></p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

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

<b>DISCIPLINA: DESEMPENHO SOCIAL, CERIMONIAL E PROTOCOLO</b>	
Código: 13.300.32	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40      CH Prática:
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 2º	
Nível: Superior	
<b>EMENTA</b>	
Visão geral do cerimonial. Protocolo, etiqueta, checklist e roteiro do cerimonial.	
<b>OBJETIVO</b>	
Capacitar o aluno para desempenhar as funções de mestre de cerimônia	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visão geral do cerimonial no mundo;</li> <li>- As normas de cerimonial público e a ordem geral de precedência;</li> <li>- Protocolo. Noções de cidadania: Bandeira e hino nacional;</li> <li>- As formas de tratamento;</li> <li>- Os convites;</li> <li>- Os trajes;</li> <li>- As solenidades nos poderes executivo, legislativo, judiciário e as de âmbito privado;</li> <li>- O mestre-de-cerimônias e suas funções . As competências do cerimonial.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas;</li> <li>- Trabalhos em equipe;</li> <li>- Exercícios programados.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
- Prova e elaboração de um roteiro de cerimonial.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
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.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: ESPANHOL APLICADO AO TURISMO I</b>
<b>Código:</b> 13.101.12
<b>Carga Horária Total: 80</b> CH Teórica: 80                      CH Prática:
<b>Número de Créditos: 4</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 2º</b>
<b>Nível: Superior</b>
<b>EMENTA</b>
Desenvolvimento das competências comunicativas do aprendiz de língua espanhola em nível básico aplicado ao turismo.
<b>OBJETIVO</b>
Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma. Desenvolver a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação. Desenvolver o conhecimento básico no léxico voltado para o turismo.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funções básicas de comunicação da língua espanhola: saudações, apresentações, títulos, informações pessoais;</li> <li>- Discurso formal e informal em língua espanhola;</li> <li>- Descrição de lugares, indicando itinerário turístico;</li> <li>- Vocabulário de família;</li> <li>- Descrição de rotina diária;</li> <li>- Descrição de locais turísticos em uma cidade e do que fazer para se divertir;</li> <li>- Gostos e preferências;</li> <li>- Gramática aplicada ao conteúdo funcional da língua espanhola.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas;</li> <li>- Trabalhos em equipe;</li> <li>- Dinâmicas;</li> <li>- Pesquisas;</li> <li>- Exercícios programados.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo;</li> <li>- Avaliações escritas individuais;</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
LAROUSSE EDITORIAL, S. A. <b>!SÍ!</b> - <b>dicionário larousse espanhol-português / português-espanhol - míni (novo</b>

<p><b>acordo).</b> São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.</p> <p>MORENO, C.; TUTS, M. <b>Cinco Estrellas:</b> español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.</p> <p>MORENO, Concha; MORENO, Vitoria; PIEDAD, Zurita. <b>Nuevo Avance 1.</b> Madrid: SGEL, 2012</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>DE HENARES, Universidad Alcalá. <b>Señas:</b> diccionario para la enseñanza de la lengua. WMF Martins Fontes, 2010.</p> <p>GONZALEZ HERMOSO. A.. <b>Conjugar es fácil en español.</b> Madrid: Edelsa, 1997. MILANI, Esther Maria. <b>Gramática de Espanhol para Brasileiros.</b> São Paulo: Saraiva, 2000.</p> <p>MORENO, Concha; FERNÁNDEZ, Gretel M. Eres. <b>Gramática Contrastiva del español para brasileños.</b> Madrid: SGEL, 2012.</p> <p>MORENO, Concha; MORENO, Vitoria; PIEDAD, Zurita. <b>Nuevo Avance 1 - Cuaderno de ejercicios.</b> Madrid: SGEL, 2012.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS</b>		
<b>Código:</b>	13.300.26	
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 40	CH Prática:
<b>Número de Créditos: 2</b>		
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre: 2º</b>		
<b>Nível: Superior</b>		
<b>EMENTA</b>		
Estudos dos pressupostos básicos, técnicas e ferramentas relativas ao planejamento, seleção, capacitação e desenvolvimento dos recursos humanos no contexto da organização de eventos. A Administração de Recursos Humanos - ARH no contexto da organização de eventos: objetivos, importância para os negócios e para as pessoas; características gerais e específicas, missão, objetivo de estudo, evolução, posição da administração de recursos humanos na estrutura organizacional para eventos. Assuntos do cotidiano da administração de recursos humanos.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender e aplicar técnicas e ferramentas com base em uma visão crítica e sistêmica, relativas aos subsistemas de desenvolvimento de recursos humanos, aplicáveis nas organizações de eventos;</li> <li>- Treinamento e desenvolvimento organizacional;</li> <li>- Estratégias de recursos humanos;</li> <li>- Liderança.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos básicos, das técnicas e ferramentas relativas ao planejamento da Gestão de Pessoas aplicado a eventos.</li> <li>- Os Processos da Gestão de Pessoas: agregar; aplicar; recompensar; desenvolver; manter e monitorar pessoas.</li> <li>- Planejamento estratégico de Gestão de Pessoas para as áreas administrativas de eventos.</li> <li>- Agregando Pessoas - Recrutamento de pessoas e seleção de pessoas. Avaliação dos resultados da seleção.</li> <li>- Aplicando Pessoas - Cultura organizacional e modelagem do trabalho para as áreas administrativas de eventos.</li> <li>- Desenvolver pessoas - Treinamento e desenvolvimento. Avaliação do programa de treinamento. Avaliação do desempenho. Métodos tradicionais de avaliação de desempenho. Aplicações de avaliação de desempenho para as áreas administrativas de eventos.</li> <li>- Recompensar Pessoas - Conceitos de remuneração. Avaliação e classificação de cargos. Programas de incentivos. Planos de benefícios aplicados as áreas administrativas de eventos.</li> <li>- Mantendo pessoas - Relações com os empregados. Disciplina. Gestão de conflitos.</li> <li>- Monitorando Pessoas - Banco de dados e sistema de informações. Auditoria de RH em organizações de eventos.</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas</li> <li>- Trabalhos em equipe</li> <li>- Exercícios programados</li> </ul>		

<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo</li> <li>- Avaliações escritas individuais</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CHIAVENTATO, Idalberto. Gestão de Pessoas. 2 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.</p> <p>GIL, Carlos Antônio – Gestão de Pessoas. Enfoque nos Papéis Profissionais. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>RABLAGIO, Maria Odete. Seleção por Competência, 4 ed. São Paulo: Educator, 2004.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>CHIAVENATO, Idalberto – Recursos Humanos – O Capital Humano das Organizações. 8 ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Planejamento, Recrutamento e Seleção de Pessoal: como agregar talentos à empresa. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>LUCENA, Maria Diva da Salette. Planejamento de Recursos Humanos. São Paulo: Atlas, 1995.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____



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

<b>DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO</b>
<b>Código:</b> 13.300.11
<b>Carga Horária Total:</b> 40 <b>CH Teórica:</b> 40 <b>CH Prática:</b>
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 2º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
A disciplina aborda aspectos gerais a respeito de energia, macro e micronutriente e regulamentação técnica sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimento de alimentos.
<b>OBJETIVO</b>
Conhecer e identificar os nutrientes dos alimentos, suas principais fontes e recomendações. Fornecer conceitos e orientações básicas sobre uma boa alimentação. Estabelecer os critérios de higiene e boas práticas operacionais para alimentos.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentação do curso</li> <li>- Importância de uma boa alimentação para o indivíduo na sociedade</li> <li>- nutrição e dietética: conhecendo os alimentos</li> <li>- Importância de cada grupo dos alimentos (pirâmide alimentar)</li> <li>- Hidrato de Carbono (Glicídios): classificação, funções, fontes alimentares - necessidades diários, excessos, deficiência.</li> <li>- Proteínas (Protídios): classificação, funções, fontes alimentares - necessidades diários, excessos, deficiência.</li> <li>- Lipídios: classificação, funções, fontes alimentares - necessidades diários, excessos, deficiência.</li> <li>- Vitaminas: classificação, funções, fontes alimentares - necessidades diários, excessos, deficiência.</li> <li>- Sais minerais: classificação, funções, fontes alimentares - necessidades diários, excessos, deficiência.</li> <li>- Energia: necessidades de energéticas: gasto e consumo de energia.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas</li> <li>- Trabalhos em equipe</li> <li>- Exercícios programados</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo</li> <li>- Avaliações escritas individuais</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
DUTRA -DE- OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. São Paulo, editora Savier, 1998.
TIRAPEGUI, J. – Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. São Paulo, editora Atheneu, 2000.

<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
PORTO, F. – Nutrição para quem não conhece nutrição. São Paulo, ed. Varela, 1998.	
SHILLING, M. – Qualidade em nutrição. São Paulo, ed. Varela, 1998.	
VAN WAY III, C.W. – Segredos em Nutrição. Porto Alegre, Artes Médicas Sul, 2000.	
<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>

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

<b>DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO</b>
<b>Código:</b> 13.300.23
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 2º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Marketing turístico como fator de desenvolvimento para produtos e serviços turísticos. Plano de marketing para o turismo e hotelaria. Objetivos, estratégias, táticas e planos de ação. Análise situacional PFOA. Pesquisa de marketing. Administração dos esforços de marketing.
<b>OBJETIVO</b>
Apresentar os princípios e conceitos de marketing, facilitar a concretização dos conceitos na prática das empresas (hotéis), elaboração de um plano estratégico de marketing.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudo dos fundamentos de marketing e de turismo</li> <li>- Estudo do macro ambiente de marketing turístico</li> <li>- Análise das oportunidades de marketing turístico</li> <li>- Estudo comportamento mercadológico do turista</li> <li>- Segmentação do mercado turístico</li> <li>- Pesquisa mercadológica</li> <li>- O composto de marketing turístico</li> <li>- Plano de marketing turístico</li> <li>- Análise e elaboração de plano de marketing turístico</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Aulas teóricas e/ou práticas</p> <p>Trabalhos em equipe</p> <p>Exercícios programados</p>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo</li> <li>- Avaliações escritas individuais</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
KOTLER, Philip. Marketing – Edição Compacta. São Paulo: Atlas S.A., 1992.

