

## EMENTAS

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

<p>Apresentação de seminários;  Observação de filmes;  Análise e interpretação de textos e artigos;  Incursões no Campo Empírico.  Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.  Visita Técnica</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>. Trabalhos Individuais  . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)  . Seminários  . Produção Textual e Expressão Oral  . Participação em Fóruns e Mediações Acadêmicas</p>	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
<p>BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do turismo. 10 ed. São Paulo: SENAC, 2004.    COOPER, Chris et al. Turismo: Princípios e Práticas. São Paulo: Bookman, 2007.    SANCHO, Amparo. Introdução ao turismo: organização mundial ao turismo. São Paulo: Roca, 2001.</p>	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>BARRETO, Margarida. Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo. – 13ªed. rev. e atual – Campinas, SP: Papirus, 2003.    LAGE, Beatriz; MILONE, Paulo. Turismo: teoria e prática. – São Paulo: Atlas, 2000.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

<b>DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM</b>	
<b>Código:</b>	HOTE002
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos: 3</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	---
<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
<p>Fazer com que os discentes possam compreender os principais conceitos da administração, pautados no planejamento, organização, coordenação, direção e controle; Compreender a organização hoteleira</p>	

inserida na excelência da qualidade dos serviços; Focando a evolução dos meios de hospedagem, tipologia, classificação, hierarquia e setores; Oferecer conhecimentos técnicos para que os discentes conheçam os formulários e documentos utilizados na hotelaria, bem como, possam resolver problemas operacionais e gerenciais.

#### **OBJETIVOS**

- Compreender os princípios da administração e suas novas abordagens;
- Expor a evolução dos meios de hospedagem até os dias atuais;
- Abordar os termos técnicos utilizados nos meios de hospedagem, bem como sua tipologia e classificação conforme o Sistema Brasileiro de Classificação dos meios de Hospedagem (SBCLASS)
- Conhecer os diversos setores da hotelaria, bem como, ordem hierárquica com cargos, funções e operacionalização dos serviços.
- Propiciar aos discentes, conhecimento de formulários e documentos utilizados na hotelaria, bem como, de simulações para solucionar problemas operacionais e de gestão.

#### **PROGRAMA**

1. Evolução dos conceitos de administração desde os princípios até a contemporaneidade;
2. Evolução da hospitalidade e dos meios de hospedagem desde a idade antiga até a atualidade, enfocando também os pioneiros da hotelaria;
3. Os meios de hospedagem como empresa: Classificação hoteleira, baseada na deliberação normativa nº 429 /2002, SBCLASS, e nas modificações atuais;
4. Termos técnicos usados na hotelaria e tipologia dos meios de hospedagem (hotéis, pousadas, albergues, campings, Spa, motéis, etc);
5. Estrutura organizacional dos meios de hospedagem (cargos, funções e setores de hospedagem).

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão expositivas e dialogadas com utilização de data show, caixa de som, quadro branco, xerox para resolução de exercícios, simulações de diversas situações problemáticas dentro de meios de hospedagem, ; utilização de metodologias ativas de aprendizagem com uso de TICs realizando oficinas de Learning Café, Brainwriting para discussão de estudos de casos e soluções de problemas, e utilização da metodologia Pear struction para discussão e aprendizagem aos pares através da plataforma de questionários-quiz do Google forms,; Visita técnica a um meio de hospedagem para comparar a teoria com a prática guardando as proporções de uma cidade grande para o interior do estado; Elaboração de 01 relatório, apresentação de 02 seminários e 02 avaliações dissertativas sobre o conteúdo ministrado; Visita Técnica

#### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será formativa, observando a participação dos discentes em sala de aula, no momento de esclarecimento de dúvidas, resolução de exercícios, se o grupo todo está trabalhando para resolver as simulações problemáticas dentro de uma empresa ou especificamente em um hotel. Como se comportam durante a visita técnica em um hotel. Que observações e conclusões foram identificadas no relatório da visita técnica, além das respostas coerentes dadas na avaliação dissertativa composta de 5 a 10 questões.

#### **REFERÊNCIA BÁSICA**

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

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

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

**REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

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

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

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

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

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

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

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

**DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ECONOMIA**

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

**EMENTA**

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

**OBJETIVOS**

- Saber comentar aspectos de oferta e demanda;
- Conhecer as características dos vários tipos de mercado;
- Saber calcular e explicar os grandes agregados das contas nacionais;
- Conhecer os fundamentos das teorias do Comércio Internacional;
- Conhecer as teorias de combate à inflação;
- Entender os fundamentos da teoria monetária.

## **PROGRAMA**

Conceitos Básicos: conceito, objeto e classificação da Economia  
Atividades Econômicas: Setor Primário, Setor Secundário e Setor Terciário  
Necessidades Humanas  
Bens e Serviços  
Políticas Econômicas: Monetária, Fiscal e Cambial  
O Sistema Econômico  
Produção  
Circulação e Consumo  
Mercados  
Teoria do Funcionamento do Mercado  
Demanda  
Oferta  
Preço de Equilíbrio e Quantidade de Equilíbrio  
Elasticidade da Demanda  
Elasticidade da Oferta  
Teoria do Consumidor  
Utilidade Total e Marginal  
Restrição Orçamentária  
Teoria da Produção  
Teoria dos Custos  
Equilíbrio da Firma  
Estruturas de Mercado  
Concorrência Perfeita  
Monopólio e Concorrência Imperfeita  
Sistemas de Contas Nacionais  
Identidades da Contabilidade Nacional  
O Novo Sistema das Contas Nacionais

Teorias de Determinação da Renda  
A Oferta Agregada  
A Demanda Agregada  
Teoria Monetária  
As Funções da Moeda  
Criação e Destruição de Moeda  
Segmentação dos Mercados Financeiros  
Tratamento da Inflação  
Tipos de Inflação  
Teoria Quantitativa da Moeda  
Comércio Internacional  
O Mercado Cambial  
O Balanço de Pagamentos

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivo-participativas
- Mesa-Redonda
- Visitas Técnicas a Empresas
- Debates
- Palestras

## **AVALIAÇÃO**

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

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

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

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

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

#### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

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

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

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

<p>2.8. Humanização do turismo</p> <p>2.9. Turismo e mudanças sociais</p> <p><b>3. O modelo existencial na sociedade industrial: trabalho – moradia – lazer – viagem.</b></p> <p><b>4. A maquinaria das férias ou o ciclo da reconstituição.</b></p> <p><b>5. Humanização do cotidiano.</b></p> <p><b>6. Teses para a humanização da viagem.</b></p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposição oral dialogada dos conteúdos.</li> <li>- Aplicação de exercícios e estudos dirigidos.</li> <li>- Exposição de vídeos</li> <li>- Pesquisa de Campo.</li> <li>- Seminários e debates.</li> <li>- Visita Técnica</li> </ul>	
<b>AValiação</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exercícios e estudos dirigidos</li> <li>- Avaliação Escrita</li> <li>- Apresentação de Seminários</li> <li>- Produção de Artigo e/ou de textos</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
<p>CASTRO, Celso Antonio Pinheiro de. <b>Sociologia aplicada ao turismo</b>. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>DUMAZEDIER, Joffre. <b>Sociologia empírica do lazer</b>. [tradução Silvia Mazza e J. Guinsburg]. 3.ed. São Paulo: Perspectiva, SESC, 2008. (Debates; 164 / dirigida por J. Guinsburg).</p> <p>KRIPPENDORF, Jost. <b>Sociologia do Turismo</b>: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. [tradução contexto traduções]. 3.ed. rev. e ampli. São Paulo: Aleph, 2009. (Turismo)</p>	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>DOWBOR, Ladislau. O que é Capital. São Paulo: Brasiliense, 2004.</p> <p>Falcão, Marcius Tullius Soares. Sociologia do Turismo. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.</p> <p>PORTO-GONÇALVES, Carlos Alves. Globalização da natureza e natureza da globalização. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>  <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	<b>Setor Pedagógico</b>  <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

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

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

<b>DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.003
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	--
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Superior/Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
Matemática Básica. Matemática Comercial. Matemática Financeira. Noções de Fluxo de Caixa. Comparativo entre Juro Simples e Juro Composto. Comparativo entre Desconto Simples e Desconto Composto. Avaliação de Projetos.	
<b>OBJETIVOS</b>	

- Saber comentar os conceitos básicos de Matemática Financeira.
- Saber usar a Máquina Financeira.
- Compreender a diferença entre juro simples e juro composto
- Compreender a diferença entre desconto simples e desconto composto
- Saber operacionalizar as técnicas de avaliação de projetos

## PROGRAMA

Equações  
 Proporção  
 Potência  
 Problemas com Números Inteiros  
 Progressões Aritméticas  
 Progressões Geométricas  
 Regra de Três Simples  
 Regra de Três Composta  
 Porcentagem  
 Juros Simples  
 Desconto Simples  
 Uso de Máquina Financeira  
 Fluxo de Caixa  
 Taxas de Juros  
 Juro Composto  
 Desconto Composto  
 Séries Uniformes  
 Sistemas de Amortização  
 Planos de Depreciação  
 Taxa Interna de Retorno(TIR)  
 Playback Descontado  
 Valor Presente Líquido(VPL)  
 Índice de Lucratividade(IL)  
 Taxa de Rentabilidade(TR)  
 Comparação entre os métodos de Avaliação de Projetos

## METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas
- Mesa-Redonda
- Debates

## AVALIAÇÃO

- Prova Escrita
- Atividades Individuais e Grupais

## REFERÊNCIA BÁSICA

VIEIRA SOBRINHO, José Dutra. **Matemática financeira**. São Paulo: Atlas, 2011.

HAZZAN, Samuel; POMPEO, José Nicolau. **Matemática financeira**. São Paulo: Saraiva, 2007.

BUAR, Celso Luiz. **Matemática financeira**. Curitiba-PR: Editora do Livro Técnico, 2010.

**REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

RODRIGUES, Francisco José. **Noções Básicas de Matemática Financeira**. Rio de Janeiro: Usina de Letras, 2012.

IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David. **Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva**. São Paulo: Atual, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ESTATÍSTICA**

<b>Código:</b>	HOTE.007
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	---
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico

**EMENTA**

A natureza da estatística; População e amostra; Séries estatísticas; Variáveis e gráficos; Distribuição de frequência; Medidas de posição; Medidas de dispersão ou de variabilidade; Medidas de assimetria e Curtose; Teoria elementar da probabilidade; Distribuição binomial e Normal.

