

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

DISCIPLINA: ABORDAGEM GEOGRÁFICA DO TURISMO
Código: 13.300.03
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 1º
Nível: Superior
EMENTA
Espaço geográfico; categorias geográficas, atividade turística e espaço; impactos socioambientais e econômicos do turismo; continentes; mapas e turismo.
OBJETIVO
Conhecer os elementos referentes à ciência geográfica no que diz respeito a seus conceitos, categorias, princípios e aplicações.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> - Importância da geografia - Histórico da ciência geográfica - Entendimento geográfico do turismo - Turismo e geografia - Mapas e turismo - Potencial natural e atividade turística - A cultura e o turismo - Nova Ordem Mundial - Defesa do ambiente - Turismo e questões socioambientais - Educação ambiental e turismo - Potencial natural dos continentes do globo
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas - Trabalhos em equipe - Exercícios programados - Seminários
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
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>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	
<p>PELLEGRINI, 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, Johs. Turismo Sustentável: Conceitos e Impacto Ambiental. São Paulo, ALEPH, 2000.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

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

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

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

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS
Código: 13.300.38
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 1º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
<ul style="list-style-type: none"> - Conceituar Ética e compreender a evolução do seu Conceito. - Conhecer os principais Códigos de Ética da área de Hotelaria. - Compreender a importância da Ética e das Relações Interpessoais para a área de Hotelaria. - Estabelecer os parâmetros Éticos e Legais para a conduta relacional laboral. - Apresentar os critérios inovadores da política de Qualidade Total aplicada ao Setor da Hotelaria.
PROGRAMA
<p>UNIDADE I – TEORIA GERAL DA ÉTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Teoria dos Atos Humanos e Teoria Geral das Normas; ● Introdução ao Estudo da Ética e da Moral; ● Surgimento e Evolução da Ética Ocidental. <p>UNIDADE II – DEONTOLOGIA DA HOTELARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ética aplicada à Hotelaria; ● Condutas Antiéticas na Hospedagem; ● Códigos de Ética aplicados ao Setor da Hotelaria. <p>UNIDADE III – ÉTICA DE GRUPOS E PROCESSOS SOCIAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Formação dos Grupos; ● Teoria dos Processos Sociais; ● Ética de Ambientes Corporativos. <p>UNIDADE IV – RELAÇÕES INTERPESSOAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Relações Humanas e Interatividade Social; ● Convivência e Motivação em Relações Interpessoais; ● Qualidade Total aplicada ao setor da Informática.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e presenciais expositivas, com leitura e discussão sobre temas em grupos. - Exercícios programados intra e extraclasse com pesquisas em Revistas, Jornais e Internet - Apresentação de Documentários para Discussão e Debate
RECURSOS DIDÁTICOS

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

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

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO
Código: 13.300.01
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 1º
Nível: Superior
EMENTA
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
OBJETIVO
<ul style="list-style-type: none"> - Conceituar, compreender e aplicar os princípios básicos da administração. Desenvolver no educando conhecimentos de administração necessários para a sua aplicação prática. - 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.
PROGRAMA
<p>UNIDADE I - ADMINISTRAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conceitos de empresa e administração; ● Princípios da administração. <p>UNIDADE II - FUNÇÕES E NÍVEIS DA ADMINISTRAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Objetivos da administração; ● Eficiência, eficácia e economicidade organizacional. <p>UNIDADE III - OS RECURSOS EMPRESARIAIS</p> <p>UNIDADE IV - NECESSIDADE DA TEORIA ADMINISTRATIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Elementos da teoria administrativa; <p>UNIDADE V - TEORIAS CLÁSSICAS DA ADMINISTRAÇÃO;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Teorias modernas da administração. <p>UNIDADE VI - MODELOS DE GESTÃO.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
Apresentação oral com recursos audiovisuais, estudo de casos, exercícios, leitura dirigida, resenhas, discussões em grupo e elaboração de trabalho de campo em grupo.
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação escrita; - Trabalho em grupo, trabalho individual e notas de participação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<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>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<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>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