<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
ACERENZA, Miguel Àngel. Promoção turística: Um enfoque metodológico. 5ª edição. São Paulo: Pioneira, 1991.	
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Turismo: Segmentação de mercado. São Paulo: Editora Futura, 1999.	
BOONES & KURTZ. Marketing Contemporâneo. 8ª edição. Rio de Janeiro: L.T.C. Editora S.A., 1998.	
<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>

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

<b>DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA</b>	
Código: 13.300.02	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40      CH Prática:
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 2	
Nível: Superior	
<b>EMENTA</b>	
Introdução à Matemática Financeira, e seus conceitos básicos, elaboração de diagramas de fluxo de caixa. Cálculos e fórmulas com juros simples, desconto simples, desconto racional, desconto comercial e desconto bancário. Cálculos e fórmulas com juros simples, juros compostos, taxas equivalentes, Inflação, taxa aparente e taxa real, capitais equivalentes.	
<b>OBJETIVO</b>	
Desenvolver no educando a base conceitual e as ferramentas para resolver situações gerenciais relacionadas a prática da Matemática Financeira	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução à Matemática Financeira</li> <li>- Diagramas de Fluxo de Caixa. Cálculos e Fórmulas com Juros Simples</li> <li>- Desconto Simples. Desconto Racional. Desconto Comercial. Desconto Bancário</li> <li>- Juros Simples. Juros Compostos. Taxas Equivalentes</li> <li>- Inflação, Taxa Aparente e Taxa Real. Capitais Equivalentes</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Apresentação oral com recursos audiovisuais, exercícios, leitura dirigida, e elaboração de trabalho em grupo.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Uma avaliação escrita, um trabalho em grupo, um trabalho individual e notas de participação	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>BASTOS, Rafael Rabelo. Matemática Financeira Essencial. Editora Livro Técnico, Fortaleza, 2009.</p> <p>ASSAF NETO, Alexandre. <i>Matemática Financeira e suas aplicações</i>. 11a ed. Atlas. São Paulo, 2009</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
CRESPO, Antônio Arnot. <i>Matemática Financeira Fácil</i> . 14a ed. Saraiva. São Paulo, 2009	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA EM TURISMO</b>
<b>Código:</b> 13.300.07
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 2º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Métodos e técnicas de estudo: leitura e fichamento. Concepção de texto científico. Tipos de trabalhos científicos e normas de elaboração. Normas da ABNT. A pesquisa científica. Caracterização e tipos de pesquisa. O projeto de pesquisa: Etapas de elaboração de um projeto de pesquisa.
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar métodos e técnicas de estudo individual e de grupo necessários à compreensão e análise de textos escritos.</li> <li>- Identificar e caracterizar as diferentes formas de trabalho científico.</li> <li>- Conceituar e caracterizar os tipos de pesquisa, especificando seus traços essenciais e atitudes básicas.</li> <li>- Conhecer as etapas para elaboração de um projeto de pesquisa.</li> <li>- Elaborar o projeto de pesquisa, definindo com clareza cada elemento do projeto, de acordo com a necessidade do tema e do tipo de pesquisa.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I - MÉTODOS E TÉCNICAS DE ESTUDO</b></p> <p>O ato de ler – A Leitura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Elemento;</li> <li>● Objetivos;</li> <li>● Leitura de estudo ou informativa: fases, como sublinhar;</li> <li>● Documentação pessoal: tipos de fichamento.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II – CIÊNCIA E CONHECIMENTO CIENTÍFICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tipos de conhecimento;</li> <li>● Conceito de ciência;</li> <li>● Classificação e divisão da ciência.</li> </ul> <p><b>UNIDADE III – O MÉTODO CIENTÍFICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conceito de método científico;</li> <li>● Classificação do método científico.</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV – O TEXTO CIENTÍFICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Concepção de escrita científica;</li> <li>● Tipos de trabalhos científicos e normas de elaboração: relatório, resumo, artigo, resenha, monografia, dissertação e tese;</li> <li>● Normas práticas de elaboração segundo a ABNT.</li> </ul> <p><b>UNIDADE V - A PESQUISA CIENTÍFICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conceitos de pesquisa científica;;</li> <li>● Etapas da pesquisa;</li> <li>● Tipos de pesquisa e técnicas de pesquisa (coleta de dados);</li> <li>● Ética na pesquisa.</li> </ul> <p><b>UNIDADE VI – O PROJETO E O RELATÓRIO DE PESQUISA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conceito de projeto de pesquisa;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura de um projeto de pesquisa;</li> <li>• Estrutura do relatório de pesquisa.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos audiovisuais Palestras e seminários	
Estudos dirigidos a partir de textos pertinentes à disciplina	
<b>AValiação</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade</li> <li>- Trabalhos escritos individuais e em grupo</li> <li>- Avaliações escritas individuais</li> <li>- Avaliações orais</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
ECO, U. <b>Como se faz uma tese.</b> Tradução de Gilson César Cardoso de Souza. 23. ed. São Paulo: Perspectiva, 2010. (Estudos, 85)	
MARCONI, M. de A. & LAKATOS, E. M. <b>Fundamentos de metodologia científica.</b> 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.	
SEVERINO, A.J. <b>Metodologia do Trabalho Científico.</b> 23º ed. São Paulo: Cortez	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BASTOS, L. da R. <b>Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa</b>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: SISTEMAS E TÉCNICAS DE RECEPÇÃO</b>
<b>Código:</b> 13.300.15
<b>Carga Horária Total:</b> 40      CH Teórica: 40      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 2º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Tipologia de bares e restaurantes. Conhecimento e utilização dos equipamentos e utensílios de bares e restaurantes. Introdução aos serviços de comida e bebida. Elaboração de <i>mise-en-place</i> . Higiene e apresentação pessoal. Definição e organização da brigada. Técnicas de vendas. Controles. Noções de Enologia. Conhecimento das bebidas. Introdução a Coquetelaria, sucos e sanduíches
<b>OBJETIVO</b>
Possibilitar ao aluno: conhecer os tipos de bares e restaurantes, suas histórias e suas tendências; os diversos equipamentos, utensílios e móveis necessários para a execução dos serviços de bares e restaurantes; as diversas modalidades de serviços, bem como a <i>mise-em-place</i> utilizados em bares e restaurantes com a finalidade de servir comidas e bebidas; os cargos, funções e hierarquia existentes em restaurantes e bares; conhecer e entender as necessidades e a importância da apresentação e higiene pessoal. Adquirir conhecimentos básicos de enologia e coquetelaria, assim como os detalhes sobre as bebidas.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● - Conceituação do setor e identificação do perfil profissional.</li> <li>● - Apresenta o setor de alimentos e bebidas com enfoque nos serviços de sala e bar. Compreendendo estruturas de serviços em diferentes meios gastronômicos.</li> <li>● - Introdução aos serviços e produtos de sala e bar.</li> <li>● - Permite o contato com tipos de serviços, materiais específicos e suas técnicas de utilização, conhecimento de bebidas variadas e relacionamento interpessoal</li> <li>● - Desenvolvimento de atividades práticas relacionadas aos procedimentos operacionais em laboratório pedagógico.</li> <li>● - Introdução à enologia</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas;</li> <li>- Trabalhos em equipe;</li> <li>- Exercícios programados.</li> </ul>
<b>AValiação</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo;</li> <li>- Avaliações escritas individuais;</li> </ul>



- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

KOTSCHEVAR, L.H.; TANKE, M.L. **Gestão de bares e bebidas**. Salvador Instituto de Hospitalidade, 2000  
 MARQUES, José Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.  
 PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do maître d’hotel** . 4 ed. São Paulo:  
 SENAC, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. 5 ed. São Paulo: SENAC, 2005.  
 SENAC. DN. **Garçom: técnicas de trabalho, perfil profissional e mercado**. Silvia  
 Vieira; Francisco Tommy Freund; Área Pessoa. Rio de Janeiro: SENAC, 2001

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

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

<b>DISCIPLINA: SISTEMAS E TÉCNICAS DE SALA E BAR</b>		
<b>Código:</b>	13.300.33	
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 40	CH Prática:
<b>Número de Créditos: 2</b>		
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre: 2º</b>		
<b>Nível: Superior</b>		
<b>EMENTA</b>		
Tipologia de bares e restaurantes. Conhecimento e utilização dos equipamentos e utensílios de bares e restaurantes. Introdução aos serviços de comida e bebida. Elaboração de <i>mise-en-place</i> . Higiene e apresentação pessoal. Definição e organização da brigada. Técnicas de vendas. Controles. Noções de Enologia. Conhecimento das bebidas. Introdução a Coquetelaria, sucos e sanduíches		
<b>OBJETIVO</b>		
Possibilitar ao aluno: conhecer os tipos de bares e restaurantes, suas histórias e suas tendências; os diversos equipamentos, utensílios e móveis necessários para a execução dos serviços de bares e restaurantes; as diversas modalidades de serviços, bem como a <i>mise-en-place</i> utilizados em bares e restaurantes com a finalidade de servir comidas e bebidas; os cargos, funções e hierarquia existentes em restaurantes e bares; conhecer e entender as necessidades e a importância da apresentação e higiene pessoal. Adquirir conhecimentos básicos de enologia e coquetelaria, assim como os detalhes sobre as bebidas.		
<b>PROGRAMA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceituação do setor e identificação do perfil profissional.</li> <li>- Apresenta o setor de alimentos e bebidas com enfoque nos serviços de sala e bar. Compreendendo estruturas de serviços em diferentes meios gastronômicos.</li> <li>- Introdução aos serviços e produtos de sala e bar.</li> <li>- Permite o contato com tipos de serviços, materiais específicos e suas técnicas de utilização, conhecimento de bebidas variadas e relacionamento interpessoal</li> <li>- Desenvolvimento de atividades práticas relacionadas aos procedimentos operacionais em laboratório pedagógico.</li> <li>- Introdução à enologia</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas;</li> <li>- Trabalhos em equipe;</li> <li>- Exercícios programados.</li> </ul>		
<b>AVALIAÇÃO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo;</li> <li>- Avaliações escritas individuais;</li> </ul>		

- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
KOTSCHEVAR, L.H.; TANKE, M.L. <b>Gestão de bares e bebidas</b> . Salvador Instituto de Hospitalidade, 2000 MARQUES, José Albano. <b>Manual de restaurante e bar</b> . Rio de Janeiro: Thex, 2002. PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do maître d’hotel</b> . 4 ed. São Paulo: SENAC, 2003.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual do bar</b> . 5 ed. São Paulo: SENAC, 2005. SENAC. DN. <b>Garçom: técnicas de trabalho, perfil profissional e mercado</b> . Silvia Vieira; Francisco Tommy Freund; Área Pessoa. Rio de Janeiro: SENAC, 2001	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: BASES DE PRODUÇÃO CULINÁRIA</b>
<b>Código:</b> 13.300.25
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 3º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Histórico, evolução e os principais pratos da gastronomia influenciada pela cozinha clássica e pela Nouvelle Cuisine. Conhecer o histórico, a importância, os tipos de ervas, especiarias e fungos, bem como o emprego de cada um deles na culinária. Métodos de cocção e as bases para as produções culinárias. Histórico e produção de queijos, pastas, pães e doces de base.
<b>OBJETIVO</b>
Conhecimento sobre as técnicas das bases dos pratos para grandes produções culinárias.
<b>PROGRAMA</b>
<b>UNIDADE I - COZINHA CLÁSSICA E NOUVELLE CUISINE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cozinha clássica;</li> <li>● Nouvelle Cuisine;</li> <li>● Clássicos da cozinha clássica e da Nouvelle Cuisine.</li> </ul> <b>UNIDADE II - ERVAS, ESPECIARIAS E FUNGOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Histórico das ervas e especiarias;</li> <li>● Ervas condimentícias (usadas frescas);</li> <li>● Especiarias (condimentos que se extraem das ervas, arbustos e árvores);</li> <li>● Fungui (Cogumelos – Trufa).</li> </ul> <b>UNIDADE III - MÉTODOS DE COCÇÃO E AS BASES PARA AS PRODUÇÕES CULINÁRIAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tipos de métodos de cocção;</li> <li>● Bases de cozinha (caldos e molhos);</li> <li>● Agentes de ligação ou espessantes;</li> <li>● Queijos, pastas, pães e doces de base: histórico, produção e tipos.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; - Atividades práticas em laboratório de A&B; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.
<b>AVALIAÇÃO</b>
- Prova escrita - Relatórios técnicos - Avaliações objetivas - Aula prática
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>

<p>CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: Campus, 2003. FERNANDES, Arnesto Felipe. Comida: uma história: Record, 2004. LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia: Senac Nacional, 1998.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico: Educ, 2000. CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil: Global, 2004. LANDRIN, Jean ; MONTANARO, Massimo. História da alimentação: Estação Liberdade, 1998.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: CUSTOS E ORÇAMENTOS</b>	
Código: 13.300.22	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40      CH Prática:
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 3º	
Nível: Superior	
<b>EMENTA</b>	
Introdução a Administração de Custos. Métodos de Custeio. Análise Custo/Volume/Lucro. Formação de preço. Sistemas orçamentários.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar os conceitos e termos aplicados na área de custos;</li> <li>- Compreender a elaboração e funcionamento do sistema de custos;</li> <li>- Conhecer as técnicas de formação de preço e de orçamento.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos e classificação de custos</li> <li>- Métodos de custeio</li> <li>- Análise custo/volume/lucro</li> <li>- Formação de preços de venda</li> <li>- Orçamento</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas</li> <li>- Trabalhos em equipe</li> <li>- Exercícios programados</li> <li>- Seminários</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo;</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CONTABILIDADE PARA HOTÉIS E RESTAURANTES ZANELLA, Luiz Carlos Educ ESTUDO DE VIABILIDADE PARA PROJETOS HOTELEIROS CAMPOS, Jorge Ruy Veloso Papyrus	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
ADMINISTRAÇÃO DE CUSTOS EM HOTELARIA LUIZ Carlos Zanella EDUCS – 2 edição. Rio Grande do Sul 2001 MANUAL DE CONTABILIDADE HOTELEIRA ROGÉRIO Atlas São Paulo 2004 ANÁLISE DE CUSTOS E PREÇO DE VENDA RODNEY Loerke Saraiva São Paulo 2005	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: ESPANHOL APLICADO AO TURISMO II</b>		
<b>Código:</b>	13.300.20	
<b>Carga Horária Total: 80</b>	<b>CH Teórica: 80</b>	<b>CH Prática:</b>
<b>Número de Créditos: 4</b>		
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre: 3º</b>		
<b>Nível: Superior</b>		
<b>EMENTA</b>		
Desenvolvimento das competências comunicativas do aprendiz de língua espanhola em nível intermediário aplicado ao turismo.		
<b>OBJETIVO</b>		
Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma. Desenvolver a gramática funcional, ou seja, aprofundar o estudo da gramática a partir de seu uso na comunicação. Desenvolver o conhecimento intermediário no léxico voltado para o turismo.		
<b>PROGRAMA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vocabulário correspondente ao hotel: serviços e atendimento;</li> <li>- Estruturas e expressões comunicativas necessárias para recepcionar, acolher, reclamar, dar informações meteorológicas, atender telefonas, realizar reserva e cancelar reserva;</li> <li>- Vocabulário de comidas e pratos típicos hispânicos;</li> <li>- Estruturas de como fazer pedido de serviços de comida e de identificação da fatura;</li> <li>- Gramática aplicada ao conteúdo funcional da língua espanhola em consonância com o conteúdo comunicativo.</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas;</li> <li>- Trabalhos em equipe;</li> <li>- Dinâmicas;</li> <li>- Pesquisas;</li> <li>- Exercícios programados.</li> </ul>		
<b>AVALIAÇÃO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo;</li> <li>- Avaliações escritas individuais;</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.</li> </ul>		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>		
<p>LAROUSSE EDITORIAL, S. A. <b>!SÍ!</b> - <b>dicionário larousse espanhol-português / português-espanhol - mini (novo acordo)</b>. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009</p> <p>MORENO, C.; TUTS, M. <b>Cinco Estrellas</b>: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.</p> <p>MORENO, Concha; MORENO, Vitoria; PIEDAD, Zurita. <b>Nuevo Avance 1</b>.</p>		

Madrid: SGEL, 2012.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
ARAÚJO, F. M. G. de. <b>Espanhol aplicado à recepção</b> . Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.	
<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>



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

<b>DISCIPLINA: ESTATÍSTICA APLICADA</b>
<b>Código:</b> 13.300.14
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica:    40    CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 3º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
A estatística com o uso da informática. Conceitos básicos de estatística: correlação / regressão / linear. Gráficos e dados estatísticos. Métodos estatísticos aplicáveis ao turismo. Análise de dados estatísticos relacionados ao turismo.
<b>OBJETIVO</b>
Estabelecer embasamento conceitual e operacional da estatística de forma a evidenciar a sua aplicabilidade na resolução de problemas práticos ligados ao curso e de tomada de decisão, bem como se familiarizar com uso de softwares específicos para o uso em estatística aplicada à área.
<b>PROGRAMA</b>
<b>UNIDADE I - FUNDAMENTOS DA ESTATÍSTICA</b>
<b>UNIDADE II - SÉRIES ESTATÍSTICAS</b>
<b>UNIDADE III - MEDIDAS DE POSIÇÃO</b>
<b>UNIDADE IV - MEDIDAS DE VARIABILIDADE</b>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
- Aulas teóricas e/ou práticas - Trabalhos em equipe - Exercícios programados - Seminários
<b>AVALIAÇÃO</b>
- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
CRESPO, Antonio Arnot. Estatística Fácil. 17ª. Ed, Editora Saraiva, São Paulo, 1999. DONAIRE, Denis & MARTINS, G.A. Princípios de Estatística. São Paulo: Atlas, 1995. GÓES, L.A.C. Estatística: Uma Abordagem Decisória. São Paulo: Saraiva, 1995.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>

ANGELINI, Flávio. Estatística Geral. São Paulo: Atlas, 1999.

BUSSAD, Wilton O. Marettin, Pedro A. Estatística Básica. São Paulo. Atual Editora Ltda, 1987.

SPIEGEL, Murray R. Estatística. São Paulo. Makron Books do Brasil, 1993.

<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>
--------------------------------------	----------------------------------

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

<b>DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL NA HOTELARIA</b>
<b>Código:</b> 13.300.08
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 3º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Recursos naturais e fontes de energia. Conceito de desenvolvimento sustentável e turismo sustentável. Impactos socioambientais do turismo e da atividade hoteleira. Proposta de ecoturismo. ISO série 14000. Certificação da qualidade ambiental e auditoria ambiental. Gestão de resíduos gerados na atividade hoteleira.
<b>OBJETIVO</b>
Desenvolver a capacidade de compreensão da temática ambiental de forma holística e no âmbito interdisciplinar, enfocando o papel da educação para a construção de sociedades sustentáveis.
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I - RECURSOS NATURAIS E FONTES DE ENERGIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ecosistemas;</li> <li>● Recursos naturais renováveis e não-renováveis;</li> <li>● Fontes de energia convencionais e alternativas.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II - DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E TURISMO SUSTENTÁVEL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sustentabilidade;</li> <li>● Exemplos de turismo sustentável.</li> </ul> <p><b>UNIDADE III - MEIO AMBIENTE X TURISMO E ATIVIDADE HOTELEIRA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Impactos Poluidores;</li> <li>● Impactos ambientais dos recursos naturais.</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV - QUALIDADE AMBIENTAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Certificações de Qualidade ambiental;</li> <li>● Fatores que influenciam as certificações;</li> <li>● As certificações como fatores de competitividade;</li> <li>● ISO série 14000;</li> <li>● Auditoria ambiental.</li> </ul> <p><b>UNIDADE V - GESTÃO DE RESÍDUOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Resíduos sólidos;</li> <li>● Tratamento de efluentes.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas expositivas;</li> <li>- Trabalho individual;</li> <li>- Trabalho em grupo;</li> <li>- Visitas técnicas;</li> <li>- Seminários.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>