**OBJETIVOS**

- Compreender a lei da probabilidade e como esta é importante para os cálculos de um meio de hospedagem;
- Conhecer as técnicas de coleta de dados para possíveis aplicações em monografias, ou qualquer trabalho acadêmico;
- Analisar dados estatísticos com ou sem tabelas.

**PROGRAMA**

Panorama histórico, Método estatístico; A estatística, Fase do método estatístico, A estatística nas empresas; Variáveis, População e amostra, Amostragem; Tabelas, Séries estatísticas, Distribuição de frequência, Dados absolutos e relativos; Gráfico estatístico, Diagramas, Gráfico polar, Cartograma, Pictograma; Tabela primitiva (Rol), Distribuição de frequência, Elementos de uma distribuição de frequência, Número de classes e Intervalo de classe, Tipos de frequência, Distribuição de frequência sem intervalos de classe, Representação gráfica de uma distribuição, A curva de frequência; Média aritmética, Moda, A mediana, Posição relativa da Média, Mediana e Moda, As separatrizes; Dispersão ou variabilidade, Amplitude total, Variância e Desvio padrão, Coeficiente de variação; Assimetria e Curtose; Experimento aleatório, Espaço amostral, Eventos, Probabilidade, Eventos complementares, Eventos independentes e Eventos mutuamente exclusivos; Variável aleatória, Distribuição de probabilidade, Distribuição binomial, Distribuição normal e Curva normal.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão expositivas e dialogadas com utilização de projetor de multimídia, quadro branco, xerox para resolução de exercícios, simulações de diversas situações problemáticas dentro de meios de hospedagem, onde

cada grupo deve resolver seus problemas.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
A avaliação será formativa, observando a participação dos discentes em sala de aula, no momento de esclarecimento de dúvidas, resolução de exercícios em grupos. Avaliações escritas individuais e em grupo	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
CRESPO, Antônio Arnot. <b>Estatística Fácil</b> . São Paulo: Editora Saraiva, 2009. COSTA, Sérgio Francisco. <b>Estatística aplicada ao turismo</b> . São Paulo: Aleph, 2003. FONSECA, Jairo Simon da. <b>Curso de Estatística</b> . 6ª edição. São Paulo: Editora Atlas, 2010.	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
MUCELIN, Carlos Alberto. <b>Estatística</b> . Curitiba-PR: Livro técnico, 2010.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

<b>DISCIPLINA: TÉCNICA DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.008
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	--
<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
Leitura e produção de textos de diferentes gêneros e tipos textuais. Elementos de coesão e coerência textuais. Estudo e prática da norma culta, enfocando a nova ortografia da língua portuguesa, a concordância e a regência, a colocação pronominal e os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da língua portuguesa.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<b>Geral:</b>	

- . Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens de modo a organizar cognitivamente a realidade.

**Específicos:**

- Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sócio comunicativo, tendo em vista sua organização e função.
  - Confrontar opiniões e pontos de vista, levando em consideração a linguagem verbal.
- Fazer uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e recepção do texto, para expressar-se, informar-se, comunicar-se, bem como para demais finalidades.
- Identificar a estrutura (tipo) e o gênero de um texto, unidade básica da comunicação, e o seu percurso da construção de sentidos.

**DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO**

**CÓDIGO: HOTE. 00**

**CÓDIGO PRÉ-REQUISITO:**

**CARGA HORÁRIA: 40 H/A**

**SEMESTRE: 1º SEM**

**NÚMERO DE CRÉDITOS: 02**

**NÍVEL: SUPERIOR**

**EMENTA**

Proporcionar ao aluno o conhecimento sobre os riscos que o ambiente de trabalho pode proporcionar e as diversas situações e ações que podem ser realizadas para controle, amenização e solução dos possíveis problemas que podem ser previstos.

**OBJETIVOS**

Criar uma consciência crítica prevencionista para capacitar os alunos a executarem suas tarefas da vida profissional dentro dos padrões e Normas de Segurança, utilizando-se da prevenção em acidentes de trabalho na área de hospedagem.

Proporcionar ao futuro profissional na área de hospedagem uma melhor qualidade de vida no exercício do seu trabalho, reconhecendo, avaliando, eliminando e controlando os riscos de acidentes para si e para os outros que o rodeiam.

**PROGRAMA**

- Introdução à Segurança do Trabalho
- Segurança na hotelaria
  - A Segurança como Critério para Classificação Hoteleira
- Acidentes no trabalho
  - Conceito
  - Benefícios
- Equipamento de Proteção de Uso Individual
- Programas de segurança do trabalho
  - PPRA
  - PCMAT
  - PCMSO

<p>CIPA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenção de acidentes no setor da hotelaria</li> <li>• Normas Regulamentadoras – NRs</li> </ul>	
<p><b>METODOLOGIA DE ENSINO</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;</li> <li>– Visita técnica;</li> <li>– Atividades práticas nos laboratórios</li> </ul>	
<p><b>AVALIAÇÃO</b></p>	
<p>As avaliações serão dissertativas, orais e formativas, observando a participação dos discentes em sala de aula, principalmente nas aulas práticas. Relatório de visita técnica.</p>	
<p><b>REFERÊNCIA BÁSICA</b></p>	
<p>ASTETE. M.Wells; GIAMPAOLI, E; ZIDAN.L.NADIM, <b>Riscos Físicos</b>. São Paulo; Fundacentro, 1985. 112 p</p> <p>CARDELLA,B. <b>Segurança no trabalho e prevenção de acidentes uma abordagem holística</b>.São Paulo: Atlas S.A.1999</p> <p>CARNEIRO FILHO, T. <b>Inspeção de segurança</b>.Maceió.1985</p> <p>FUNDACENTRO; Mtb. <b>Polícia e Acidente do Trabalho</b>, São Paulo: 1998. 37p</p> <p>LIDA I. <b>Ergonomia Projeto e Produção</b>, São Paulo, Editora Edgard Blucher Ltda. 1997. 465p</p> <p>MEDEIROS J.R. Junior; FIKER, José; <b>A Perícia Judicial, Como Redigir Laudos e Argumentar Dialeticamente</b>; São Paulo: Pini, 1996. 140p</p> <p>VIEIRA I. Sebastião; PEREIRA C.Junior <b>Guia Prático do Perito Trabalhista</b>. Belo Horizonte, Ergo Editora, 1997. 428p</p> <p>ZOCCHIO, Á. <b>Prática da prevenção de acidentes: ABC da Segurança do Trabalho</b>.72ªed.São Paulo:Atlas S.A.2002</p>	
<p><b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b></p>	
<p>CAM POS. J.L. Dias, <b>O Ministério Público e o Meio Ambiente do Trabalho, Responsabilidade Civil e Criminal do Empregador e Propostos</b>. São Paulo: FUNDACENTRO. 1991.12p</p> <p>CAMPANHOLE. H.Lobo; . <b>Legislação de Previdência Social</b>, São Paulo: Editora ATLAS S/A. 1996</p> <p>Portaria do Ministério do Trabalho Nº 3214 de Junho de 1978</p> <p>Segurança e Medicina do Trabalho, Manual de Legislação, ATLAS, 40º1997, 542.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

<p><b>DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA</b></p>	
<p><b>Código:</b></p>	
<p><b>Carga Horária:</b></p>	<p>40h/a</p>
<p><b>Número de Créditos:</b></p>	<p>2</p>
<p><b>Código pré-requisito:</b></p>	<p>--</p>

<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	Superior
<b>EMENTA</b>	
Conceitos Básicos de Informática Aplicada. Sistemas Operacionais. Editor de textos. Planilhas Eletrônicas. Apresentações.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender conceitos básicos de informática;</li> <li>• Conhecer e operacionalizar os principais sistemas operacionais;</li> <li>• Conhecer e utilizar um editor de texto;</li> <li>• Conhecer e utilizar uma planilha eletrônica;</li> <li>• Fazer uma apresentação com o uso de aplicativos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos Básicos</li> <li>• Sistemas Operacionais</li> <li>• Editor de textos</li> <li>• Planilhas</li> <li>• Apresentações</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas Expositivo-participativas</li> <li>• Aulas de laboratório</li> <li>• Palestras</li> <li>• Seminários</li> <li>• Vídeos</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova escrita</li> <li>• Relatórios de Mesa-Redonda</li> <li>• Resumos de Leitura de Textos</li> <li>• Relatórios de Visita Técnica</li> <li>• Relatórios de Palestras e Seminários.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>MANZANO, André Luiz. <b>Estudo Dirigido de Word 2013</b>. São Paulo: Érika, 2013.</p> <p>MANZANO, José Augusto. <b>Estudo Dirigido de EXCEL 2013</b>. São Paulo: Érika, 2013.</p> <p>MANZANO, José Augusto. <b>Estudo Dirigido de POWERPOINT 2013</b>. São Paulo: Érika, 2013.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>VELLOSO, FERNANDO DE CASTRO. <b>Informática: Conceitos Básicos</b>. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.</p> <p>H. L. CAPRON / J. A. JOHNSON. <b>Introdução à Informática</b>. 8. ed. São Paulo: Pearson, 2005.</p>	

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

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

Programa de Prevenção e Riscos Ambientais.  
Prevenção e Controle de Riscos em Máquinas e Equipamentos.  
Caldeiras e Vasos de Pressão.  
Fornos.  
Ergonomia.  
Prevenção e Proteção contra Incêndios e Explosões.  
Medidas de Segurança a serem adotadas nos trabalhos em hotelaria.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas com quadro e pincel, projeção de filmes, uso de data-show e visitas técnicas.

#### **AValiação**

Através de resumos de aula, pesquisa junto à comunidade, apresentação de seminários e avaliações escritas.

#### **REFERÊNCIA BÁSICA**

**Segurança e Medicina do Trabalho** - Manuais de Legislação. 71.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

SCALDELA, Aparecida Valdinéia [et.al.]. **Manual prático de saúde e Segurança do trabalho**. 2.ed. revisado e ampliado. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2012.

TAVARES, José da Cunha. **Noções de prevenção e controle de perdas em segurança do trabalho**. 8.ed. São Paulo: SENAC, 2012.