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

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

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

DISCIPLINA: INICIAÇÃO AOS ESTUDOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS
Código: 13.300.10
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 1º
Nível: Superior
EMENTA
- Conhecer e compreender a evolução da gastronomia e restauração. Segmentos e tendências contemporâneas. Interpretar a complexidade das categorias.
OBJETIVO
- 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.
PROGRAMA
UNIDADE I - GASTRONOMIA ● Gastronomia; ● Cronologia histórica da gastronomia.
UNIDADE II - RESTAURANTES E DIVERSIDADE GASTRONÔMICA ● Surgimento dos restaurantes; ● Gastronomia brasileira.
UNIDADE III - COMERCIALIZAÇÃO GASTRONÔMICA ● O alimento no século XX: empresas de alimentação.
UNIDADE IV - ALIMENTOS E BEBIDAS ● Estrutura de alimentos e bebidas (A&B); ● Organização da cozinha; ● Conhecendo as bebidas.
METODOLOGIA DE ENSINO
- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; - Atividades práticas; - Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento
AVALIAÇÃO
- Estudos de casos; - Relatórios técnicos; - Avaliações objetivas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<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>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<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>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

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

DISCIPLINA: LAZER E RECREAÇÃO		
Código: 13.300.24		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40	CH Prática:
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos:		
Semestre: 1º		
Nível: Superior		
EMENTA		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender e reconhecer o papel e a importância do lazer, da recreação e da animação para os setores turístico e hoteleiro; - Conhecer os benefícios do lazer e da animação turística no desenvolvimento de comunidades regionais. - Conhecer e compreender os antecedentes históricos do lazer, da recreação e da animação turística; - 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; - Conhecer a estrutura e funcionamento do setor de lazer e recreação de um hotel; - Traçar o perfil do profissional de lazer e animação turística e enumerar as suas funções; - 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 - Programas de Animação Turística para o âmbito hoteleiro. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I - ANTECEDENTES HISTÓRICOS DO LAZER		
<ul style="list-style-type: none"> ● Lazer e tempo livre: das sociedades tradicionais às sociedades pós-industriais; ● Evolução do conceito de lazer a partir da Revolução Industrial. 		
UNIDADE II - A IMPORTÂNCIA DO LAZER NA VIDA MODERNA		
<ul style="list-style-type: none"> ● O trinômio tempo livre x lazer x turismo; ● Valores e interesses abrangidos pelo lazer. 		
UNIDADE III - A ANIMAÇÃO NO CONTEXTO TURÍSTICO E HOTELEIRO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Histórico e evolução da animação turística (a importância dos Club Méd no surgimento e evolução da animação turística); ● Objetivos da animação turística; ● Conceitos de animação turística; ● Diferença entre animação turística e atração turística – prerrogativa da animação turística o âmbito da animação turística; ● Diferenças e semelhanças entre os conceitos de lazer, recreação e animação turística; ● Tipologia da animação turística. 		

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

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA
Código: 13.300.05
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 1º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
UNIDADE I - O PROCESSO DE COMUNICAÇÃO HUMANA E SEUS PRINCÍPIOS
<ul style="list-style-type: none"> ● Condições de efetividade; ● Persuasão; ● Comunicação não verbal; ● A linguagem na comunicação humana; ● Obstáculos à comunicação humana; ● Audição; ● A arte da escrita; ● Oratória; ● Comunicação empresarial: internet e intranet; ● Veículos de comunicação: jornal, rádio e TV; ● Teorias de relações públicas.
METODOLOGIA DE ENSINO
-Aulas teóricas e/ou práticas; -Trabalhos em equipe; -Exercícios programados; -Seminários.
AVALIAÇÃO
-Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade; -Trabalhos individuais e em grupo; -Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<p>ACERENZA.M.A. Promoção turística – um enfoque metodológico. São Paulo, 1991.</p> <p>BELTRÃO, Otto di. Turismo e comunicação. São Paulo: Valer, 2001.</p> <p>GOMES, Antônio Silva. Publicidade e Comunicação. Texto Editora, Lisboa – Portugal</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BERLO, David. O processo da comunicação. São Paulo: Fundo de Cultura, 1986. DAVIS, Flora. A comunicação não-verbal. São Paulo: Summus, 1979.</p> <p>GUIRAUD, Pierre. A linguagem do corpo. São Paulo: Ática, 1990.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