<p>A avaliação se dará de forma contínua considerando os seguintes critérios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participação;</li> <li>- Coerência e consistência;</li> <li>- Cumprimento de prazos;</li> <li>- Clareza de ideias (oral e escrita);</li> <li>- E através de: Avaliação escrita;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo dirigido, pesquisa e relatórios das práticas).</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente; Atlas; 2008.</p> <p>LINDERG, K e Hawkins, D., Ecoturismo: um guia para planejamento e gestão. 2a Ed. São Paulo: SENAC, 1999</p> <p>GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem; Aleph; 2004</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>DYLLICK- BRENZINGERN. Thomas; GELGEN, Herren Paul; Hafliger, Beat &amp; Wasner, Rene. Guia da série de normas 14001: sistemas de gestão ambiental, Blumenau: Edifurb, 2000</p> <p>FIGUEIREDO, P. J. M. A sociedade do lixo, os resíduos, a questão energética e a crise ambiental. 2. ed. Piracicaba: UNIMEP, 1995.</p> <p>LOPES, Ignez Vidigal, Gestão Ambiental no Brasil: Experiência e sucesso. 3a Ed. Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 1999.</p> <p>MOURA, Luiz Antonio Abdalla de, Qualidade e Gestão Ambiental: sugestões para implantação das normas ISO 14000 nas empresas, São Paulo</p> <p>NETO, Pereira e João Tinoco. Gerenciamento do lixo urbano: aspectos técnicos e operacionais. UFV; 2007</p> <p>TCHIZAWA, Takeshy. Gestão Ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2002</p> <p>Legislação brasileira do meio ambiente, Rocco, Rogério (org.), DP&amp;A, 2005</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS</b>
<b>Código:</b> 13.300.31
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 3º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Conhecer as sete partes distintas da gestão; Aprender a controlar; A importância do controle em A&B;
<b>OBJETIVO</b>
- Aprofundar as definições de gestão e montar conceitos para a mesma; Perceber as sete partes distintas que compõem a gestão; - Destacar o controle como uma das partes da gestão; Modelar a gestão para a produção e o serviço de A&B; - Propor, através de um plano de negócio, a montagem de um negócio de A&B
<b>PROGRAMA</b>
<b>UNIDADE I - O ESTUDO DA GESTÃO PERCEBIDO EM SETE PARTES DISTINTAS: PODC<sup>3</sup>S</b> ● A gestão e suas sete partes; ● Planejar, organizar, dirigir, comandar, coordenar, controlar, selecionar.
<b>UNIDADE II - A GESTÃO DO CONTROLE</b> ● Controle e planejamento; ● Controle no serviço de alimentação; ● Gestão do controle em A&B.
<b>UNIDADE III - O CONTROLE NA GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b> ● O controle em A&B; ● Classificação do controle em A&B; ● Seis aspectos primordiais do controle.
<b>UNIDADE IV - O CONTROLE A MONTAGEM DE UM NEGÓCIO EM A&amp;B</b> ● Perguntas de partida para a montagem de um negócio; ● Clientes, concorrentes e fornecedores em A&B; ● Análise do setor: fortalezas, oportunidades, deficiências e ameaças.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
- Visitas técnicas: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado. - Aplicar aulas expositivas; - Estudos de caso; - Exercícios em aula; Avaliações; - Trabalhos em grupo.

<b>AVALIAÇÃO</b>	
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.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira: Educ, Caxias do Sul, 2000. DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 WALKER, John R. Introdução à hospitalidade: Manole, Barueri – SP, 2002.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
CÂNDIDO, Índio. Copeiro. Canoas: ULBRA, 1998. CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade: Aleph MONISON, Alison & LASHLEY, Conrad . Em busca da hospitalidade: Manol	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA</b>
<b>Código:</b> 13.300.09
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 3º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Histórico dos computadores. Organização e evolução dos computadores. Sistemas operacionais. Editoração básica. Noções de redes de computadores e internet como realização de estratégias da comunicação.
<b>OBJETIVO</b>
Conhecer a arquitetura básica de um microcomputador e seus periféricos. Conhecer e dominar os comandos de um sistema operacional gráfico. Ter conhecimentos básicos em editor de textos para ambiente gráfico em editor de textos para ambiente gráfico e sobre uso da internet (browsers e correio eletrônico).
<b>PROGRAMA</b>
<b>UNIDADE I- HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DO TURISMO:</b>
<b>I – A evolução histórica dos computadores</b>
– Definição de hardware e software
<b>II - Tecnologia da Informação</b>
<b>III – Conhecendo os principais aplicativos para área</b>
– Noções básicas de diagramação – Word, PageMaker, CorelDraW, PhotoShop, PowerPoint e Internet.
<b>IV – A comunicação na Internet</b>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
- Aulas teóricas e/ou práticas - Trabalhos em equipe - Exercícios programados - Seminários
<b>AVALIAÇÃO</b>
- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
CHIAVENETO, Idalberto. Introdução a Teoria Geral da Administração. LAUDON, Kenneth C. Sistemas de informação com Internet. PRESSMAN, Roger S. Engenharia de Software

<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BIO, Sérgio Rodrigues. Sistema de Informação – Um enfoque gerencial. MANAS, Antonio Vico. Administração de Sistemas de Informação.	
<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>



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

<b>DISCIPLINA: POLÍTICAS PÚBLICAS DO TURISMO</b>
<b>Código:</b> 13.300.30
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 3º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Conceito e concepção de Políticas Públicas; Políticas básicas e setoriais; elaboração de Políticas Públicas e realidade local; Concepções e parâmetros de avaliação; Política Pública como objeto de avaliação; Princípios, critérios e indicadores em avaliação em Políticas Públicas; Políticas Públicas do Turismo; Estado e Mercado Turístico; A necessidade de intervenção do Estado no Turismo; Os níveis de intervenção pública no Turismo; Turismo e desenvolvimento local; Conselhos municipais e Gestão Participativa; Evolução Histórica das políticas Nacionais de Turismo; a Política Nacional de Turismo; Política Cearense de Turismo.
<b>OBJETIVO</b>
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I - POLÍTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conceituação;</li> <li>● Breve visão histórica;</li> <li>● Atividade política;</li> <li>● Estado e cotidiano;</li> <li>● Política, cultura e ideologia;</li> <li>● Formas de participação política;</li> <li>● Algumas reflexões sobre política e poder.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II - POLÍTICAS PÚBLICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conceito e concepção;</li> <li>● Políticas básicas e setoriais;</li> <li>● Política pública de Turismo;</li> <li>● Avaliação de políticas públicas.</li> </ul> <p><b>UNIDADE III - ESTADO E MERCADO TURÍSTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A necessidade de intervenção;</li> <li>● Justificativas para a intervenção;</li> <li>● Objetivos da política de turismo;</li> <li>● Os vários níveis da intervenção pública;</li> <li>● A parceria entre o setor público e privado.</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV - TURISMO, DESENVOLVIMENTO E PODER LOCAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Turismo sustentável: visão geral;</li> <li>● Desenvolvimento do turismo e população local;</li> <li>● Mecanismos de participação popular no Turismo;</li> <li>● Os conselhos municipal, estadual e federal de turismo.</li> </ul> <p><b>UNIDADE V - POLÍTICAS PÚBLICAS DE TURISMO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Evolução histórica das políticas nacionais de Turismo;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Política Nacional de Turismo;</li> <li>● EMBRATUR e Ministério de Turismo;</li> <li>● Política Estadual de Turismo e SETUR;</li> <li>● Política municipal de Turismo e SETFOR.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas expositivas e debates;</li> <li>- Seminários e exploração orientada de material didático;</li> <li>- Estudos dirigidos;</li> <li>- Atividades em grupo e pesquisas.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Prova dissertativa, exposição de textos, seminários temáticos, trabalhos individuais, pesquisa temática, relatórios e elaboração de projetos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>BENI, Mário Carlos. Política e Planejamento de Turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.</p> <p>CRUZ, Rita de Cássia. Política de Turismo e Território. Ed. Contexto, 2000</p> <p>GASTAL, Susana. Turismo, Políticas Públicas e Cidadania. São Paulo: Editora Aleph, 2007.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>BELLONI, Isaura; MAGALHÃES, Heitor de; SOUSA, Luzia Costa de. Metodologia de Avaliação em políticas públicas. São Paulo: Cortez, 2000.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Planejamento do turismo: política e desenvolvimento do turismo no Brasil. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>Bibliografia disponibilizada na internet:</p> <p>Turismo responsável: manual para políticas locais  <a href="http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_acti on=&amp;co_obra=6170">http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_acti on=&amp;co_obra=6170</a> Organização Mundial do Turismo:</p> <p><a href="http://www2.unwto.org">http://www2.unwto.org</a></p> <p>Publicações Ministério do Turismo  <a href="http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/">http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/</a></p> <p>Plano Nacional do Turismo  <a href="http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/plano_nacional_turismo_2007_2010.pdf">http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/plano_nacional_turismo_2007_2010.pdf</a></p> <p>Programa de Regionalização do TURISMO Livro I  <a href="http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_1_turismo1.pdf">http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_1_turismo1.pdf</a></p> <p>Livro II <a href="http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_2_turismo1.pdf">http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_2_turismo1.pdf</a></p> <p>Turismo no Brasil (2011-2014) <a href="http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outroestudos/Turismo_no_Brasil_2011_-_2014_sem_margem_corte.pdf">http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outroestudos/Turismo_no_Brasil_2011_-_2014_sem_margem_corte.pdf</a></p> <p>Proposta estratégica de organização turística para a copa de 2014  <a href="http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outroestudos/BRASIL_final_NOVO.pdf">http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outroestudos/BRASIL_final_NOVO.pdf</a></p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: SISTEMAS E TÉCNICAS DE GOVERNANÇA</b>		
<b>Código:</b>	13.300.17	
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 40	CH Prática:
<b>Número de Créditos: 2</b>		
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre: 3º</b>		
<b>Nível: Superior</b>		
<b>EMENTA</b>		
Conceber a complexidade do setor de governança. Conhecer e organizar a hierarquização do setor de governança; Conhecer os procedimentos limpeza, higienização, arrumação das unidades habitacionais e áreas sociais; conhecer os tipos de equipamentos em lavanderia, compreender relatórios e estatísticas em governança.		
<b>OBJETIVO</b>		
Estudar as técnicas de trabalho da governança; Conhecer a hierarquização do setor de governança; Conhecer os procedimentos limpeza, higienização, arrumação das Uhs e áreas sociais. Analisar os relatórios pertinentes ao setor de governança. Identificar e analisar as técnicas e operações da lavanderia/rouparia.		
<b>PROGRAMA</b>		
<b>UNIDADE I - A COMPLEXIDADE DO SETOR DE GOVERNANÇA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● O setor de governança nos meios de hospedagem;</li> <li>● Organograma do setor de governança;</li> <li>● A comunicação do setor governança com os demais setores do hotel.</li> </ul>		
<b>UNIDADE II - POSTURA PROFISSIONAL, ATRIBUTOS PESSOAIS E PROCEDIMENTOS NO SETOR DE GOVERNANÇA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● A hierarquização do setor de governança: cargos e funções;</li> <li>● Responsabilidades e atributos pessoais dos colaboradores do setor de governança hoteleira;</li> <li>● Postura profissional dos colaboradores do setor de governança.</li> </ul>		
<b>UNIDADE III - PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DA GOVERNANÇA: TÉCNICAS DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E ARRUMAÇÃO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tipos de UH's;</li> <li>● O ciclo do Hóspede no setor de governança;</li> <li>● Técnicas de limpeza, higienização e arrumação.</li> </ul>		
<b>UNIDADE V – TÉCNICAS E OPERAÇÕES DOS SERVIÇOS DE LAVANDERIA HOTELEIRA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● A lavanderia do hotel;</li> <li>● Pessoal de lavanderia/rouparia;</li> <li>● Lavanderia hoteleira: máquinas e equipamentos;</li> <li>● Processos de lavagem de roupas.</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas técnicas: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado;</li> <li>- Aplicar aulas expositivas;</li> <li>- Estudos de caso;</li> <li>- Exercícios em aula; Avaliações;</li> </ul>		