Bursano, Paulo Roberto. **Segurança do Trabalho - Guia Prático e Didático**. São Paulo: ERICA, 2012.

Paoleschi, Bruno. **CIPA: guia prático de segurança do trabalho**. São Paulo: Érica, 2009.

Yee, Zung Che. **Perícias de engenharia de segurança do trabalho**. 3.ed. Curitiba: Juruá, 2012.

CARDELLA, Benedito. **Segurança no Trabalho e prevenção de acidentes**. São Paulo: Atlas, 2012.

#### **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

ARAÚJO, Giovanni Moraes de. **Fundamentos para Realização de Perícias Trabalhistas, Ambientais e Acidentárias**. Rio de Janeiro: GVC, 2008.

ARAÚJO, Giovanni Moraes de. **Segurança na armazenagem, manuseio e transporte de produtos perigosos**. 2.ed. Rio de Janeiro: GVC, 2005.

ARAÚJO, Giovanni Moraes de. **Elementos do Sistema de Gestão de SMSQRS**. 2.ed. Vol.2. Rio de Janeiro: GVC, 2009.

GARCIA, Gustavo Felipe Barbosa. **Acidentes do trabalho - doenças ocupacionais e nexos epidemiológico**. 4.ed. São Paulo: Método, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

<b>DISCIPLINA: PSICOLOGIA DO TURISMO</b>
<b>Código:</b> HOTE.011
<b>Carga Horária:</b> 40
<b>Número de Créditos:</b> 2
<b>Código pré-requisito:</b> --
<b>Semestre:</b> 1
<b>Nível:</b> Superior/Tecnológico
<b>EMENTA</b>
1. Os fundamentos da psicologia e da psicanálise e a importância de seus instrumentos de análise para a investigação, explicação e compreensão dos processos de subjetivação e fenômenos econômico-sociais contemporâneos; 2. Desenvolvimentos conceituais da psicologia e da psicanálise; 3. A metapsicologia freudiana e a terapêutica psicanalítica; 4. O turismo como experiência de consumo, a tipologia das motivações do turista e os conflitos interpessoais na prestação de serviços e nas relações de trabalho.
<b>OBJETIVOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demonstrar a necessidade e utilidade das teorias psicológicas e psicanalíticas para a análise e compreensão de fenômenos econômico-sociais contemporâneos e os processos de interação e subjetivação correspondentes;</li> <li>• Apresentar aos alunos um aporte teórico-conceitual que lhes permita melhor investigar as causalidades e formas de manifestação de um fenômeno psicossocial determinado;</li> <li>• Estimular os alunos a se apropriarem adequadamente destes instrumentos analítico-conceituais, induzindo essa apropriação por meio de discussões e exercícios de produção textual;</li> <li>• Relacionar as teorias e conceitos da psicologia e da psicanálise com o turismo, a partir de fenômenos sociais contemporâneos, tais como a globalização, a produção capitalista do espaço, os processos de subjetivação por meio do consumo e a precarização das relações de trabalho.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE I – Introdução à Psicologia: história e abordagens</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A constituição da Psicologia como ciência na Modernidade: objeto, teorias e métodos;</li> <li>2. Psicologia do comportamento (Behaviorismo). Psicologia da forma (Gestalt).</li> <li>3. Psicologia da identidade (Psicologia Social). Psicologia crítica (Psicologia sócio-histórica).</li> <li>4. Psicologia do desenvolvimento (Constutivismo). Psicologia do inconsciente (Psicanálise).</li> </ol> <p><b>UNIDADE II – Fundamentos e conceitos de psicologia</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Percepção, memória, consciência e linguagem;</li> <li>2. Estímulo, afeto, sentimento e emoção;</li> <li>3. Instinto, pulsão, desejo, fantasia, motivação e vontade;</li> <li>4. Sexualidade, identidade, representação, personalidade e comportamento.</li> </ol> <p><b>UNIDADE III – Psicanálise e metapsicologia freudiana</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aparelho psíquico e mecanismo de defesa: processos primários e secundários; princípio do prazer e da</li> </ol>

<p>realidade;</p> <p>2. Inconsciente, pré-consciente e consciente: psicopatologia dos sintomas, sonhos, atos falhos e chistes;</p> <p>3. Sexualidade infantil e fases de organização da libido: o complexo de Édipo;</p> <p>4. Narcisismo, análise do eu e psicologia das massas. Compulsão à repetição, pulsão de vida e pulsão de morte.</p> <p><b>UNIDADE IV – Elementos para uma psicologia do turismo</b></p> <p>1. A economia libidinal: do paradigma repressivo ao imperativo de gozo – culpa e socialização das pulsões;</p> <p>2. O comportamento do turista e a tipologia das motivações;</p> <p>3. O turismo e a indústria cultural: tempo-livre, lazer e consumo;</p> <p>4. Conflitos e insatisfação na prestação de serviços e nas relações de trabalho no setor turístico.</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>As aulas serão expositivas. Recursos materiais: projetor multimídia, pincel, quadro branco. Recursos didáticos: cópia do texto-base, livros, plano de aula, resumo da aula e conteúdo audiovisual.</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>1. Resenhas críticas dos textos-base; 2. Análise fílmica; 3. Produção de artigo científico</p>	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
<p>SAFALTE, Vladimir. <b>Grande hotel abismo</b>: por uma reconstrução da teoria do reconhecimento. São Paulo: Martins Fontes, 2012.</p> <p>SILVA, Fernando Brasil da. <b>A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria</b>: entender o cliente e atender com eficácia. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.</p>	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>KANAANE, Roberto; SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. <b>Ética em turismo e hotelaria</b>. São Paulo: Editora Atlas S.A, 2006.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p>

<b>DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM INGLÊS I</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.009
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	--
<b>Semestre:</b>	2

<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
Possibilitar ao aluno de Hotelaria um contato com a Língua Inglesa, com as funções e vocabulário próprio da área de Hotelaria e Hospedagem e apresentar noções sobre os aspectos culturais dos países cujo idioma é o Inglês.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p><b>Geral:</b> Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hotelaria e Hospedagem.</p> <p><b>Específicos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacitar o aluno a ouvir, compreender e comunicar-se oralmente, diferenciando o uso da língua formal e informal, de acordo com a situação ou conteúdo ao qual for exposto, no seu campo de trabalho.</li> <li>2. Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem.</li> <li>3. Preparar o aluno para a leitura e compreensão de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas. Situar o aluno junto a cultura dos diferentes povos falantes da Língua Inglesa, fazendo-o compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países.</li> <li>4. Através de exercícios de motivação a participação em sala de aula, eliminar as barreiras e bloqueios de comunicação, estimulando o aluno ao gosto e pelo estudo da língua inglesa e despertar o aluno para a sua importância no seu mercado de trabalho.</li> </ol>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saudações, Apresentações, Informações pessoais, Família, Preferências;</li> <li>▪ Horas e Datas;</li> <li>▪ Situações típicas do ambiente de hotel: check-in e check-out;</li> <li>▪ Atendimento ao telefone para reservas de hospedagem e/ou de passagens aéreas;</li> <li>▪ Atividades de rotina. Atividades passadas;</li> </ul> <p>Tópicos gramaticais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verbo TO BE;</li> <li>▪ Presente simples, uso da 3ª pessoa do singular;</li> <li>▪ Verbos Auxiliares Modais;</li> <li>▪ Verbos regulares e irregulares;</li> <li>▪ Palavras cognatas e falsos cognatos.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e interativas, slides, trabalho em grupo e em classe, leitura de textos diversos, música. Uso da dramatização, ou participação do aluno em simulações de situações de Hotelaria e estudo de textos técnicos. Visita Técnica	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação consistirá em um processo contínuo, feita por meio de atividades e avaliação, em grupos ou individuais, além de uma auto-avaliação do discente, consistindo em:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notas de participação</li> <li>• Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos</li> <li>• Tarefas em classe e de casa</li> <li>• Provas escritas</li> </ul>	

REFERÊNCIA BÁSICA	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental - <b>Estratégias de Leitura Módulo I</b> . São Paulo: TEXTONOVO/CEETEPS, 2000.	
MURPHY, Raymond. <b>English Grammar in Use</b> . 3 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. Dicionário Escolar Inglês – Português/ Português – inglês. 2 ed. Pearson Education 2009.	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
AGUIAR, Cícera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lúcia Nepomuceno. <b>Inglês Instrumental</b> . 3 ed. Local: Livro Técnico, 2001.	
Oliveira, Ricardo Coelho de. <b>Inglês básico</b> . 2 ed. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2013.	
THOMSOM, A J; MARTINET, A V A. <b>Practical English Grammar</b> . 4 ed. Londres: Oxford University Press: 1986.	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE A & B	
<b>Código:</b>	HOTE.010
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.006
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Superior/Tecnológico
EMENTA	
<p>Na presente disciplina, discutir-se-á as características básicas do setor de Alimentos e Bebidas nos meios de hospedagem, tendo como foco o contexto atual deste segmento para o bom funcionamento dos meios de hospedagens e as habilidades específicas necessárias ao profissional de A&amp;B. Os discentes serão apresentados aos conceitos básicos do estudo da Gastronomia, assim como as características dos estabelecimentos deste setor e as competências dos profissionais que o compõem. Abordará ainda as técnicas necessárias aos profissionais de A&amp;B no cotidiano hoteleiro, assim como os serviços típicos como <i>roomservice</i> e demais pontos de vendas.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender o contexto do setor de Alimentos e Bebidas no meio Hoteleiro atual.</li> <li>• Entender as estruturas de A&amp;B e os profissionais envolvidos.</li> <li>• Aprender os tipos de estabelecimentos alimentícios e modos de serviços.</li> </ul>	

- Conhecer o funcionamento e os procedimentos do roomservice e demais pontos de venda.