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

DISCIPLINA: TEORIA GERAL DO TURISMO
Código: 13.300.04
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 1º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
UNIDADE I- HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DO TURISMO:
<ul style="list-style-type: none"> ● 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; ● Evolução do conceito de turismo – tendências de conceituação do turismo (econômica, técnica e holística); ● Aspectos estruturais do turismo – O SISTUR – os diversos modelos de Sistema Turístico, seus objetivos e componentes; ● Terminologia turística.
UNIDADE II - A DINÂMICA DO TURISMO:
<ul style="list-style-type: none"> ● O fenômeno turístico; ● Sazonalidade turística; ● Impactos do turismo: econômicos (efeito multiplicador do turismo), sociais, culturais e ambientais; ● Aspectos motivacionais do turismo; ● Tempo livre e deslocamento – a divisão do tempo; ● Classificação dos viajantes e as formas e tipos de turismo.
UNIDADE III - A ATIVIDADE PROFISSIONAL DO TURISMO:
<ul style="list-style-type: none"> ● O turismo como profissão; ● Atividades diretas e indiretas do turismo;

- 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
Organização Mundial do Turismo <http://www2.unwto.org>
Publicações Ministério do Turismo
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
Programa de Regionalização do TURISMO
Livro I http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_1_turismo1.pdf
Livro II 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
Turismo de negócios e ventos http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downl

<p>oads_publicacoes/Turismo_de_Negcios_e_Eventos_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf Turismo no Brasil (2011-2014) http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outrorestudos/Turismo_no_Brasil_2011_-_2014_sem_margem_corte.pdf Pesquisa de serviços de hospedagem 2011 Relatório 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 Apresentação 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</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

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

DISCIPLINA: DESEMPENHO SOCIAL, CERIMONIAL E PROTOCOLO	
Código: 13.300.32	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 2º	
Nível: Superior	
EMENTA	
Visão geral do cerimonial. Protocolo, etiqueta, checklist e roteiro do cerimonial.	
OBJETIVO	
Capacitar o aluno para desempenhar as funções de mestre de cerimônia	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> - Visão geral do cerimonial no mundo; - As normas de cerimonial público e a ordem geral de precedência; - Protocolo. Noções de cidadania: Bandeira e hino nacional; - As formas de tratamento; - Os convites; - Os trajes; - As solenidades nos poderes executivo, legislativo, judiciário e as de âmbito privado; - O mestre-de-cerimônias e suas funções . As competências do cerimonial. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas; - Trabalhos em equipe; - Exercícios programados. 	
AVALIAÇÃO	
- Prova e elaboração de um roteiro de cerimonial.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>NUNES, Marina Martinez. Cerimonial para executivos: uma guia para execução e supervisão de eventos empresariais. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1999.</p> <p>OLIVEIRA, J.B. Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática, São Paulo: Madras, 2000.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

DISCIPLINA: ESPANHOL APLICADO AO TURISMO I
Código: 13.101.12
Carga Horária Total: 80 CH Teórica: 80 CH Prática:
Número de Créditos: 4
Pré-requisitos:
Semestre: 2º
Nível: Superior
EMENTA
Desenvolvimento das competências comunicativas do aprendiz de língua espanhola em nível básico aplicado ao turismo.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> - Funções básicas de comunicação da língua espanhola: saudações, apresentações, títulos, informações pessoais; - Discurso formal e informal em língua espanhola; - Descrição de lugares, indicando itinerário turístico; - Vocabulário de família; - Descrição de rotina diária; - Descrição de locais turísticos em uma cidade e do que fazer para se divertir; - Gostos e preferências; - Gramática aplicada ao conteúdo funcional da língua espanhola.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas; - Trabalhos em equipe; - Dinâmicas; - Pesquisas; - Exercícios programados.
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade; - Trabalhos individuais e em grupo; - Avaliações escritas individuais; - Avaliações orais – apresentação de trabalhos
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
LAROUSSE EDITORIAL, S. A. !SÍ! - dicionário larousse espanhol-português / português-espanhol - míni (novo