- Trabalhos em grupo.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
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.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CASTELLI, Geraldo. <b>Administração Hoteleira</b> . São Paulo: EDUCS, 1999. MARQUES. J. Albano. <b>Manual de hotelaria</b> . Caxias do Sul: EducS, 2006. MARTIN, Robert J. <b>Governança: administração e operação de hotéis</b> . São Paulo: Roca, 2004.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BARROWS, Clayton; W. POWERS, Tom. <b>Administração no setor de hospitalidade</b> . São Paulo: Atlas CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. <b>Hospitalidade</b> . São Paulo: Editora Aleph, 2004 CORRÊA, Henrique; L. CAON, Mauro. <b>Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação de clientes</b> . São Paulo: Atlas, 2006. DUARTE, Vladoir Vieira. <b>Administração de sistemas hoteleiros</b> . São Paulo: Editora Senac, 2005	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: CONTROLADORIA E AUDITORIA</b>
<b>Código:</b> 13.300.29
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 4º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Transmitir uma nova visão do papel dos gestores de hotéis, restaurantes e similares e destacar as oportunidades de contribuição para a gestão das empresas na obtenção de êxito nas metas estratégicas.
<b>OBJETIVO</b>
Fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para a atuação do Controller no moderno ambiente corporativo das empresas de classe mundial, enfocando os processos decisórios oriundos dos aspectos operacionais, econômicos, financeiros, contábeis e fiscais.
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I - A Controladoria e as Funções do Controller</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evolução da Controladoria como instrumento de controle e gerenciamento das atividades</li> <li>- Estruturação, Funções e o papel da Controladoria</li> <li>- Conceito de accountability e sua relação com a Controladoria</li> </ul> <p><b>UNIDADE II - Planejamento e Controladoria Estratégica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceito de Estratégia e as implicações para a Controladoria</li> <li>- Metas Estratégicas</li> <li>- Gestão Estratégica</li> </ul> <p><b>UNIDADE III - Ferramentas da Administração Financeira e da Gestão Estratégica de Custos na Controladoria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ponto de Equilíbrio Contábil, Financeiro e Econômico</li> <li>- Grau de Alavancagem Operacional e Financeiro</li> <li>- Margem de Segurança</li> <li>- Lote Econômico de Compras</li> <li>- Ponto de Pedido</li> <li>- Ponto de Reposição</li> <li>- Curva ABC para Gestão de Estoques</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV - Estratégias e Táticas para Determinação do Preço de Venda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preço de Venda Orientado pelo custo</li> <li>- Preço de Venda Orientado pelo mercado;</li> <li>- Preço de Venda Orientado pela concorrência;</li> <li>- Preço de Venda Orientado pelo lucro.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas;</li> <li>- Trabalhos em equipe;</li> <li>- Exercícios programados.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade Trabalhos individuais e em grupo;</li> <li>- Avaliações escritas individuais;</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 8ª edição. Caxias do Sul: EDUCS, 2001 OLIVEIRA, Luís Martins, et al. Controladoria Estratégica. São Paulo, Atlas, 2002.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BETHLEM, Agrícola. Estratégia Empresarial. 2ª edição. São Paulo, Atlas, 1999. FEMENICK, Tomislav R. Sistemas de Custos para Hotéis. 2ª edição. São Paulo: CenaUm, 2000 MARTINS, Eliseu. Contabilidade de Custos. 9ª edição. São Paulo, Atlas, 2000.	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: COQUETELARIA E VINHOS</b>
<b>Código:</b> 13.300.27
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 4º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Surgimento das bebidas;</li> <li>- Procedimentos de fabricação;</li> <li>- Misturas e serviço das bebidas fermentadas;</li> <li>- Produção e consumo de vinhos</li> </ul>
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecer o surgimento das bebidas através de sua origem histórica;</li> <li>- Conhecer a influência dos alimentos e bebidas nas manifestações culturais dos povos antigos e da atualidade.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I - As bebidas e suas influências nas manifestações culturais dos povos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O surgimento das bebidas</li> <li>- A influência das bebidas na sociedade</li> </ul> <p><b>UNIDADE II - Os diferentes tipos de bebidas, suas características e seus efeitos no homem e na sociedade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As características as bebidas</li> <li>- Os tipos de bebidas e suas fabricações</li> <li>- Uso responsável do álcool</li> </ul> <p><b>UNIDADE III - Técnicas e procedimentos de preparo e serviços de bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O profissional de bebidas (Bartender) – Barman/Barwoman</li> <li>- Preparação de coquetéis</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV - Técnicas para escolha e serviço de vinhos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- História, classificação e origem dos vinhos</li> <li>- Técnicas de armazenamento e serviços de vinho</li> <li>- Competência profissional: sommelier</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas técnicas: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado;</li> <li>- Aplicar aulas expositivas;</li> <li>- Estudos de caso;</li> <li>- Exercícios em aula;</li> <li>- Avaliações;</li> <li>- Trabalhos em grupo.</li> </ul>

<b>AVALIAÇÃO</b>	
Estudos de casos; Relatórios técnicos; Avaliações objetivas.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
FERNANDES, Arnesto Felipe. Comida: uma história: Record, 2004. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: Senac SP, 2001. LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia: Senac Nacional, 1998. SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante: Record, 2003. Dicionário de bebidas (não alcoólicas e alcoólicas). Disponível em <a href="http://www.newton.freitas.nom.br">http://www.newton.freitas.nom.br</a> Bebidas. <a href="http://www.newton.freitas.nom.br">http://www.newton.freitas.nom.br</a>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico: Educs, 2000. CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil: Global, 2004. LANDRIN, Jean ; MONTANARO, Massimo. História da alimentação: Estação Liberdade, 1998. LUNDBERG, Donald; WALKER, John R. O Restaurante: Bookman, 2003	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____



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

<b>DISCIPLINA: DIREITO EMPRESARIAL</b>		
<b>Código:</b>	13.300.13	
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 40	CH Prática:
<b>Número de Créditos: 2</b>		
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre: 4º</b>		
<b>Nível: Superior</b>		
<b>EMENTA</b>		
Histórico do Direito Empresarial. Instrumental Interpretativo. Fontes, relações e objeto. Princípios do Direito Empresarial. Territorialidade e Temporalidade. Atos de Comércio e Teoria da Empresa. Atividade Empresarial. Pessoa Jurídica no Direito Privado. Sociedade Empresária. Desconsideração da Personalidade Jurídica. Empresário Individual. Capacidade. Estabelecimento Empresarial. Atributos e Elementos do Estabelecimento Empresarial. Propriedade Industrial. Disciplina Jurídica da Concorrência. Responsabilidade Empresarial no Código de Defesa do Consumidor.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proporcionar ao aluno Noções Gerais de Direito para o entendimento da legislação da Área de Hotelaria;</li> <li>- Apresentar as normatizações de tutela consumerista e contextualizá-las no âmbito das prestações de serviços turísticos e de hotelaria;</li> <li>- Conhecer as principais características das principais Instituições do Plano Nacional de Turismo e dos Agentes Prestadores de Serviços Turísticos;</li> <li>- Estabelecer as Diretrizes Legais da Lei Geral de Turismo.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<p><b>UNIDADE I – Noções Gerais de Direito</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conceituação e Definição do Direito;</li> <li>● Terminologias Jurídicas;</li> <li>● Direito Objetivo e Subjetivo;</li> <li>● Enciclopédia Jurídica;</li> <li>● Direito Público e Direito Privado; Interno e Internacional.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II – Direito Empresarial</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Teoria Geral da Empresa e do Empresário;</li> <li>● Registro da Empresa e atributos empresariais;</li> <li>● Propriedade Industrial.</li> </ul> <p><b>UNIDADE III – Noções de Direito do Consumidor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Direito do Consumidor: Conceito; Importância; Histórico; Fins;</li> <li>● Relações com o Direito;</li> <li>● Relação Consumerista; Conceito; Sujeitos; Regulamentação e Tutela;</li> <li>● Responsabilidade Empresarial;</li> <li>● Tópicos da Relação Consumerista; Direitos e Obrigações; Organização do CDC.</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV – Legislação Turístico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Direito Turístico: Conceito; Importância; Histórico; Fins; Relações com o Direito;</li> <li>● Política Nacional de Turismo: Organização da Tutela interna do Turismo e suas Instituições;</li> <li>● A Lei Geral do Turismo: Organização Institucional; Legislação da área de Hotelaria;</li> <li>● Classificação dos meios de hospedagem: Portaria nº 100 - 21/06/2011.</li> </ul>		

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e presenciais expositivas, com leitura e discussão sobre temas em grupos.</li> <li>- Exercícios programados intra e extraclasse com pesquisas em revistas, jornais e internet</li> <li>- Apresentação de Documentários para Discussão e Debate</li> </ul> <p><b>- Recursos didáticos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plano de Aula Plano de Disciplina</li> <li>- Quadro de Acrílico e Pincéis</li> <li>- Utilização de recursos audiovisuais (DVDs, Data Show).</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presença obrigatória de 75 % das atividades desenvolvidas em classe;</li> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo intra e extraclasse;</li> <li>- Avaliações escritas objetivas e subjetivas individuais;</li> <li>- Apresentação de Seminários em grupo.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. <b>Turismo e direito</b>. Convergências. 1ª. Edição. Ver. Senac, São Paulo. 2003.</p> <p>BOITEUX, Bayard do Coutto. <b>Legislação de Turismo: tópicos de direito aplicados ao turismo</b>. 2ª ed. Elsevier, Rio de Janeiro 2005.</p> <p>MAMEDE, Gladston. <b>Direito do Turismo: legislação específica aplicada</b>. 1 ed. São Paulo: Atlas, 2001</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>BARROWS, Clayton; W. POWERS, Tom. <b>Administração no setor de hospitalidade</b>. São Paulo: Atlas</p> <p>CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. <b>Hospitalidade</b>. São Paulo: Editora Aleph, 2004</p> <p>CORRÊA, Henrique; L. CAON, Mauro. <b>Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação de clientes</b>. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>DUARTE, Vladir Vieira. <b>Administração de sistemas hoteleiros</b>. São Paulo: Editora Senac, 2005</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