#### **PROGRAMA**

- Introdução ao estudo da Gastronomia.
- Tipologia e estrutura de estabelecimentos alimentares.
- O setor de Alimentos e Bebidas na rede hoteleira: operação e administração.
- Os profissionais de Alimentos e Bebidas: suas habilidades e atribuições.
- Tipos de serviços e manuseio de instrumental.
- Roomservice e Pontos de Venda.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

#### **AVALIAÇÃO**

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

#### **REFERÊNCIA BÁSICA**

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

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

#### **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

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

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

Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_

Setor Pedagógico

\_\_\_\_\_

<b>DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.012
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
Aspectos conceituais da Contabilidade. Estática patrimonial. Dinâmica patrimonial. Escrituração. Demonstrações financeiras.	
<b>OBJETIVO</b>	
Fornecer ao aluno informações técnicas sobre os fundamentos da Contabilidade, sua importância, suas utilizações e aplicações práticas como instrumento de análise, controle, planejamento, gerência e decisão, na administração hoteleira.	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>1 Aspectos conceituais da Contabilidade</b></p> <p>1.1 Conceitos e aplicação da Contabilidade;</p> <p>1.2 Objeto de estudo da Contabilidade;</p> <p>1.3 Finalidade da Contabilidade;</p> <p>1.4 Usuários da informação contábil.</p> <p><b>2 Estática patrimonial</b></p> <p>3.1 Conceito de patrimônio</p> <p>3.2 Ativo, Passivo e Patrimônio Líquido</p> <p>3.3 Equação fundamental do patrimônio</p> <p>3.4 Configurações do estado patrimonial</p> <p>3.5 Representação gráfica do patrimônio.</p> <p><b>3 Dinâmica patrimonial</b></p> <p>3.1 Regime de competência</p> <p>3.2 Receitas e despesas</p> <p>3.3 Resultado do exercício: lucro ou prejuízo</p> <p>3.4 Apuração do resultado do período</p> <p><b>4 Escrituração</b></p>	

- 4.1 Fatos contábeis e atos administrativos
- 4.2 Livros contábeis: diário e razão
- 4.3 Método das partidas dobradas

## **5 Demonstrações Financeiras**

- 5.1 Contabilidade financeira no Brasil
- 5.2 Obrigatoriedade das demonstrações financeiras
- 5.3 Principais demonstrações financeiras: Balanço patrimonial, D.R.E e D.F.C.

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

1. Aulas expositivas;
2. Exercícios de revisão teóricos e práticos;
3. Trabalhos dirigidos de estudo de caso de empresas fictícias ou reais;
4. Seminários;

## **AVALIAÇÃO**

1. Prova escrita;
2. Relatórios;
3. Resumos;
4. Trabalhos;
5. Exercícios;
6. Seminários.

## **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

FAVERO, H. L. et. al. **Contabilidade: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2011.

MARION, J. C. **Contabilidade empresarial**. 17. ed. São Paulo: Atlas; 2015.

RIBEIRO, O. M. **Contabilidade geral fácil**. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 544 p. (Fácil).

## **REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES**

ÁVILA, C. A. **Gestão contábil para contadores e não contadores**. Curitiba: Intersaberes, 2012.

BLATT, A. **Análise de Balanços: estruturação e avaliação das demonstrações financeiras e contábeis**. [S.l.]: Pearson. 252 p. ISBN 9788534612227. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788534612227>> .

MULLER, A. N. **Contabilidade introdutória**. São Paulo: Person Prentice Hall, 2012.

MULLER, A. N. **Contabilidade básica: fundamentos essenciais**. São Paulo: Person Prentice Hall, 2009.

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

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

**REFERÊNCIA BÁSICA****DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA EM TURISMO E HOTELARIA**

Ballestero-Alvarez, Maria Esmeraldo. **Minidicionário: espanhol-português, português-espanhol**. São Paulo: FTD, 2007.

Blanco, Ramiro Carlos Humberto Caggiano. **Gramática de lalenguaespañola: usos, conceptos y ejercicios**. São Paulo: Scipione, 2009.

Jiménez Garcia, María de losÁngeles. **Minidicionário de espanhol 3em 1**. São Paulo: Scipione, 2000.

SEÑAS: **Diccionario para laenseñanza de lalenguaespañola para brasileños**. São Paulo: WMF, 2010.

GALVÃO, Tatiane de Aguiar Sousa. Apostila. Baturité: IFCE, 2014.

**REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol Básico**. 2 ed. Fortaleza: UAB/IFCE, 2014.

DIAS, Luzia Schalkoski. **Gramática y vocabulario: desde la teoría hacia la práctica en el aula de ELE** [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.

VARGAS SIERRA, Teresa. **Espanhol para negócios [livro eletrônico]**. Curitiba: Intersaberes, 2014.

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

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

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

4. Citações e referências bibliográficas.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposição oral dialogada dos conteúdos.</li> <li>- Estudos dirigidos.</li> <li>- Exposição de vídeos</li> <li>- Pesquisa de Campo.</li> <li>- Seminários e debates.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboração de resumos ou resenhas das leituras.</li> <li>- Elaboração de Projeto de Pesquisa</li> <li>- Seminário de socialização dos projetos elaborados</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
<p>GIL, C. A. <b>Métodos e técnicas de pesquisa social</b>. 6 ed. São Paulo: editora atlas, 2012.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Fundamentos de metodologia científica</b>. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>MARTINS, Gilberto de Andrade &amp; THEÓPHILO, Carlos Renato. <b>Metodologia da Investigação científica para ciências sociais aplicadas</b>. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p>	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>BÊRNI, Duilio de Ávila; FERNANDEZ, Brena Paula Magno (Org.). <b>Métodos e técnicas de pesquisa: modelando as ciências empresariais</b>. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>FRAGOSO, Suely; Raquel Recuero; Adriana Amaral. <b>Métodos de pesquisa para internet</b>. Porto Alegre: Sulina, 2012.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. <b>Metodologia do Trabalho Científico</b>. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b> <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

**DISCIPLINA: ÉTICA E ETIQUETA SOCIAL**

<b>Código:</b>	HOTE.017
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	--
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico

**EMENTA**

A ética fundamentando-a no exercício da profissão e abordar os direitos e prerrogativas profissionais. Apresentação de regras gerais de etiqueta e os aparatos necessários para a sua aplicação. Enfatizar as regras de etiqueta social relacionadas à gastronomia.

**OBJETIVOS**

- Desenvolver os conhecimentos sobre ética, cidadania valores, moral, cultura organizacional e responsabilidade social.
- Incentivar a reflexão e o debate sobre temas de ética.
- Orientar sobre postura, a vestimenta e a forma correta de se comportar nas diversas ocasiões.
- Conhecer os talheres, louças e utensílios específicos para cada tipo de cardápio.
- Compreender os tipos de bebidas a serem servidas e a sequência do serviço.
- Conhecer as regras de comportamento à mesa.
- Compreender o comportamento de anfitrião e convidados em eventos.

**PROGRAMA**

## 1. Conceitos de ética

- Influências ambientais;
- Dever perante a ética;
- Vontade ética;
- Inteligência emocional e vontade ética;
- Conduta do ser humano em sua comunidade ou classe;

## 2. Preceitos fundamentais da ética profissional

- Profissão e efeitos de sua conduta;
- Ética e profissão;
- Deveres profissionais;
- Considerações sobre a ética face aos modernos desafios científicos;

## 3. Etiqueta social

- Um breve histórico da etiqueta social;
- Regras gerais de etiqueta: postura, gestos e comportamentos;
- O anfitrião e os convidados;
- Roupas e acessórios apropriados para diversos eventos.
- Convites: modalidades, regras para convidar.
- Regras para decoração de mesas;
- Etiqueta para bebidas e alimentos;
- Gafes à mesa.

## 4. Talheres, louças, aparelhos de jantar, faqueiros e guardanapos

- História dos talheres;
- Cristais: a história do vidro, os diferentes tipos de copos o manuseio correto dos copos;
- Louças e porcelanas: a história da porcelana;
- Peças de aço inoxidável;
- Guardanapo: histórico, alguns modelos de dobras de guardanapos;

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas, projeção de filmes, visita técnica.

## AVALIAÇÃO

Através de trabalhos escritos , teórico-práticos, apresentação de seminários e avaliações escritas.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVEIRA, J. L. da. **Etiqueta social – pronta para usar**. São Paulo: Marcos Zero, 2010.  
MATARAZZO, Cláudia. **Marcelino por Cláudia: O Guia de Boas Maneiras de Marcelino de Carvalho Interpretado por Claudia Matarazzo**. Editora Nacional, 2006.  
SOUZA, M. CRISTINA. **Ética no ambiente de trabalho: uma abordagem franca sobre conduta e ética dos colaboradores**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.  
VALLS, A. L. M. **O que é ética**. São Paulo: brasilienses (coleção primeiros passos). 31 ed. 2013

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SOARES, E. P.; FALCÃO, M.F. da C. **A mesa – arranjo e etiqueta**. 9 ed. Barueri SP: Manole, 2010.  
ARRUDA, F. **Chique e útil: como organizar e como frequentar eventos**. São Paulo: Orx, 2006.  
**Ética no novo milênio: “Busca do sentido da vida”**. (Alceu Amoroso Lima Filho , Lafayette Pozzoli; organizadores.). São Paulo, LTR, 2004.  
Instituto de Culinária da América. **A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes**. [tradução: Mariana Aldrigui Carvalho], São Paulo: Roca, 2004.

## DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE RECEPÇÃO E RESERVA

<b>Código:</b>	HOTE.018
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.002
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico

## EMENTA

Na presente disciplina, o aluno será introduzido às funções e responsabilidades dos setores de recepção e reserva dos meios de hospedagem. Ter-se-á como foco o entendimento do funcionamento do setor de recepção, bem como sua interligação com departamentos dependentes, como portaria, telefonia e governança. Serão abordadas as técnicas e práticas de recepção e reserva, tanto manuais como vislumbrando o uso de sistemas informatizados. Aos alunos caberão ainda compreender, administrar e operar um sistema de reservas, executando atividades com auxílio de sistema operacional e manual.

## OBJETIVOS

- Compreender o funcionamento da recepção, abordando as interdependências do setor;
- Compreender o sistema de reservas e sua operacionalização;
- Dominar a utilização de formulários e documentos manuais e informatizados necessários;
- Realizar a efetuação de reservas e demais procedimentos associados;
- Executar os procedimentos de *check in* e *check out*;
- Exercitar as técnicas de vendas e marketing de um meio de hospedagem.

## PROGRAMA

A história do sistema de reservas e os sistemas de reservas adotados na atualidade.  
Elaboração de fórmulários e reservas feitos manualmente.