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

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

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS		
Código:	13.300.26	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40	CH Prática:
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos:		
Semestre: 2º		
Nível: Superior		
EMENTA		
<p>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.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Treinamento e desenvolvimento organizacional; - Estratégias de recursos humanos; - Liderança. 		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> - Aspectos básicos, das técnicas e ferramentas relativas ao planejamento da Gestão de Pessoas aplicado a eventos. - Os Processos da Gestão de Pessoas: agregar; aplicar; recompensar; desenvolver; manter e monitorar pessoas. - Planejamento estratégico de Gestão de Pessoas para as áreas administrativas de eventos. - Agregando Pessoas - Recrutamento de pessoas e seleção de pessoas. Avaliação dos resultados da seleção. - Aplicando Pessoas - Cultura organizacional e modelagem do trabalho para as áreas administrativas de eventos. - 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. - Recompensar Pessoas - Conceitos de remuneração. Avaliação e classificação de cargos. Programas de incentivos. Planos de benefícios aplicados as áreas administrativas de eventos. - Mantendo pessoas - Relações com os empregados. Disciplina. Gestão de conflitos. - Monitorando Pessoas - Banco de dados e sistema de informações. Auditoria de RH em organizações de eventos. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas - Trabalhos em equipe - Exercícios programados 		

AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações escritas individuais - Avaliações orais – apresentação de trabalhos 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<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>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<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>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

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

DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO
Código: 13.300.11
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 2º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação do curso - Importância de uma boa alimentação para o indivíduo na sociedade - nutrição e dietética: conhecendo os alimentos - Importância de cada grupo dos alimentos (pirâmide alimentar) - Hidrato de Carbono (Glicídios): classificação, funções, fontes alimentares - necessidades diários, excessos, deficiência. - Proteínas (Protídios): classificação, funções, fontes alimentares - necessidades diários, excessos, deficiência. - Lipídios: classificação, funções, fontes alimentares - necessidades diários, excessos, deficiência. - Vitaminas: classificação, funções, fontes alimentares - necessidades diários, excessos, deficiência. - Sais minerais: classificação, funções, fontes alimentares - necessidades diários, excessos, deficiência. - Energia: necessidades de energéticas: gasto e consumo de energia.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas - Trabalhos em equipe - Exercícios programados
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações escritas individuais - Avaliações orais – apresentação de trabalhos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
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.

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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.	
Coordenador do Curso <hr/>	Setor Pedagógico <hr/>

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

DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA	
Código: 13.300.02	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 2	
Nível: Superior	
EMENTA	
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.	
OBJETIVO	
Desenvolver no educando a base conceitual e as ferramentas para resolver situações gerenciais relacionadas a prática da Matemática Financeira	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> - Introdução à Matemática Financeira - Diagramas de Fluxo de Caixa. Cálculos e Fórmulas com Juros Simples - Desconto Simples. Desconto Racional. Desconto Comercial. Desconto Bancário - Juros Simples. Juros Compostos. Taxas Equivalentes - Inflação, Taxa Aparente e Taxa Real. Capitais Equivalentes 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Apresentação oral com recursos audiovisuais, exercícios, leitura dirigida, e elaboração de trabalho em grupo.	
AVALIAÇÃO	
Uma avaliação escrita, um trabalho em grupo, um trabalho individual e notas de participação	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<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>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CRESPO, Antônio Arnot. <i>Matemática Financeira Fácil</i> . 14a ed. Saraiva. São Paulo, 2009	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

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

DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA EM TURISMO
Código: 13.300.07
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 2º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
- Utilizar métodos e técnicas de estudo individual e de grupo necessários à compreensão e análise de textos escritos. - Identificar e caracterizar as diferentes formas de trabalho científico. - Conceituar e caracterizar os tipos de pesquisa, especificando seus traços essenciais e atitudes básicas. - Conhecer as etapas para elaboração de um projeto de pesquisa. - Elaborar o projeto de pesquisa, definindo com clareza cada elemento do projeto, de acordo com a necessidade do tema e do tipo de pesquisa.
PROGRAMA
UNIDADE I - MÉTODOS E TÉCNICAS DE ESTUDO O ato de ler – A Leitura: ● Elemento; ● Objetivos; ● Leitura de estudo ou informativa: fases, como sublinhar; ● Documentação pessoal: tipos de fichamento.
UNIDADE II – CIÊNCIA E CONHECIMENTO CIENTÍFICO ● Tipos de conhecimento; ● Conceito de ciência; ● Classificação e divisão da ciência.
UNIDADE III – O MÉTODO CIENTÍFICO ● Conceito de método científico; ● Classificação do método científico.
UNIDADE IV – O TEXTO CIENTÍFICO ● Concepção de escrita científica; ● Tipos de trabalhos científicos e normas de elaboração: relatório, resumo, artigo, resenha, monografia, dissertação e tese; ● Normas práticas de elaboração segundo a ABNT.
UNIDADE V - A PESQUISA CIENTÍFICA ● Conceitos de pesquisa científica;; ● Etapas da pesquisa; ● Tipos de pesquisa e técnicas de pesquisa (coleta de dados); ● Ética na pesquisa.
UNIDADE VI – O PROJETO E O RELATÓRIO DE PESQUISA. ● Conceito de projeto de pesquisa;