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

<b>DISCIPLINA: ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA</b>
<b>Código:</b> 13.300.34
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 4º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
O projeto no processo de planejamento. Fornecer ao aluno, conhecimentos técnicos e conceituais necessários para a elaboração de projetos de pesquisa. Sistematização do estudo, o processo de leitura e a produção de textos acadêmicos.
<b>OBJETIVO</b>
Sequenciar a elaboração de um projeto hoteleiro, lendo-se em consideração o público alvo, o mercado e o objetivo do empreendimento. Dimensionar as estruturas estimando os custos do empreendimento através de dados atualizados do mercado.
<b>PROGRAMA</b>
<b>UNIDADE I</b> – Contextualização da disciplina: - Características de um projeto de pesquisa; - A Escolha do Tema; - A Formulação do Problema de pesquisa; - Coleta de fontes bibliográficas.
<b>UNIDADE II</b> – Desenvolvimento do Projeto de Pesquisa: - Problema da Pesquisa - Introdução - Justificativa; - Objetivos; - Hipóteses; - Referencial Teórico; - Metodologia de pesquisa; - Cronograma de desenvolvimento; - Bibliografia.
<b>UNIDADE III</b> – Apresentação do projeto de pesquisa: - Preparação da apresentação; - Apresentação.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
- Aulas teóricas e/ou práticas; - Trabalhos em equipe; - Exercícios programados.
<b>AVALIAÇÃO</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo;</li> <li>- Avaliações escritas individuais;</li> <li>- Avaliações orais;</li> <li>- Apresentação de trabalhos.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.</p> <p>CENTENO, R. R. <b>Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo</b>: casos práticos. 1 ed. ROCA, 2003.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: Informação e documentação: citação em documentos. Rio de Janeiro. 2002.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6022: Informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro. 1994.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: Informação e documentação: elaboração: referências. Rio de Janeiro. 2002.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

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

<b>DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO</b>
<b>Código:</b> 13.300.41
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 4º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
O espírito empreendedor; Entendendo o mundo dos negócios; Focalizando o novo negócio; Providências iniciais;
<b>OBJETIVO</b>
Desenvolver no educando a base conceitual e as ferramentas para fomentar a cultura e prática do empreendedorismo.
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I - O espírito empreendedor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Origens do pensamento empreendedor;</li> <li>● Características;</li> <li>● O que torna um negócio bem sucedido.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II - Entendendo o mundo dos negócios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● O que é um negócio;</li> <li>● O ambiente de negócios;</li> <li>● As oportunidades.</li> </ul> <p><b>UNIDADE III - Focalizando o novo negócio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● O que é uma empresa;</li> <li>● Tipos e tamanhos;</li> <li>● Como escolher um negócio adequado.</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV- Providências iniciais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● O que fazer e por onde começar;</li> <li>● Investimento;</li> <li>● Potencialidades e riscos.</li> </ul> <p><b>UNIDADE V- Planejando o negócio;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● O plano de negócio</li> <li>● Elaborando o plano de negócio</li> </ul> <p><b>UNIDADE VI - Gerenciando o negócio;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gerenciando a equipe;</li> <li>● Gerenciando a produção;</li> <li>● Gerenciando o Marketing;</li> <li>● Gerenciando as finanças.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Apresentação oral com recursos audiovisuais, estudo de casos, exercícios, leitura dirigida, resenhas, discussões em grupo e elaboração de trabalho de campo em grupo
<b>AVALIAÇÃO</b>

Uma avaliação escrita, um trabalho em grupo, um trabalho individual e notas de participação.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2008.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo Corporativo: Como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar da sua empresa. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
HISRICH, Robert D. PETERS, Michael P. Empreendedorismo. 5 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004.	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: GESTÃO EM HOSPEDAGEM</b>
<b>Código:</b> 13.300.28
<b>Carga Horária Total:</b> 40      CH Teórica: 40      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 4º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Gestão em serviços, gestão hoteleira pela qualidade total, gestão socioambiental em meios de hospedagem, operacionalidade e gestão dos departamentos de telefonia, lazer, portaria de serviços, almoxarifado, compras, manutenção e marketing.
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Permitir que o aluno tenha conhecimento acerca da gestão dos meios de hospedagem em seus diversos contextos, com uma visão global e interdependente;</li> <li>- Promover a prática dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, fazendo com que os alunos interajam com o mercado através de suas experiências adquiridas e colocando-as na prática;</li> <li>- Introduzir o aluno nos conceitos de Gestão de Serviços;</li> <li>- Conhecer e identificar os mecanismos de gestão pela qualidade total;</li> <li>- Conhecer e identificar os mecanismos de gestão socioambiental em meios de hospedagem;</li> <li>- Conhecer e identificar os mecanismos de gestão de uma empresa hoteleira;</li> <li>- Compreender e identificar as tendências atuais da gestão hoteleira;</li> <li>- Conhecer a estrutura organizacional, as funções, as interfaces, as rotinas e o ambiente de trabalho dos departamentos de: telefonia, lazer, portaria de serviços, almoxarifado, compras, manutenção e marketing, visando a melhoria contínua da qualidade dos serviços.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I - Gestão em serviços</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Importância e conceitos;</li> <li>- Gestão por processos;</li> <li>- Caracterização dos serviços;</li> <li>- O sistema de operações de serviços;</li> <li>- O processo gerador de serviços;</li> <li>- Ciclo do serviço;</li> <li>- Estratégia de serviços.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II - Gestão pela qualidade total - gqt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestão da qualidade total;</li> <li>- Gestão da qualidade em serviços;</li> <li>- Controle do processo;</li> <li>- Medição da qualidade em serviços;</li> <li>- Satisfação das pessoas – o comportamento do consumidor;</li> <li>- Processo de melhoria da qualidade;</li> </ul>

- Método pdca;
- O sistema 5s;
- Normalização e qualidade – normas iso.

### **UNIDADE III - Gestão socioambiental em meios de hospedagem**

- Gestão socioambiental como fator de competitividade empresarial;
- Sistemas de gestão ambiental em meios de hospedagem;
- Nih 54 – meios de hospedagem – requisitos para a sustentabilidade;
- Nbr iso 14001;
- Iso 26000;
- Impactos ambientais negativos nos meios de hospedagem.

### **UNIDADE IV - Operacionalidade e gestão**

#### **IV.I – Hospedagem;**

#### **IV.II – Telefonia;**

- Importância e requisitos;
- Código internacional;
- Materiais, equipamentos e instalações;
- Atribuições.

#### **IV.III - Lazer**

- Importância;
- Atribuições e responsabilidades;
- Perfil e atividades;
- Equipamentos e instalações.

### **UNIDADE V - Administração**

#### **V.I - Portaria de serviço**

- Atribuições e responsabilidades.

#### **V.II - Almoarifado**

- Atividades básicas;
- Localização e organização.

#### **V.III - Compras**

- Estrutura funcional;
- Requisitos do comprador;
- Atribuições e responsabilidades: conhecimentos que o comprador deve ter.

### **UNIDADE VI - Manutenção**

- Administração de manutenção: como garantir a funcionalidade das instalações;
- Tipos de manutenção;
- Planejamento das tarefas de manutenção - atendimento aos serviços;
- Segurança e infraestrutura física de hotéis;
- Redução dos custos operacionais através da manutenção;
- A importância da manutenção como enfoque de qualidade do setor hoteleiro;
- Controles.

### **UNIDADE VII - Marketing**

- Importância e objetivos;
- Marketing hoteleiro;
- Estrutura organizacional – gerência, pesquisa (interna: satisfação do hóspede e externa: pesquisa e avaliação de mercado), comunicação, eventos e vendas;
- Plano de marketing.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas - dialogadas, com o uso de recursos audiovisuais;



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vídeos;</li> <li>- Atividades de pesquisa no laboratório de informática e biblioteca;</li> <li>- Palestras e seminários;</li> <li>- Visitas técnicas com o objetivo de despertar uma postura crítico-reflexiva sobre os temas abordados;</li> <li>- Estudos dirigidos a partir de textos e artigos científicos pertinentes à Disciplina.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade</li> <li>- Avaliações escritas individuais e em grupo: provas, trabalhos de pesquisa</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos</li> <li>- Relatórios de visitas técnicas, palestras e seminários</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>Castelli, g. <b>Administração hoteleira</b>. 9. Ed. Caxias do sul: educs, 2003.</p> <p>Corrêa, h. L. &amp; caon, m. <b>Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes</b>. São paulo: atlas, 2006.</p> <p>Dias, r. &amp; pimenta, m. A. (orgs.). <b>Gestão de hotelaria e turismo</b>. São paulo: pearson prentice hall, 2005.</p> <p>Duarte, v. V. <b>Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos</b>. São paulo: ed. Senac, 1997.</p> <p>Fitzsimmons, j. A. &amp; fitsimmons, m. J. <b>Administração de serviços: operações estratégias e tecnologia da informação</b>.</p> <p>Gonçalves, l. C. <b>Gestão ambiental em meios de hospedagem</b>. 3.ed. São paulo: aleph, 2004. (série turismo).</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>Ascânio, a. <b>Turismo e planejamento hoteleiro: avaliação econômica e ambiental</b>. Campinas – sp: papyrus, 2003. (coleção turismo)</p> <p>Costa, s. De s. <b>Lixo mínimo: uma proposta ecológica para hotelaria</b>. Rio de janeiro: senac nacional, 2007.</p> <p>Marques, j. A. <b>Manual de hotelaria: políticas e procedimentos</b>. 2. Ed. Rio de janeiro. Thex editora. 2004.</p> <p>Powers, t &amp; barrows, c. W. <b>Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria e restaurante</b>. Tradução de ailton bomfim brandão. São paulo: atlas, 2004.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: INGLÊS APLICADO AO TURISMO I</b>		
Código: 13.300.16		
Carga Horária Total: <b>80</b>	CH Teórica: <b>80</b>	CH Prática:
Número de Créditos: <b>4</b>		
Pré-requisitos:		
Semestre: <b>4º</b>		
Nível: <b>Superior</b>		
<b>EMENTA</b>		
Desenvolvimento da competência comunicativa do aprendiz de língua inglesa em tendo como referência os níveis A1 do Marco Comum Europeu de referências de línguas.		
<b>OBJETIVO</b>		
Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma para o cenário de atuação do profissional de turismo e hospitalidade.		
<b>PROGRAMA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funções básicas de comunicação da língua inglesa: saudações, apresentações, títulos, informações pessoais;</li> <li>- Pedir informações pessoais;</li> <li>- Descrever lugares;</li> <li>- Falar e perguntar sobre a família;</li> <li>- Falar sobre preferências sobre viagens e atividades no tempo livre;</li> <li>- Descrever a rotina diária;</li> <li>- Fazer uma ligação telefônica;</li> <li>- Falar sobre nacionalidades e países;</li> <li>- Descrever locais turísticos em uma cidade e o que fazer para se divertir;</li> <li>- Falar sobre comidas regionais e internacionais;</li> <li>- Estudo inicial do vocabulário específico turismo/viagens;</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas; Trabalhos em equipe;</li> <li>- Role-plays;</li> <li>- Pesquisas; Vídeos;</li> <li>- Exercícios programados.</li> </ul>		
<b>AVALIAÇÃO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo;</li> <li>- Avaliações escritas individuais;</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.</li> </ul>		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>		
Longman Dicionário Escolar: Inglês – Português, Português –Inglês. 2ª. Edição. England: Pearson ELT Longman, 2008.		