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

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

#### **AVALIAÇÃO**

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

#### **REFERÊNCIA BÁSICA**

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

#### **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

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

Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_

Setor Pedagógico

\_\_\_\_\_

**DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM ESPANHOL I****Código:** HOTE016**Carga Horária:** 40**Número de Créditos:** 2**Código pré-requisito:** ---**Semestre:** 2**Nível:** Superior/Tecnológico**EMENTA**

Desenvolvimento da comunicação, leitura e compreensão de textos orais e escritos, bem como aquisição de vocabulário e gramática básicos.

**OBJETIVOS****Geral:**

Compreender e produzir textos escritos e orais em nível básico.

**Específicos:**

- Desenvolver habilidades discursivas básicas em língua espanhola.
- Desenvolver a compreensão leitora.
- Introduzir os estudos gramaticais de língua espanhola.
- Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível básico para atuação na área do turismo e hotelaria.

**PROGRAMA**

- Alfabeto/ saludos
- Fonologia
- Vocabulario básico (profesiones, nacionalidades, números, familia, casa, alimentos, transportes, hostelería, etc)
- Gramática: verbos regulares e irregulares (presente de indicativo y modo imperativo), pronombres (pessoais, possessivos, demonstrativos), sustantivos, adjetivos;
- Compreensão e produção de textos escritos e orais.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

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

**AVALIAÇÃO**

A avaliação será feita através de avaliações, trabalhos e participação em classe, além da apresentação de seminários.

**DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA EM TURISMO E HOTELARIA**

<b>Código:</b>	HOTE.017
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	--
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico

**EMENTA**

Introdução a Redação Acadêmica. Pesquisa: tipos, técnicas e fontes. Métodos e técnicas de pesquisa: coleta, organização e interpretação de dados. A produção do trabalho científico: normatização e prática orientada.

**OBJETIVOS**

- ✓ Compreender aspectos introdutórios sobre redação acadêmica.
- ✓ Conhecer o universo da pesquisa acadêmica, a partir dos tipos, técnicas e fontes de pesquisa.
- ✓ Conhecer os métodos e técnicas da pesquisa, especialmente quanto a coleta, organização e interpretação de dados.
- ✓ Aplicar o aprendizado da disciplina na elaboração de um projeto de pesquisa, a partir da normatização vigente e de orientação docente.

**PROGRAMA****1. Introdução a Redação Acadêmica**

- 1.1. Fichamento
- 1.2. Resumo
- 1.3. Resenha
- 1.4. Artigo científico

**2. Pesquisa: tipos, técnicas e fontes**

1. Tipos de pesquisa: exploratória, descritiva e explicativa; quantitativa e qualitativa; bibliográfica e experimental;
2. Levantamentos e pesquisas experimentais;
3. Pesquisa de campo, pesquisa-ação, observação participante;
4. Fontes de pesquisa: bibliográfica; documental (primária e secundária); oralidade.

**3. Métodos e técnicas de pesquisa: coleta, organização e interpretação de dados**

1. Critérios para a construção da pergunta de partida: clareza, exequibilidade e pertinência;
2. Técnicas de abordagem: estudo de caso; grupo focal; entrevista (individual, grupal, semi-estruturada);
3. Técnicas de observação: etnografia e observação participante;

**4. A produção do trabalho científico: normatização e prática orientada**

1. Definição do objeto da pesquisa;
2. Justificativa e Objetivos;

- 3. Desenvolvimento teórico-conceitual;
- 4. Citações e referências bibliográficas.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

#### **AVALIAÇÃO**

- Elaboração de resumos ou resenhas das leituras.
- Elaboração de Projeto de Pesquisa
- Seminário de socialização dos projetos elaborados

#### **REFERÊNCIA BÁSICA**

GIL, C. A. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6 ed. São Paulo: editora atlas, 2012.

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

MARTINS, Gilberto de Andrade & THEÓPHILO, Carlos Renato. **Metodologia da Investigação científica para ciências sociais aplicadas**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

#### **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

BÊRNI, Duilio de Ávila; FERNANDEZ, Brena Paula Magno (Org.). **Métodos e técnicas de pesquisa: modelando as ciências empresariais**. São Paulo: Saraiva, 2012.

FRAGOSO, Suely; Raquel Recuero; Adriana Amaral. **Métodos de pesquisa para internet**. Porto Alegre: Sulina, 2012.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

**DISCIPLINA: ÉTICA E ETIQUETA SOCIAL**

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

## AVALIAÇÃO

Através de trabalhos escritos , teórico-práticos, apresentação de seminários e avaliações escritas.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVEIRA, J. L. da. **Etiqueta social – pronta para usar**. São Paulo: Marcos Zero, 2010.  
MATARAZZO, Cláudia. **Marcelino por Cláudia: O Guia de Boas Maneiras de Marcelino de Carvalho Interpretado por Claudia Matarazzo**. Editora Nacional,2006.  
SOUZA, M. CRISTINA. **Ética no ambiente de trabalho: uma abordagem franca sobre conduta e ética dos colaboradores**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.  
VALLS, A. L. M. **O que é ética**.São Paulo: brasilienses (coleção primeiros passos).31 ed.2013

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SOARES, E. P.; FALCÃO, M.F. da C. **A mesa – arranjo e etiqueta**.9 ed. Barueri SP: Manole, 2010.  
ARRUDA, F. **Chique e útil: como organizar e como frequentar eventos**. São Paulo: Orx, 2006.  
**Ética no novo milênio: “Busca do sentido da vida”**. (Alceu Amoroso Lima Filho , Lafayette Pozzoli; organizadores.). São Paulo, LTR, 2004.  
Instituto de Culinária da América. **A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes**. [tradução: Mariana Aldrigui Carvalho], São Paulo: Roca,2004.

## DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE RECEPÇÃO E RESERVA

<b>Código:</b>	HOTE.018
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.002
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico

## EMENTA

Na presente disciplina, o aluno será introduzido às funções e responsabilidades dos setores de recepção e reserva dos meios de hospedagem. Ter-se-á como foco o entendimento do funcionamento do setor de recepção, bem como sua interligação com departamentos dependentes, como portaria, telefonia e governança. Serão abordadas as técnicas e práticas de recepção e reserva, tanto manuais como vislumbrando o uso de sistemas informatizados. Aos alunos caberão ainda compreender, administrar e operar um sistema de reservas, executando atividades com auxílio de sistema operacional e manual.

## OBJETIVOS

- Compreender o funcionamento da recepção, abordando as interdependências do setor;
- Compreender o sistema de reservas e sua operacionalização;
- Dominar a utilização de formulários e documentos manuais e informatizados necessários;
- Realizar a efetuação de reservas e demais procedimentos associados;
- Executar os procedimentos de *check in* e *check out*;
- Exercitar as técnicas de vendas e marketing de um meio de hospedagem.

## PROGRAMA

A história do sistema de reservas e os sistemas de reservas adotados na atualidade.  
Elaboração de fórmulários e reservas feitos manualmente.  
Reservas feitas por turistas, operadores de agência e afins de turismo.  
Reservas tradicionais, bloqueio de apartamentos, overbooking, cancelamento de reservas e demais

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

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

#### **AVALIAÇÃO**

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

#### **REFERÊNCIA BÁSICA**

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

#### **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

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

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

**DISCIPLINA: ANIMAÇÃO E LAZER**

<b>Código:</b>	HOTE.019
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.002
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Superior/Tecnologia
<b>EMENTA</b>	
O aluno irá desenvolver sua capacidade de aplicar o entretenimento, o lazer e a animação na construção de relacionamentos em diversos ambientes de interesse turístico. Além disso, o aluno terá contato com as principais características do lazer contemporâneo e suas tendências, bem como desempenhar ações práticas de gestão e de condutor de atividades de animação.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defender a importância do lazer como um direito social de todos</li> <li>• Conhecer a diversidade e importância das manifestações culturais e suas origens africanas e indígenas no modo do brincar.</li> <li>• Criar e atuar de forma cênica, em ambiente próprio para a animação cultural e o lazer.</li> <li>• Planejar, organizar e avaliar programas de animação relacionados ao turismo.</li> <li>• Planejar e gerenciar o processo de animação no meio popular, social cultural, recreativo e esportivo.</li> <li>• Desenvolver a técnica e o prazer em atuar no entretenimento e na diversão voltado para o mercado turístico.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>UNIDADE 1 - Fundamentos teóricos do lazer.  UNIDADE 2 – Interesses culturais do lazer  UNIDADE 3 – Manifestações culturais como forma de lazer. A influência das brincadeiras tradicionais, danças folclóricas africanas e indígenas no brincar da atualidade.  UNIDADE4 - O perfil profissional de lazer e animação</p> <p>UNIDADE 5 - O lúdico: tipos de jogos  UNIDADE 6 – Os diferentes grupos de turista e suas atividades recreativas correspondentes  UNIDADE 7 - Desenvolvendo um programa de recreação.</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>As aulas serão expositivas, dialogadas e práticas com utilização de data show, caixa de som, quadro branco, utilização de metodologias ativas de aprendizagem com uso de TICs realizando oficinas de Learning Café, Brainwriting para discussão de estudos de casos, artigos científicos relacionados ao lazer e utilização da metodologia Pear struction para discussão e aprendizagem aos pares através da plataforma de questionários-quiz do Google forms,</p> <p>aulas práticas com atividades lúdicas, quebra-gelo, brincadeiras e jogos, além de realização de oficinas.</p> <p>Visita Técnica</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
A avaliação será formativa, observando a participação dos discentes em sala de aula, no momento	

das atividades propostas.