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

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

DISCIPLINA: SISTEMAS E TÉCNICAS DE RECEPÇÃO
Código: 13.300.15
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 2º
Nível: Superior
EMENTA
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
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> ● - Conceituação do setor e identificação do perfil profissional. ● - Apresenta o setor de alimentos e bebidas com enfoque nos serviços de sala e bar. Compreendendo estruturas de serviços em diferentes meios gastronômicos. ● - Introdução aos serviços e produtos de sala e bar. ● - Permite o contato com tipos de serviços, materiais específicos e suas técnicas de utilização, conhecimento de bebidas variadas e relacionamento interpessoal ● - Desenvolvimento de atividades práticas relacionadas aos procedimentos operacionais em laboratório pedagógico. ● - Introdução à enologia
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas; - Trabalhos em equipe; - Exercícios programados.
AValiação
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade; - Trabalhos individuais e em grupo; - Avaliações escritas individuais;

- 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**

DISCIPLINA: SISTEMAS E TÉCNICAS DE SALA E BAR		
Código:	13.300.33	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40	CH Prática:
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos:		
Semestre: 2º		
Nível: Superior		
EMENTA		
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		
OBJETIVO		
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.		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> - Conceituação do setor e identificação do perfil profissional. - Apresenta o setor de alimentos e bebidas com enfoque nos serviços de sala e bar. Compreendendo estruturas de serviços em diferentes meios gastronômicos. - Introdução aos serviços e produtos de sala e bar. - Permite o contato com tipos de serviços, materiais específicos e suas técnicas de utilização, conhecimento de bebidas variadas e relacionamento interpessoal - Desenvolvimento de atividades práticas relacionadas aos procedimentos operacionais em laboratório pedagógico. - Introdução à enologia 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas; - Trabalhos em equipe; - Exercícios programados. 		
AVALIAÇÃO		
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade; - Trabalhos individuais e em grupo; - Avaliações escritas individuais; 		

- 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**

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

<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>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<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>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

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

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

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

DISCIPLINA: ESPANHOL APLICADO AO TURISMO II		
Código:	13.300.20	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 80	CH Prática:
Número de Créditos: 4		
Pré-requisitos:		
Semestre: 3º		
Nível: Superior		
EMENTA		
Desenvolvimento das competências comunicativas do aprendiz de língua espanhola em nível intermediário aplicado ao turismo.		
OBJETIVO		
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.		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none"> - Vocabulário correspondente ao hotel: serviços e atendimento; - Estruturas e expressões comunicativas necessárias para recepcionar, acolher, reclamar, dar informações meteorológicas, atender telefonas, realizar reserva e cancelar reserva; - Vocabulário de comidas e pratos típicos hispânicos; - Estruturas de como fazer pedido de serviços de comida e de identificação da fatura; - Gramática aplicada ao conteúdo funcional da língua espanhola em consonância com o conteúdo comunicativo. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas; - Trabalhos em equipe; - Dinâmicas; - Pesquisas; - Exercícios programados. 		
AVALIAÇÃO		
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade; - Trabalhos individuais e em grupo; - Avaliações escritas individuais; - Avaliações orais – apresentação de trabalhos. 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>LAROUSSE EDITORIAL, S. A. !SÍ! - dicionário larousse espanhol-português / português-espanhol - mini (novo acordo). São Paulo: Larousse do Brasil, 2009</p> <p>MORENO, C.; TUTS, M. Cinco Estrellas: español para el turismo. Madrid: SGEL, 2009.</p> <p>MORENO, Concha; MORENO, Vitoria; PIEDAD, Zurita. Nuevo Avance 1.</p>		