OLIVEIRA, Luciano M. English for tourism students. São Paulo: Rocca, 2001.

ROGERS, Mickey; TAYLORE-KNOWLES, Joanne; TAYLORE-KNOWLES, Steve. Open Mind: Level 1A. Thailand: Macmillan, 2010.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COE, Norman; HARRISON, Mark; PATERSON, Ken. **Oxford Practice Grammar**: Basic. OUP: China, 2008.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para Turismo e Hotelaria**. São Paulo: DISAL, 2005

DE BIAGGI, Enaura T. Kriek; STAVALE, Emeri De Biaggi. **Enjoy your Stay!** Inglês Básico Para Hotelaria e Turismo. São Paulo: DISAL Editora, 2004

DUBICKA, Iwonna; O'KEEFFE, Margaret. **English for International Tourism**. England: Longman, 2003.

JACOB, Miriam; STRUTT, Peter. **English for International Tourism**. England: Longman, 1999.

MARTINEZ, Ron. **Como dizer tudo em inglês para viagens**. Rio de Janeiro: Elsevier; Editora Campus, 2006.

O'Hara, Francis. **Be my guest**: English for the Hotel Industry. United Kingdom: CUP, 2004.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

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

<b>DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>
<b>Código:</b> 13.300.21
<b>Carga Horária Total:</b> 40                      CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 4º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Introdução à segurança no trabalho; Legislação e normatização; Proteção contra incêndios; EPI/EPC; Primeiros socorros; Segurança com a eletricidade; Higiene e medicina do trabalho; Ergonomia; Ecologia e meio ambiente.
<b>OBJETIVO</b>
Estudar as normas de segurança, higiene e medicina de trabalho vigente. Desenvolver a cultura prevencionista e conhecer as medidas que devem ser tomadas para evitar condições e atos inseguros.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- A evolução da segurança do trabalho (histórico);</li> <li>- Análise do contexto atual da segurança do trabalho. Conceitos relacionados à segurança do trabalho e a prevenção de acidentes;</li> <li>- Normas regulamentadoras e a legislação pertinente;</li> <li>- Norma e da legislação pertinente. Conceitos relacionados à prevenção e a proteção contra incêndios. Prática de uso de extintores: o tipo de extintor adequado ao tipo de incêndio;</li> <li>- O uso dos equipamentos de proteção individual e coletiva. Tipos de proteção individual e coletiva e suas aplicações;</li> <li>- Principais providências na ocorrência dos acidentes de trabalho. Procedimentos práticos na ocorrência de acidentes de trabalho;</li> <li>- Efeitos no organismo na ocorrência de um acidente com eletricidade. Fatores que propiciam a ocorrência do acidente com eletricidade. Causas e medidas de prevenção na ocorrência de um acidente com eletricidade;</li> <li>- Tipos de riscos de acidentes do trabalho. Meios de atuação na higiene e medicina do trabalho;</li> <li>- Conceitos e a importância da ergonomia. Análise de equipamentos e comportamentos adequados para o correto desempenho de uma atividade profissional;</li> <li>- Legislação ambiental para as indústrias. Meio Ambiente e os resíduos industriais.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas;</li> <li>- Trabalhos em equipe;</li> <li>- Exercícios programados.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo;</li> </ul>

<p>- Avaliações escritas individuais;</p> <p>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>KINDERMANN, Geraldo. Choque Elétrico. Ed. Sagra Luzzatto, 1995.</p> <p>ROUSSELLET, Edson; FALCÃO, Cesar. A Segurança na Obra. Ed. Interciência, 1999.</p> <p>SINDUSCON - SP. Pemat - Programa de condições e meio ambiente do trabalho na Construção Civil. São Paulo: Ed. Pini, 1998</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ADMINISTRAÇÃO DE CUSTOS EM HOTELARIA LUIZ Carlos Zanella EDUCS – 2 edição. Rio Grande do Sul 2001</p> <p>MANUAL DE CONTABILIDADE HOTELEIRA ROGÉRIO Atlas São Paulo 2004</p> <p>ANÁLISE DE CUSTOS E PREÇO DE VENDA RODNEY Loernke Saraiva São Paulo 2005</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: INGLÊS APLICADO AO TURISMO II</b>
<b>Código: 13.300.18</b>
<b>Carga Horária Total: 80</b> <b>CH Teórica: 80</b> <b>CH Prática:</b>
<b>Número de Créditos: 4</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 5º</b>
<b>Nível: Superior</b>
<b>EMENTA</b>
Desenvolvimento da competência comunicativa do aprendiz de língua inglesa em tendo como referência os níveis A1 e A2 do Marco Comum Europeu de referências de línguas.
<b>OBJETIVO</b>
Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, com foco na aplicabilidade do idioma para o cenário de atuação do profissional de turismo e hospitalidade.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificando os diferentes tipos de turismo;</li> <li>- Entendendo o termo “hospitalidade”;</li> <li>- Dando informações;</li> <li>- Socializando e quebrando gelo;</li> <li>- Ajudando e servindo o cliente/hóspede;</li> <li>- Oferecendo produtos de maneira polida;</li> <li>- Dando direções;</li> <li>- Lidando com pedidos;</li> <li>- Recebendo pagamento;</li> <li>- Vendendo bilhetes e dando orientações;</li> <li>- Leitura de artigos sobre turismo e hospitalidade.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas; Trabalhos em equipe;</li> <li>- Role-plays; Pesquisas;</li> <li>- Vídeos;</li> <li>- Exercícios programados.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo;</li> <li>- Avaliações escritas individuais;</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
Longman Dicionário Escolar: Inglês – Português, Português –Inglês. 2ª. Edição. England: Pearson ELT Longman, 2008. OLIVEIRA, Luciano M. English for tourism students. São Paulo: Rocca, 2001.

POHL, Alison; STOTT, Trish. Welcome to Brazil: Level 2. Oxford: OUP, 2011.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
COE, Norman; HARRISON, Mark; PATERSON; Ken. <b>Oxford Practice Grammar</b> : Basic. OUP: China, 2008.	
CRUZ, Décio Torres. <b>Inglês para Turismo e Hotelaria</b> . São Paulo: DISAL, 2005.	
DE BIAGGI, Enaura T. Kriek; STAVALE, Emeri De Biaggi. <b>Enjoy your Stay!</b> Inglês Básico Para Hotelaria e Turismo. São Paulo: DISAL Editora, 2004	
DUBICKA, Iwonna; O'KEEFFE, Margaret. <b>English for International Tourism</b> . England: Longman, 2003.	
JACOB, Miriam; STRUTT, Peter. <b>English for International Tourism</b> . England: Longman, 1999.	
MARTINEZ, Ron. <b>Como dizer tudo em inglês para viagens</b> . Rio de Janeiro: Elsevier; Editora Campus, 2006.	
O'HARA, Francis. <b>Be my guest</b> : English for the Hotel Industry. United Kingdom: CUP, 2004.	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: PROGRAMA DE PRÁTICA PROFISSIONAL</b>
<b>Código:</b> 13.300.35
<b>Carga Horária Total:</b> 100                      CH Teórica: 100                      CH Prática:
<b>Número de Créditos:</b> 5
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre:</b> 5º
<b>Nível:</b> Superior
<b>EMENTA</b>
Identificar e interligar o discente com o mercado de trabalho, relacionado às atividades turísticas. Oportunizar a aplicação, análise e reflexão dos conhecimentos com a rotina do trabalho.
<b>OBJETIVO</b>
Conhecer e interpretar as práticas de planejamento, organização e operacionalização de eventos;
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientação:</li> <li>- Ética</li> <li>- Relações Públicas</li> <li>- Dinamismo</li> <li>- Responsabilidade</li> <li>- Conhecimentos específicos</li> <li>- Noções das atividades na empresa correlacionadas ao curso</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contato do aluno com a empresa/instituição;</li> <li>- Matrícula do aluno;</li> <li>- Acompanhamento do aluno por um professor e um tutor na empresa / instituição.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Relatórios periódicos;</li> <li>- Contato com os tutores;</li> <li>- Opinários.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
A prática do ensino e o estágio supervisionado Col. Magistério Papyrus Campinas. Empreendedorismo Chiavaneto, Idalberto. Saraiva SP.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>