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

#### REFERÊNCIA BÁSICA

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

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

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

#### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_

Setor Pedagógico

\_\_\_\_\_

<b>DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM INGLÊS II</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.015
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.009
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
Possibilitar ao aluno de Hotelaria um contato com a Língua Inglesa, com as funções e vocabulário próprio da área de Hotelaria e Hospedagem e apresentar noções sobre os aspectos culturais dos países cujo idioma é o Inglês.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p><b>Geral:</b> Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hotelaria e Hospedagem.</p> <p><b>Específicos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacitar o aluno a ouvir, compreender e comunicar-se oralmente, diferenciando o uso da língua formal e informal, de acordo com a situação ou conteúdo ao qual for exposto, no seu campo de trabalho.</li> <li>2. Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem.</li> <li>3. Preparar o aluno para a leitura e compreensão de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas. Situar o aluno junto a cultura dos diferentes povos falantes da Língua Inglesa, fazendo-o compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países.</li> <li>4. Através de exercícios de motivação a participação em sala de aula, eliminar as barreiras e bloqueios de comunicação, estimulando o aluno ao gosto e pelo estudo da língua inglesa e despertar o aluno para a sua importância no seu mercado de trabalho.</li> </ol>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reception Services: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A new guest is arriving;</li> <li>• On the way to the room;</li> <li>• Arriving at the room;</li> <li>• Showing the room to the guest;</li> <li>• The guest is checking out;</li> </ul> </li> <li>▪ Housekeeping Services: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permission to Clean the room;</li> <li>• Do not Disturb;</li> <li>• Checking the minibar in a hotel room;</li> <li>• Picking up laundry;</li> <li>• Delivering laundry;</li> <li>• Offering the turn down service.</li> </ul> </li> </ul>	

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

<b>DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.013
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	--
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Superior/Tecnológico

## EMENTA

Gestão de pessoas em ambiente competitivo. Estratégia organizacional e estratégia desenvolvimento humano. Gestão de pessoas e estratégias de gestão do conhecimento e aprendizado. Análise da política de pessoas. Processos da gestão de pessoas. Gestão de pessoas e qualidade de vida no trabalho. Gestão por competências. Gerenciando equipes de trabalho.

## OBJETIVOS

- Analisar os conceitos sobre estratégia em recursos humanos, identificando a teoria e as práticas referentes à política de gestão de pessoas nas organizações.
- Identificar os processos fundamentais na estratégia de recursos humanos no contexto atual e suas implicações para o trabalho e o desempenho organizacional.

## PROGRAMA

### UNIDADE I – OS NOVOS DESAFIOS DA GESTÃO DE PESSOAS

- Introdução à Gestão de Pessoas em ambiente competitivo
- Novos focos da Gestão de Pessoas em ambiente dinâmico e competitivo
- A gestão de pessoas como centro de mudanças na organização
- As pessoas como vantagem competitiva
- Planejamento estratégico da Gestão de Pessoas

### UNIDADE II – PROCESSOS DA GESTÃO DE PESSOAS

#### Agregando valores à organização através das pessoas

- Recrutamento de Pessoas
- Seleção de Pessoas

#### Desenvolvendo pessoas

- Treinamento, desenvolvimento e aprendizagem
- Processo do treinamento
- Desenvolvimento de pessoas e a mudança de comportamento na organização
- Processos de treinamento e seus objetivos
- Avaliação dos resultados do treinamento

#### Aplicando e avaliando o desenvolvimento de pessoas

- Análise de tarefas
- Formação de equipes
- Desenvolvimento e envolvimento de pessoas
- Avaliação do desempenho
- Métodos de avaliação de desempenho

#### Recompensando pessoas

- Administração de salários e sistemas de pagamento
- Políticas de Remuneração
- Programas de Incentivos
- Benefícios e serviços
- Remuneração por competências

#### Mantendo pessoas

- Gestão por competências
- Relação com os colaboradores
- Administração de carreiras
- Planejamento e desenvolvimento de carreiras
- Políticas de participação no desempenho da empresa

#### Monitorando Pessoas

- Banco de dados
- Sistemas de Informações Gerenciais

### III - O FUTURO DA GESTÃO DE PESSOAS

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivo-dialogadas;</li> <li>• Exercícios teóricos e práticos;</li> <li>• Apresentação de seminários;</li> <li>• Exibição e discussão de vídeos, apresentação e discussão de slides;</li> <li>• Análise e interpretação de textos e artigos;</li> <li>• Estudo e pesquisa em livros, artigos, revistas e internet;</li> <li>• Orientação em atividades práticas individuais e em grupo;</li> <li>• Incursões no Campo Empírico.</li> <li>• Visita Técnica</li> </ul>	
<b>AValiação</b>	
<p>. Trabalhos Individuais          . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)          . Seminários          . Auto avaliação          . Produção Textual e Expressão Oral</p>	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
<p>ARAÚJO, Luís César de e GARCIA, Adriana Amadeu. <b>Gestão de pessoas: estratégia e integração organizacional</b>. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações</b>. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Recursos humanos: o capital humano das organizações</b>. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.</p>	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>BERGAMINI, Cecília Whitaker. <b>Motivação nas organizações</b>. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>COSTA, Érico da Silva. <b>Gestão de Pessoas</b>. Curitiba-PR: Livro técnico, 2010.</p> <p>DUTRA, Joel Souza [et. al.]. <b>Gestão por competências</b>. São Paulo: Gente, 2001.</p> <p>GRAMIGNA, Maria Rita. <b>Modelo de competências e gestão de talentos</b>. 2. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2007.</p> <p>MORGAN, Gareth. <b>Imagens da Organização: edição executiva</b>. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

<b>DISCIPLINA: ANIMAÇÃO E LAZER</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.019
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.002
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Superior/Tecnologia
<b>EMENTA</b>	

O aluno irá desenvolver sua capacidade de aplicar o entretenimento, o lazer e a animação na construção de relacionamentos em diversos ambientes de interesse turístico. Além disso, o aluno terá contato com as principais características do lazer contemporâneo e suas tendências, bem como desempenhar ações práticas de gestão e de condutor de atividades de animação.

## OBJETIVOS

- Defender a importância do lazer como um direito social de todos
- Criar e atuar de forma cênica, em ambiente próprio para a animação cultural e o lazer.
- Planejar, organizar e avaliar programas de animação relacionados ao turismo.
- Planejar e gerenciar o processo de animação no meio popular, social cultural, recreativo e esportivo.
- Desenvolver a técnica e o prazer em atuar no entretenimento e na diversão voltado para o mercado turístico.

## PROGRAMA

UNIDADE 1 - Fundamentos teóricos do lazer.  
UNIDADE 2 – Interesses culturais do lazer  
UNIDADE 3 - O perfil profissional de lazer e animação  
UNIDADE 4 - Lazer e animação no turismo e na hotelaria.  
UNIDADE 5 - O lúdico: tipos de jogos  
UNIDADE 6 – Os diferentes grupos de turista e suas atividades recreativas correspondentes  
UNIDADE 7 - Desenvolvendo um programa de recreação.

## METODOLOGIA DE ENSINO

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

## AVALIAÇÃO

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

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

## REFERÊNCIA BÁSICA

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

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

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

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

### **DISCIPLINA: BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA**

<b>Código:</b>	HOTE.020
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Pré-requisito:</b>	HOTE.006, HOTE.010
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Superior/Tecnologia

### **EMENTA**

Na presente disciplina, os discentes terão contato com os fundamentos básicos da prática culinária, sendo expostos aos principais termos, técnicas e estruturas pertencentes a esta área. Os alunos conhecerão as classes e exemplos de insumos, as possíveis formas de cocção e o instrumental necessário para sua realização. Os discentes ainda serão introduzidos às formas básicas de preparo de alimentos, passando pelos cortes básicos e demais elementos da cozinha clássica.

### **OBJETIVOS**

- Reconhecer os principais insumos, materiais e instrumental da prática culinária.
- Executar tipos de cortes e outras técnicas de preparações clássicas.
- Utilizar diversas formas de cocção para finalidades culinárias.
- Direcionar os conhecimentos básicos da produção de alimentos em meios de hospedagem.

### **PROGRAMA**

- Introdução à Estrutura Física e Organizacional;
- Utensílios e insumos na cozinha profissional;
- Tipos de cocção;
- Acompanhamentos Aromáticos;
- Fundos, molhos e caldos básicos;
- Mise-en-place de vegetais, carnes, aves e peixes.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Aulas práticas laboratoriais;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Visitas técnicas;
- Apresentação de seminários;
- Observação de filmes;
- Análise e interpretação de textos e artigos;

- Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabalhos Individuais</li> <li>- Provas Escritas</li> <li>- Provas Práticas</li> <li>- Seminários</li> <li>- Produção Textual e Expressão Oral.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
<p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b>.4.ed. São Paulo: Senac, 2011.</p> <p>KÖVESI, Betty [etal]. <b>400 g: Técnicas de Cozinha</b>. São Paulo: Nacional, 2007.</p> <p>TEIXEIRA, Suzana [et al]. <b>Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição</b>. São Paulo: Atheneu, 2007.</p>	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b>. Rio de Janeiro: Senac, 2011.</p> <p>WRIGHT, Jeni e TREUILLE, Eric. <b>Le CordonBleu: Todas as Técnicas Culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 2010.</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

<b>DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE GOVERNANÇA</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.022
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.002
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Superior/Tecnologia
<b>EMENTA</b>	
<p>Nesta disciplina, o aluno será apresentado a um dos setores mais importantes da área de Hospedagem de um hotel. Discutir-se a área de Hospedagem e a compreensão do setor de Governança através de conceitos, características, importância, mão de obra e procedimentos para o setor.</p>	

## OBJETIVOS

- Compreender o sistema hoteleiro e a formação da área de Hospedagem, com destaque o setor de Governança;
- Conceituar e Caracterizar Governança Hoteleira;
- Conhecer a organização hierárquica do setor de Governança;
- Compreender a complexidade e a importância do setor de Governança para o sistema hoteleiro;
- Identificar as interdependências entre Governança e demais setores do Meio de Hospedagem;
- Compreender os principais procedimentos e ocorrências situacionais do setor de governança
- Compreender relatórios, formulários e sistemas em Governança;
- Avaliar o padrão de qualidade do setor de Governança.
- Analisar os princípios da hospitalidade no turismo comunitário: Projeto “Rede Tucum”.