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

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

DISCIPLINA: ESTATÍSTICA APLICADA
Código: 13.300.14
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 3º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
UNIDADE I - FUNDAMENTOS DA ESTATÍSTICA
UNIDADE II - SÉRIES ESTATÍSTICAS
UNIDADE III - MEDIDAS DE POSIÇÃO
UNIDADE IV - MEDIDAS DE VARIABILIDADE
METODOLOGIA DE ENSINO
- Aulas teóricas e/ou práticas - Trabalhos em equipe - Exercícios programados - Seminários
AVALIAÇÃO
- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
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.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL NA HOTELARIA
Código: 13.300.08
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 3º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
<p>UNIDADE I - RECURSOS NATURAIS E FONTES DE ENERGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ecosistemas; ● Recursos naturais renováveis e não-renováveis; ● Fontes de energia convencionais e alternativas. <p>UNIDADE II - DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E TURISMO SUSTENTÁVEL</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sustentabilidade; ● Exemplos de turismo sustentável. <p>UNIDADE III - MEIO AMBIENTE X TURISMO E ATIVIDADE HOTELEIRA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Impactos Poluidores; ● Impactos ambientais dos recursos naturais. <p>UNIDADE IV - QUALIDADE AMBIENTAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Certificações de Qualidade ambiental; ● Fatores que influenciam as certificações; ● As certificações como fatores de competitividade; ● ISO série 14000; ● Auditoria ambiental. <p>UNIDADE V - GESTÃO DE RESÍDUOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Resíduos sólidos; ● Tratamento de efluentes.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas; - Trabalho individual; - Trabalho em grupo; - Visitas técnicas; - Seminários.
AVALIAÇÃO

<p>A avaliação se dará de forma contínua considerando os seguintes critérios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participação; - Coerência e consistência; - Cumprimento de prazos; - Clareza de ideias (oral e escrita); - E através de: Avaliação escrita; - Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo dirigido, pesquisa e relatórios das práticas). 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<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>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DYLLICK- BRENZINGERN. Thomas; GELGEN, Herren Paul; Hafliger, Beat & 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&A, 2005</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

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

DISCIPLINA: GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS
Código: 13.300.31
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 3º
Nível: Superior
EMENTA
Conhecer as sete partes distintas da gestão; Aprender a controlar; A importância do controle em A&B;
OBJETIVO
- 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
PROGRAMA
UNIDADE I - O ESTUDO DA GESTÃO PERCEBIDO EM SETE PARTES DISTINTAS: PODC³S ● A gestão e suas sete partes; ● Planejar, organizar, dirigir, comandar, coordenar, controlar, selecionar.
UNIDADE II - A GESTÃO DO CONTROLE ● Controle e planejamento; ● Controle no serviço de alimentação; ● Gestão do controle em A&B.
UNIDADE III - O CONTROLE NA GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS ● O controle em A&B; ● Classificação do controle em A&B; ● Seis aspectos primordiais do controle.
UNIDADE IV - O CONTROLE A MONTAGEM DE UM NEGÓCIO EM A&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.
METODOLOGIA DE ENSINO
- Visitas técnicas: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado. - Aplicar aulas expositivas; - Estudos de caso; - Exercícios em aula; Avaliações; - Trabalhos em grupo.

AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
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.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CÂNDIDO, Índio. Copeiro. Canoas: ULBRA, 1998. CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade: Aleph MONISON, Alison & LASHLEY, Conrad . Em busca da hospitalidade: Manol	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA
Código: 13.300.09
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 3º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
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).
PROGRAMA
UNIDADE I- HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DO TURISMO:
I – A evolução histórica dos computadores – Definição de hardware e software
II - Tecnologia da Informação
III – Conhecendo os principais aplicativos para área – Noções básicas de diagramação – Word, PageMaker, CorelDraW, PhotoShop, PowerPoint e Internet.
IV – A comunicação na Internet
METODOLOGIA DE ENSINO
- Aulas teóricas e/ou práticas - Trabalhos em equipe - Exercícios programados - Seminários
AVALIAÇÃO
- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CHIAVENETO, Idalberto. Introdução a Teoria Geral da Administração. LAUDON, Kenneth C. Sistemas de informação com Internet. PRESSMAN, Roger S. Engenharia de Software