Fator humano da qualidade na empresa Serra, Farah Azenha. Qualymatic Manual de Orientação: estágio supervisionado Bianchi, Anna Cecília de Moraes Pioneira SP 1998.	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL</b>
<b>Código: 13.300.36</b>
<b>Carga Horária Total: 40</b> CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos: 2</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 5º</b>
<b>Nível: Superior</b>
<b>EMENTA</b>
A compreensão da responsabilidade social de cada indivíduo como integrante do contexto social no qual está inserido. O acadêmico como agente de transformação social. A vivência comunitária como fator de aprendizagem para a formação integral. Aspectos metodológicos do planejamento, elaboração, execução e avaliação de projetos sociais.
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender a responsabilidade social de cada indivíduo como parte integrante do contexto social no qual está inserido;</li> <li>- Levar o acadêmico a refletir sobre o seu papel como agente de transformação social;</li> <li>- Inferir sobre o contexto social e cultural de diversos públicos em diferentes contextos e realidades sociais, utilizando a vivência da ação comunitária, como fator de aprendizagem para a sua formação integral e desenvolvendo assim sua sensibilidade solidária;</li> <li>- Correlacionar as vivências com seu contexto de vida pessoal e profissional. - Compreender os aspectos metodológicos do planejamento, elaboração, execução e avaliação de projetos sociais;</li> <li>- Oferecer aos acadêmicos, instrumental teórico e prático para a aplicação de projetos sociais junto à comunidade.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cidadania e valores humanos: a questão social, responsabilidade social e contexto contemporâneo da sociedade;</li> <li>- Vantagens e desafios da atuação em ações sociais;</li> <li>- O que é um Projeto Social;</li> <li>- Características de um projeto;</li> <li>- Elementos básicos de um projeto;</li> <li>- Etapas de elaboração de um projeto;</li> <li>- Roteiro para elaboração de um projeto: o projeto passo a passo;</li> <li>- Roteiro – Como apresentar o projeto.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Encontro presencial de apresentação da disciplina, sensibilização por meio de conteúdos temáticos para estudo;</li> <li>- Atividades em grupo, exposições dialogadas e recursos multimídia;</li> <li>- Atividades de pesquisa no laboratório de informática e biblioteca;</li> <li>- Seminários;</li> <li>- Oficina de elaboração de projetos;</li> <li>- Estudos dirigidos a partir de textos e artigos científicos pertinentes à disciplina.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Avaliação escrita: Elaboração do projeto escrito;</li> </ul>

<p>- Avaliações orais – apresentação do projeto; - Aplicação prática do projeto – implementação de um projeto de caráter social em uma comunidade de Aracati.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>ASHLEY, P. A. (coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios. São Paulo: Saraiva, 2005. ÁVILA, C. M. de (coord.). Gestão de projetos sociais. São Paulo: AAPCS, 2001. FRANCO, Augusto. Ação local: a nova política da contemporaneidade. ÁGORA/INSTITUTO DE POLÍTICA/FASE, 1995. GONÇALVES et al. Mãos à obra! Como realizar um projeto voluntário. Aliança Brasil Universitário – Gráfica Editora Modelo Ltda, 2006. KISSIL, R. Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil. São Paulo: GLOBAL, 2001. MORI, K. R. Projetos sociais: como elaborar? São Paulo: PAULINAS, 1998. PEREZ, C. &amp; JUNQUEIRA, L. P. Voluntariado e a gestão das políticas sociais. São Paulo: FUTURA, 2002. TENÓRIO, F. G. (coord.). Avaliação de projetos comunitários: abordagem prática. Rio: CEDAC, 1995.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
ARMANI, D. Como elaborar projetos? Guia prático de elaboração de projetos. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2001.	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

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

<b>DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</b>
<b>Código: 13.300.37</b>
<b>Carga Horária Total: 40</b> CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos: 2</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 5º</b>
<b>Nível: Superior</b>
<b>EMENTA</b>
A disciplina tem por finalidade subsidiar a elaboração de uma monografia acerca da temática do curso.
<b>OBJETIVO</b>
Educação e pesquisa em turismo; Pesquisa científica em turismo; O ensino de turismo no Brasil; Análise do turismo como ciência.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- O processo de coleta de dados: fontes primárias e secundárias;</li> <li>- Escolha do Tema;</li> <li>- Justificativa da escolha do tema;</li> <li>- Objetivos da pesquisa;</li> <li>- Problema de Pesquisa;</li> <li>- Formulação de Hipóteses;</li> <li>- Marco teórico;</li> <li>- Metodologia de Pesquisa;</li> <li>- A seleção dos instrumentos de pesquisa;</li> <li>- Interpretação dos dados.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas e/ou práticas;</li> <li>- Trabalhos em equipe;</li> <li>- Exercícios programados</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade;</li> <li>- Trabalhos individuais e em grupo;</li> <li>- Avaliações escritas individuais;</li> <li>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Métodos e Técnicas de pesquisa em Turismo. São Paulo: Futura, 1998.  LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.  MANRUBIA, Nynpha Iara Zornoff. Metodologia: manual prático para trabalhos acadêmicos. São Paulo:[s.n.], 2005.</p>

<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
TURISMO em Análise. Revista da ECA – Escola de Comunicações e Artes da USP, São Paulo, v.10. n.1, p.1-120, maio 1999. (semestral).	
<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>

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

<b>DISCIPLINA: HOTELARIA HOSPITALAR</b>
<b>Código: 13.300.39</b>
<b>Carga Horária Total:</b> 40 horas <b>CH Teórica:</b> 40 <b>CH Prática:</b>
<b>Número de Créditos: 02</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 5º semestre</b>
<b>Nível: Superior</b>
<b>EMENTA</b>
Evolução histórica dos hospitais públicos e privados no Brasil. Antecedentes da Hotelaria hospitalar no mundo e no Brasil. Os hospitais hotéis. A hospitalidade como um paradigma da área hospitalar. O macro ambiente da hospitalidade. Os serviços, a segurança e a humanização dos hospitais a partir dos serviços de cultura e lazer. Compreensão das similaridades entre as estruturas hoteleiras e hospitalares. Análise da influência de aspectos de arquitetura hospitalar e seus impactos nos serviços hoteleiros. Identificação de elementos necessários para a gestão de hotelaria hospitalar e do perfil requerido ao profissional atuante neste mercado. Conhecimento dos departamentos e cargos em hotelaria hospitalar e suas respectivas responsabilidades.
<b>OBJETIVO</b>
Apresentar a evolução histórica da hotelaria hospitalar; estudar e analisar a arquitetura e a hotelaria hospitalar; Desenvolver e estudar os procedimentos operacionais ligados a hotelaria hospitalar; Organizar trabalhos focando a hospitalidade.
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Evolução histórica da Hotelaria Hospitalar;</b></li> <li>- <b>Hotelaria Hospitalar no mundo e no Brasil;</b></li> <li>- <b>Os hospitais públicos e privados no Brasil;</b></li> <li>- <b>Hospitais hotéis;</b></li> <li>- <b>A hospitalidade como novo paradigma da área hospitalar;</b></li> <li>- <b>O macro ambiente da hospitalidade;</b></li> <li>- <b>Composição dos serviços:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepção;</li> <li>- Governança;</li> <li>- Lavanderia;</li> <li>- Telefonia;</li> <li>- Serviço de Nutrição e Dietética;</li> <li>- Serviço de Atendimento ao Cliente;</li> <li>- Manutenção;</li> <li>- Achados e perdidos;</li> <li>- Segurança patrimonial;</li> <li>- A humanização e a hotelaria hospitalar;</li> <li>- Enfermagem e hotelaria: parceria inteligente;</li> <li>- Cultura e lazer em hospitais;</li> <li>- Investimentos em hotelaria hospitalar;</li> <li>- Filosofia de atendimento;</li> </ul> </li> </ul>

- Sistemas de Gestão da Qualidade.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e dialogadas, estudo de caso, trabalhos em dupla, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos, facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto. Visitas técnicas à hospitais público e privado para comparar estruturas e serviços.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BOEGER, M. A. Gestão em Hotelaria Hospitalar – Editora Atlas, 2003 DUARTE, V.V. Administração de Sistemas Hoteleiros – Editora Senac, 1996 BOEGER, Marcelo. Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização. São Paulo: Senac, 2009 IRABOUSI, Fadi Antoine. Administração de Hotelaria Hospitalar. São Paulo: Atlas, 2003. MARQUES, J. Albano. Introdução à Hotelaria. São Paulo: EDUCS. 2003. GODOI, A. F. Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais- Ícone Editora, 2003.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
HAYES, David. Gestão de Operações Hoteleiras. São Paulo: Editora Pearson, 2005. ISMAL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança. Porto Alegre: Thompson, 2004. INGRAN, Hady; MEDLIK, S. Introdução à Hotelaria: gerenciamento e serviços. São Paulo: Editora Campus, 2002	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

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

<b>DISCIPLINA: LIBRAS (OPTATIVA)</b>
<b>Código: 13.300.40</b>
<b>Carga Horária Total: 40</b> CH Teórica: 40                      CH Prática:
<b>Número de Créditos: 2</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: Optativa</b>
<b>Nível: Superior</b>
<b>EMENTA</b>
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 competência comunicativa em Libras.
<b>OBJETIVO</b>
Conhecer os aspectos históricos e os fundamentos da Educação de Surdos; Identificar as características linguísticas da Língua Brasileira de Sinais; Compreender as noções linguísticas básicas que envolvem a Língua Brasileira de Sinais; Familiarizar os alunos com o uso da Língua Brasileira de Sinais.
<b>PROGRAMA</b>
- Fundamentos da educação de Surdos; - A Língua Brasileira de Sinais; - Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe; - Noções de variação linguística aplicada à linguagem de sinais; - Noções práticas: desenvolver a competência comunicativa em Libras.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
- Aulas expositivas dialogadas; - Oficinas de comunicação; - Seminários; - Vídeos; - Dinâmica de grupo; - Atividades de campo.
<b>AVALIAÇÃO</b>
- Avaliações Escritas; - Atividades de pesquisa; - Avaliações práticas.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
LACERDA, Cristina Broglia Feitosa de (org); GOES, Maria Cecília Rafael de (org). Surdez processos educativos e subjetivos. São Paulo: Lovise, 2000. MOURA, Maria Cecília (org); VERGAMINI, Sabine Antonialli Arena (org); CAMPOS, Sandra Regina Leite de (org). Educação para surdos: práticas e perspectivas. São Paulo: Santos, 2008. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1996. 176 p. QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos. ArtMed: Porto Alegre, 2004..
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>



SKLIAR, Carlos Obra: A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação. 1998	
BRASIL. Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005. Brasília. 2005.	
FONSECA, V. Educação especial. Porto Alegre: Artes Médica, 1999 BRASIL, MEC. Libras em contexto. Brasília, 2000.	
<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>