## PROGRAMA

*Os seguintes conteúdos serão desenvolvidos:*

Sistema hoteleiro e a formação da área de Hospedagem;

Governança Hoteleira: conceitos – características - organização hierárquica (cargos e funções);

Complexidade e importância do setor de Governança para o sistema hoteleiro;

Interdependências entre Governança e demais setores do Meio de Hospedagem;

A Governanta

Tarefas administrativas da Governança

- Treinamento de funcionários
- Escala de folga dos camareiros
- Inspeção do trabalho realizado
- Controle: chaves/cartões magnéticos; compra de materiais, utensílios e equipamentos de limpeza; achados e perdidos;

Manutenção e Decoração nos meios de hospedagem

A camareira

- O Carrinho de Serviços
- Materiais e equipamentos de trabalho
- Padronização e procedimentos operacionais das UHs
- Técnicas de limpeza e higienização - Higiene e Segurança no trabalho

Cama e Enxoval

Frigobar

Mobiliário e decoração

Ocorrências e Situações em caso de *check in – check out* – permanência de hóspedes

A lavanderia

- Gerenciamento e operacionalização dos serviços de lavanderia hoteleira
- Processo de lavagem – etapas e equipamentos
- Cálculo de estoque de roupa de cama e banho e roupa de andar

Relatórios e formulários específicos do setor

Indicadores de Padrão de Qualidade (TI e serviços)

A hospedagem ofertada no Projeto “Rede Tucum”.

## METODOLOGIA DE ENSINO

Buscar-se-á estabelecer uma compreensão do conteúdo teórico mediante questionamentos, exemplificações e pesquisa, individual e em grupo. As aulas serão realizadas de forma expositiva, argumentativa e construtivista. Contará com exibição e análise de vídeos; leituras dirigidas; estudo em grupo; debates; exercícios teóricos e práticos e apresentação de seminários de estudantes. Visita Técnica

#### **AVALIAÇÃO**

Na avaliação da aprendizagem serão considerados:

- *Critérios qualitativos:*

Avaliação segundo comportamento, assiduidade e participação dos estudantes

- *Critérios quantitativos relacionados às atividades de avaliações somativas, escrita e trabalho.*

**N1 NP1** – Paper (pequeno artigo, de 15 a 20 páginas)

(10 pontos).

**N1 NP2** — atividade avaliativa de pesquisa em grupo com entrega de relatório e seminário de alunos (10 pontos)

**N2 NP1** – Elaborar um roteiro e interface com textos, gráficos, ilustrações e imagens em ambiente virtual sobre as Boas Práticas e Normas de Conduta no setor de Governança (10 pontos)

**N2 NP2** – avaliação escrita individual (10 pontos)

#### **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

CÂNDIDO, Índio. **Governança em hotelaria**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2001.

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. **Camareira**: mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira(Orgs.). **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson, 2005.

#### **REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES**

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

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em Hotelaria**.4.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010.

TORRE, Francisco De La. **Administração Hoteleira**, parte I: departamentos. São Paulo: ROCA, 2001.

DUARTE, Vladir Vieira. **Administração de sistemas hoteleiros**. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_

Setor Pedagógico

\_\_\_\_\_

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

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

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

#### REFERÊNCIA BÁSICA

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

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

#### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

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

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

#### DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM ESPANHOL II

**Código:** HOTE.024

**Carga Horária:** 40h/a

**Número de Créditos:** 2

**Código pré-requisito:** HOTE.016

**Semestre:** 3

**Nível:** Superior/Tecnológico

#### EMENTA

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

#### OBJETIVOS

##### Geral:

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

##### Específicos:

- Desenvolver habilidades discursivas básicas em língua espanhola.
- Introduzir os estudos gramaticais de língua espanhola.
- Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível básico para atuação na área do turismo e hotelaria.

#### PROGRAMA

- Revisão do vocabulário básico (profesiones, nacionalidades, números, família, casa, alimentos, transportes, estúdio, etc)
- Gramática: verbos regulares e irregulares (presente de indicativo, pretérito perfecto, pretérito imperfecto, pretérito indefinido, futuro, modo imperativo), pronombres (pessoais, possessivos, demonstrativos) sustantivos, adjetivos;
- Compreensão e produção de textos escritos e orais de situações de trabalho.

#### METODOLOGIA DE ENSINO

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

#### AVALIAÇÃO

A avaliação será feita através de avaliações, trabalhos e participação em classe, além da apresentação de seminários.

#### REFERÊNCIA BÁSICA

Ballestero-Alvarez, Maria Esmeraldo. **Minidiccionario: espanhol-português, português-espanhol**. São Paulo: FTD, 2007.

Blanco, Ramiro Carlos Humberto Caggiano. **Gramática de lalenguaespañola: usos, conceptos y ejercicios**. São Paulo: Scipione, 2009.

Jiménez Garcia, María de los Ángeles. **Minidiccionario de espanhol 3em 1**. São Paulo: Scipione, 2000.

SEÑAS: **Diccionario para laenseñanza de lalenguaespañola para brasileños**. São Paulo: WMF, 2010.

GALVÃO, Tatiane de Aguiar Sousa. Apostila. Baturité: IFCE, 2014.

#### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol Aplicado a Produção e Atendimento**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.

DIAS, Luzia Schalkoski. **Gramática y vocabulario: desde la teoría hacia la práctica en el aula de ELE** [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.

VARGAS SIERRA, Teresa. **Espanhol para negócios [livro eletrônico]**. Curitiba: Intersaberes, 2014.

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

Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_

Setor Pedagógico

\_\_\_\_\_



Apresentação de seminários;  
Análise de filmes;  
Análise e interpretação de textos e artigos;  
Visita técnica;  
Aula de campo;  
Inscursões no Campo Empírico.  
Visita Técnica

### **AVALIAÇÃO**

- . Trabalhos individuais e em equipe
- . Provas escritas (avaliação diagnóstica individual)
- . Seminários
- . Auto avaliação
- . Produção textual e expressão oral
- . Participação em fóruns e mediações acadêmicas
- . Participação em eventos

Obs.:

Incentivo às práticas interdisciplinares na realização das diversas atividades da disciplina.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BARON, Robert A. **Empreendedorismo: uma visão do processo**. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2014.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.

– CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor** - Editora: Saraiva, 2012.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DOLABELA, F. **O Segredo de Luísa**. São Paulo: Cultura Editores, 2008.

DORNELAS, Jose Carlos Assis. **Planos de negócios que dão certo – uma guia para pequenas empresas**. Editora Campos, 2008.

HISRICH, Robert D. **Empreendedorismo**. 7. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009.

BERNARDI, Luiz Antônio. **Manual de planos de negócios: fundamentos, processos e estruturação**. São Paulo, SP: Atlas, 2011.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

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

4

**Nível: Superior/tecnológico****EMENTA**

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

**OBJETIVOS**

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

**PROGRAMA**

I. Introdução ao estudo das bebidas

II. Bebidas alcoólicas

a. Bebidas alcoólicas fermentadas

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

b. Bebidas alcoólicas destiladas

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



segmento para o bom funcionamento dos serviços desempenhados nestes. Os discentes serão apresentados aos conceitos básicos do estudo de serviços, assim como as características tipológicas e funcionais dos estabelecimentos, produtos e ferramentas deste setor, além das competências dos profissionais que o compõem. Abordará ainda as técnicas necessárias aos profissionais de A&B no cotidiano restaurativo, assim como elementos de administração, planejamento e infraestrutura necessária para o correto desempenho destes serviços.

#### **OBJETIVOS**

- Compreender o contexto do setor serviços de Alimentos e Bebidas no mercado atual.
- Entender as estruturas de A&B e os profissionais envolvidos.
- Aprender os tipos de estabelecimentos alimentícios e modos de serviços.
- Conhecer o funcionamento, planejamento e os procedimentos de serviços alimentares.

#### **PROGRAMA**

Introdução ao estudo de Serviços de Alimentos e Bebidas.  
Tipologia e estrutura de estabelecimentos alimentares.  
Os profissionais de Alimentos e Bebidas: suas habilidades e atribuições.  
Tipos de serviços e manuseio de instrumental.  
Planejamento e funcionalidade de serviços em empreendimentos restaurativos.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivo-dialogadas;  
Exercícios teóricos e práticos;  
Apresentação de seminários;  
Práticas de Serviços Alimentares.  
Recuperação de Aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos.  
Visitas Técnicas

#### **AVALIAÇÃO**

- . Trabalhos Individuais
- . Provas Escritas Objetivas e Subjetivas
- . Seminários
- . Avaliações Práticas

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

INSTITUTO de Culinária da América. *A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes.* São Paulo: Roca, 2004.

FONSECA, Marcelo Traldi. *Tecnologias gerenciais de restaurantes.* São Paulo: SENAC, 2010.

FREUND, F. Tommy. **Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial.** São Paulo: Editora Senac, 2005, 208p

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração.** 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002, 413p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010, 185p.

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

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

#### **DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM INGLÊS III**

**Código:** HOTE.023

**Carga Horária:** 40

**Número de Créditos:** 2

<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.015
<b>Semestre:</b>	4
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
Possibilitar ao aluno de Hotelaria um contato com a Língua Inglesa, com as funções e vocabulário próprio da área de Hotelaria e Hospedagem e apresentar noções sobre os aspectos culturais dos países cujo idioma é o Inglês.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p><b>Geral:</b> Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hotelaria e Hospedagem.</p> <p><b>Específicos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacitar o aluno a ouvir, compreender e comunicar-se oralmente, diferenciando o uso da língua formal e informal, de acordo com a situação ou conteúdo ao qual for exposto, no seu campo de trabalho.</li> <li>2. Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem.</li> <li>3. Preparar o aluno para a leitura e compreensão de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas. Situar o aluno junto a cultura dos diferentes povos falantes da Língua Inglesa, fazendo-o compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países.</li> <li>4. Através de exercícios de motivação a participação em sala de aula, eliminar as barreiras e bloqueios de comunicação, estimulando o aluno ao gosto e pelo estudo da língua inglesa e despertar o aluno para a sua importância no seu mercado de trabalho.</li> </ol>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maintenance Service: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Electrical maintenance problems;</li> <li>• Plumbing maintenance problems;</li> <li>• Repairing something;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Talking to the guest;</li> </ul> </li> <li>▪ Security Services: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solving a problem with the keycard;</li> <li>• Solving a problem with the safe;</li> <li>• Giving safety advice to the guest;</li> <li>• Places in the neighborhood;</li> <li>• Directions;</li> <li>• Saying where something is.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e interativas, slides, trabalho em grupo e em classe, leitura de textos diversos, música. Uso da dramatização, ou participação do aluno em simulações de situações de Hotelaria e estudo de textos técnicos. Visitas Técnicas	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, feita por meio de atividades e avaliação, em grupos ou individuais, além de uma auto-avaliação do discente, consistindo em:	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notas de participação</li> <li>• Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos</li> <li>• Tarefas em classe e de casa</li> <li>• Provas escritas</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
<p>MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental - Estratégias de Leitura Módulo II. São Paulo: TEXTONOVO/CEETEPS, 2001.</p> <p>MURPHY, Raymond. English Grammar in Use. 3 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.</p> <p>Dicionário Escolar Inglês – Português/ Português – inglês. 2 ed. Pearson Education 2009.</p>	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>AGUIAR, Cícera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lúcia Nepomuceno. Inglês Instrumental. 3 ed. Local: Livro Técnico, 2001.</p> <p>OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. <b>Inglês Aplicado a Produção e Atendimento</b>. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.</p> <p>THOMSOM, A J; MARTINET, A V A. Practical English Grammar. 4 ed. Londres: Oxford University Press: 1986.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