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> ● Política Nacional de Turismo; ● EMBRATUR e Ministério de Turismo; ● Política Estadual de Turismo e SETUR; ● Política municipal de Turismo e SETFOR. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e debates; - Seminários e exploração orientada de material didático; - Estudos dirigidos; - Atividades em grupo e pesquisas. 	
AVALIAÇÃO	
Prova dissertativa, exposição de textos, seminários temáticos, trabalhos individuais, pesquisa temática, relatórios e elaboração de projetos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<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>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<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 http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_acti on=&co_obra=6170 Organização Mundial do Turismo:</p> <p>http://www2.unwto.org</p> <p>Publicações Ministério do Turismo http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/</p> <p>Plano Nacional do Turismo http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/plano_nacional_turismo_2007_2010.pdf</p> <p>Programa de Regionalização do TURISMO Livro I http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_1_turismo1.pdf</p> <p>Livro II http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/livro_2_turismo1.pdf</p> <p>Turismo no Brasil (2011-2014) http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outroestudos/Turismo_no_Brasil_2011_-_2014_sem_margem_corte.pdf</p> <p>Proposta estratégica de organização turística para a copa de 2014 http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outroestudos/BRASIL_final_NOVO.pdf</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

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

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

- Trabalhos em grupo.	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira . São Paulo: EDUCS, 1999. MARQUES. J. Albano. Manual de hotelaria . Caxias do Sul: EducS, 2006. MARTIN, Robert J. Governança: administração e operação de hotéis . São Paulo: Roca, 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARROWS, Clayton; W. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade . São Paulo: Atlas CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade . São Paulo: Editora Aleph, 2004 CORRÊA, Henrique; L. CAON, Mauro. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação de clientes . São Paulo: Atlas, 2006. DUARTE, Vladoir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros . São Paulo: Editora Senac, 2005	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

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

<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas; - Trabalhos em equipe; - Exercícios programados. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade Trabalhos individuais e em grupo; - Avaliações escritas individuais; - Avaliações orais – apresentação de trabalhos. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 8ª edição. Caxias do Sul: EDUCS, 2001 OLIVEIRA, Luís Martins, et al. Controladoria Estratégica. São Paulo, Atlas, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

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

AVALIAÇÃO	
Estudos de casos; Relatórios técnicos; Avaliações objetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
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 http://www.newton.freitas.nom.br Bebidas. http://www.newton.freitas.nom.br	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

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

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

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

DISCIPLINA: ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA
Código: 13.300.34
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 4º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
<p>UNIDADE I – Contextualização da disciplina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características de um projeto de pesquisa; - A Escolha do Tema; - A Formulação do Problema de pesquisa; - Coleta de fontes bibliográficas. <p>UNIDADE II – Desenvolvimento do Projeto de Pesquisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Problema da Pesquisa - Introdução - Justificativa; - Objetivos; - Hipóteses; - Referencial Teórico; - Metodologia de pesquisa; - Cronograma de desenvolvimento; - Bibliografia. <p>UNIDADE III – Apresentação do projeto de pesquisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparação da apresentação; - Apresentação.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas; - Trabalhos em equipe; - Exercícios programados.
AVALIAÇÃO

<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade; - Trabalhos individuais e em grupo; - Avaliações escritas individuais; - Avaliações orais; - Apresentação de trabalhos. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.</p> <p>CENTENO, R. R. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. 1 ed. ROCA, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<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>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

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

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

Uma avaliação escrita, um trabalho em grupo, um trabalho individual e notas de participação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<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>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
HISRICH, Robert D. PETERS, Michael P. Empreendedorismo. 5 ed. Porto Alegre: ARTMED, 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**

DISCIPLINA: GESTÃO EM HOSPEDAGEM
Código: 13.300.28
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 4º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
<ul style="list-style-type: none"> - Permitir que o aluno tenha conhecimento acerca da gestão dos meios de hospedagem em seus diversos contextos, com uma visão global e interdependente; - 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; - Introduzir o aluno nos conceitos de Gestão de Serviços; - Conhecer e identificar os mecanismos de gestão pela qualidade total; - Conhecer e identificar os mecanismos de gestão socioambiental em meios de hospedagem; - Conhecer e identificar os mecanismos de gestão de uma empresa hoteleira; - Compreender e identificar as tendências atuais da gestão hoteleira; - 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.
PROGRAMA
<p>UNIDADE I - Gestão em serviços</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importância e conceitos; - Gestão por processos; - Caracterização dos serviços; - O sistema de operações de serviços; - O processo gerador de serviços; - Ciclo do serviço; - Estratégia de serviços. <p>UNIDADE II - Gestão pela qualidade total - gqt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestão da qualidade total; - Gestão da qualidade em serviços; - Controle do processo; - Medição da qualidade em serviços; - Satisfação das pessoas – o comportamento do consumidor; - Processo de melhoria da qualidade;

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

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

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

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

<p>- Avaliações escritas individuais;</p> <p>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<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>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<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>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

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

DISCIPLINA: INGLÊS APLICADO AO TURISMO II
Código: 13.300.18
Carga Horária Total: 80 CH Teórica: 80 CH Prática:
Número de Créditos: 4
Pré-requisitos:
Semestre: 5º
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> - Identificando os diferentes tipos de turismo; - Entendendo o termo “hospitalidade”; - Dando informações; - Socializando e quebrando gelo; - Ajudando e servindo o cliente/hóspede; - Oferecendo produtos de maneira polida; - Dando direções; - Lidando com pedidos; - Recebendo pagamento; - Vendendo bilhetes e dando orientações; - Leitura de artigos sobre turismo e hospitalidade.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas; Trabalhos em equipe; - Role-plays; Pesquisas; - Vídeos; - Exercícios programados.
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade; - Trabalhos individuais e em grupo; - Avaliações escritas individuais; - Avaliações orais – apresentação de trabalhos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
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.	
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**

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

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

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

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

<p>- Avaliações orais – apresentação do projeto; - Aplicação prática do projeto – implementação de um projeto de caráter social em uma comunidade de Aracati.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<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. & 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>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ARMANI, D. Como elaborar projetos? Guia prático de elaboração de projetos. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2001.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

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

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
Código: 13.300.37
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 5º
Nível: Superior
EMENTA
A disciplina tem por finalidade subsidiar a elaboração de uma monografia acerca da temática do curso.
OBJETIVO
Educação e pesquisa em turismo; Pesquisa científica em turismo; O ensino de turismo no Brasil; Análise do turismo como ciência.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> - O processo de coleta de dados: fontes primárias e secundárias; - Escolha do Tema; - Justificativa da escolha do tema; - Objetivos da pesquisa; - Problema de Pesquisa; - Formulação de Hipóteses; - Marco teórico; - Metodologia de Pesquisa; - A seleção dos instrumentos de pesquisa; - Interpretação dos dados.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas e/ou práticas; - Trabalhos em equipe; - Exercícios programados
AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade; - Trabalhos individuais e em grupo; - Avaliações escritas individuais; - Avaliações orais – apresentação de trabalhos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<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>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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).	
Coordenador do Curso <hr/>	Setor Pedagógico <hr/>

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

DISCIPLINA: HOTELARIA HOSPITALAR
Código: 13.300.39
Carga Horária Total: 40 horas CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 02
Pré-requisitos:
Semestre: 5º semestre
Nível: Superior
EMENTA
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.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> - Evolução histórica da Hotelaria Hospitalar; - Hotelaria Hospitalar no mundo e no Brasil; - Os hospitais públicos e privados no Brasil; - Hospitais hotéis; - A hospitalidade como novo paradigma da área hospitalar; - O macro ambiente da hospitalidade; - Composição dos serviços: <ul style="list-style-type: none"> - Recepção; - Governança; - Lavanderia; - Telefonia; - Serviço de Nutrição e Dietética; - Serviço de Atendimento ao Cliente; - Manutenção; - Achados e perdidos; - Segurança patrimonial; - A humanização e a hotelaria hospitalar; - Enfermagem e hotelaria: parceria inteligente; - Cultura e lazer em hospitais; - Investimentos em hotelaria hospitalar; - Filosofia de atendimento;

- Sistemas de Gestão da Qualidade.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas e dialogadas, estudo de caso, trabalhos em dupla, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos, facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto. Visitas técnicas à hospitais público e privado para comparar estruturas e serviços.	
AVALIAÇÃO	
Trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
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.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

DISCIPLINA: LIBRAS (OPTATIVA)
Código: 13.300.40
Carga Horária Total: 40 CH Teórica: 40 CH Prática:
Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: Optativa
Nível: Superior
EMENTA
Histórico e Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe; Noções de variação. Prática de Libras: desenvolver a competência comunicativa em Libras.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
- 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.
METODOLOGIA DE ENSINO
- Aulas expositivas dialogadas; - Oficinas de comunicação; - Seminários; - Vídeos; - Dinâmica de grupo; - Atividades de campo.
AVALIAÇÃO
- Avaliações Escritas; - Atividades de pesquisa; - Avaliações práticas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
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..
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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