<b>DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.017
<b>Semestre:</b>	4
<b>Nível:</b>	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
<b>EMENTA</b>	
<p>Escolha do tema, de uma justificativa e dos objetivos do trabalho científico em Hotelaria (prática ou teórica). Revisão bibliográfica para a fundamentação teórica. Escolha da metodologia. Elaboração orientada de um projeto de pesquisa para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), na área relacionada à ênfase do curso escolhida pelo aluno.</p>	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p>Planejar e discutir o projeto de pesquisa para a elaboração do TCC.          Escolher o tema, definir os objetivos e realizar a pesquisa bibliográfica básica.          Desenvolver o projeto de pesquisa          Estabelecer uma relação cooperativa com o orientador.          Trabalhar em respeito às orientações éticas de pesquisa e às normas de elaboração, citação e referências de trabalhos científicos utilizadas no curso.</p>	

<b>PROGRAMA</b>	
<b>UNIDADE I – Introdução ao trabalho de conclusão de curso (TCC)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Importância e etapas de execução do TCC.</li> </ul>	
<b>UNIDADE II–Levantamento bibliográfico</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de base de dados digitais.</li> </ul>	
<b>UNIDADE V – Elaboração de TCC</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de TCCs;</li> <li>• Orientações sobre a elaboração do manuscrito.</li> <li>• Normas da ABNT</li> </ul>	
<b>UNIDADE VI – Apresentação do TCC</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação oral dos manuscritos.</li> <li>• Apresentação oral dos manuscritos para a banca examinadora.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA</b>	
Aulas expositivas dialogadas, encontros individuais de orientação sobre a construção do TCC, apresentação do trabalho final.	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
<p>Gil, Antonio Carlos. <b>Métodos e técnicas de pesquisa social</b>. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Fundamentos de metodologia científica</b>. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. <b>Metodologia do trabalho Científico</b>. São Paulo: Cortez, [s.d].</p> <p>RUDIO, Franz Victor. <b>Introdução ao projeto de pesquisa científica</b>. 38.ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2011.</p>	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>BÊRNI, Duilio de Ávila; FERNANDEZ, Brena Paula Magno (Org.). <b>Métodos e técnicas de pesquisa: modelando as ciências empresariais</b>. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>FRAGOSO, Suely; Raquel Recuero; Adriana Amaral. <b>Métodos de pesquisa para internet</b>. Porto Alegre: Sulina, 2012.</p> <p>Martins, Gilberto de Andrade. <b>Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas</b>. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. BIBLIOTECA UNIVERSITÁRIA. <b>Guia de normalização de trabalhos acadêmicos da UFC</b>. Fortaleza: UFC, 2013. Disponível em: <a href="http://www.biblioteca.ufc.br/images/stories/arquivos/bibliotecauniversitaria/guia_normalizacao_ufc_2012.pdf">http://www.biblioteca.ufc.br/images/stories/arquivos/bibliotecauniversitaria/guia_normalizacao_ufc_2012.pdf</a></p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

**DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM**

<b>Código:</b>	HOTE.014
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	---
<b>Semestre:</b>	5
<b>Nível:</b>	Superior/Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
<p>A disciplina consiste em proporcionar ao profissional em formação que este compreenda a relação existente entre a questão ambiental e a Hospedagem, com vistas à identificação dos aspectos e impactos ambientais proporcionados por esta atividade; além do entendimento sobre a implementação de estratégias para minorar as ações que causam impactos negativos, a exemplo do desperdício de energia e água, bem como do consumo dos demais recursos naturais. Tal compreensão proporcionará empiricamente a adequação dos negócios aos novos valores do mercado mundial, passando de uma mera atitude reativa para uma atitude criativa e responsável, ou seja, proativa, tendo em vista atender aos anseios dos clientes e às imposições legais.</p>	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicar diretrizes para o exercício da Gestão Ambiental na área de atuação do profissional;</li> <li>- Situar a relação entre turismo e meio ambiente;</li> <li>- Entender a relação entre os princípios éticos e o conceito de responsabilidade social, e o escopo de abrangência das práticas da RSE;</li> <li>- Conhecer as ferramentas de gestão para o diagnóstico, o planejamento, a implementação e comunicação com os públicos de interesse;</li> <li>- Conhecer os Instrumentos de Gestão Ambiental (Esfera pública e Espera privada);</li> <li>- Entender a constituição de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA) nos Meios de Hospedagem e o seu papel social;</li> <li>-conhecer os Sistemas de Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem (Hospedes da Natureza, P+L, Ecologia Accor e ISO 14000).</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>– Apresentação da Disciplina</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução à Gestão Ambiental: Meio Ambiente em Questão</li> <li>2. FILME: O PESO DE UMA NAÇÃO – HBO - <i>Escolhas</i> * <b>RESENHA DO FILME</b></li> <li>3. Meio Ambiente: Discussão Teórica Conceitual</li> <li>4. O Turismo e a Questão Ambiental</li> <li>5. Sustentabilidade</li> <li>6. Apropriação dos Recursos Naturais <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Água</li> <li>3.2 Energia</li> <li>3.3 Resíduos Sólidos</li> <li>3.4 Alimentos</li> <li>3.5 Consumo Sustentável</li> </ol> </li> <li>7. Acidentes e Incidentes Ambientais – despertar do debate</li> <li>8. Histórico da Questão Ambiental</li> <li>9. Aspectos e Impactos dos Meios de Hospedagem no Meio Ambiente</li> <li>10. Gestão Ambiental: conceitos e considerações sobre ecodesenvolvimento e desenvolvimento sustentável</li> <li>11. Gestão – Gerenciamento – Planejamento Ambiental</li> <li>12. Diferenciação entre Gestão Ambiental Pública e Privada</li> </ol> <p><b>Esferas e Abrangências</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Gestão ambiental – Pública (Bases Teóricas)</li> <li>11. A gestão ambiental Privada e as normas da Série ISO 14000</li> </ol> <p>*<b>AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO (PROVA)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Sistemas de Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem (Aplicação e Análise de Casos) <ol style="list-style-type: none"> <li>13.1. Hóspedes da Natureza</li> </ol> </li> </ol>	

13.2 Sistema Ambiental de Produção Mais Limpa (P+L)  
13.3 Sistema Ambiental Autônomo- Projeto Ecologia ACCOR  
13.4 ISO 14000  
\* **SEMINÁRIO**  
14. Turismo Sustentável; Ecoturismo; Turismo de Aventura; Turismo Rural  
\* **ARTIGO**

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

#### **AVALIAÇÃO**

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

#### **REFERÊNCIA BÁSICA**

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

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

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

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

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

#### **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

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

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

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

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

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

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

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

<b>DISCIPLINA: ENOLOGIA</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.027
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.006, HOTE.010
<b>Semestre:</b>	5
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceitos básicos de enologia. Histórico do vinho, componentes da uva e da videira, principais castas. Viticultura e vinificação. Vinhos mais importantes produzidos no Brasil e provenientes de outros países. Relação entre os vinhos e região de origem. Classificação dos vinhos, envelhecimento, engarrafamento e armazenamento. Princípios da análise visual, olfativa e gustativa do vinho. Técnicas de degustação. O serviço do vinho. Noções de harmonização de vinhos e comida.</p>	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudar a uva e a videira através do conhecimento básico de viticultura e das principais castas de uvas viníferas.</li> <li>• Conhecer os principais tipos de vinhos de acordo com a matéria prima e o método de produção.</li> <li>• Conhecer as principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no Mundo e os tipos de vinhos característicos de cada região.</li> <li>• Aprender sobre envelhecimento, armazenamento e guarda de vinhos, além dos fatores relevantes do serviço.</li> <li>• Conhecer princípios de análise sensorial de vinhos e da sua harmonização com comidas.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>I. Introdução à enologia e histórico do vinho</p> <p>II. Tópicos de vitivinicultura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fatores de qualidade na viticultura: terreno, tipo de plantio, meteorologia, práticas agrícolas, <i>terroir</i>;</li> <li>-Composição do cacho de uva, a vindima e sua preparação, acompanhamento da maturação;</li> <li>-Principais cepas de uvas utilizadas na produção de vinhos</li> <li>-Principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no Mundo.</li> </ul> <p>III. Classificação de vinhos e vinificação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tipos de vinhos, vinificação em branco, em tinto, em rosado, dos espumantes e elaboração de vinhos fortificados.</li> <li>-Envelhecimento e engarrafamento dos vinhos.</li> <li>-Garrafas e rótulos. Guarda e armazenamento de vinhos.</li> </ul> <p>IV. Análise sensorial de vinhos</p>	

-Análise sensorial de vinhos: características visuais, olfativas e gustativas dos vinhos, técnicas de avaliação e principais defeitos dos vinhos.

#### V. O serviço de vinhos

- Temperatura de serviço, abertura de garrafa de vinho tranquilo e espumante, decantação e serviço.
- Tipos de copos, abridores e outros utensílios de serviço.

#### VI. Enogastronomia

- Princípios de harmonização de vinhos e comida

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

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

### **AVALIAÇÃO**

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

### **REFERÊNCIA BÁSICA**

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 5.ed. São Paulo: SENAC/SP, 2008.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.

SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. **Comida e vinho: Harmonização essencial**. 2.ed. São Paulo: SENAC/SP, 2008.

### **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194p.

FURTADO, E. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis**. São Paulo: SENAC/SP, 2009. 336p.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_

<b>DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.028
<b>Carga Horária:</b>	40 horas
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.002
<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
Conceituar, interpretar e aplicar na realidade Hoteleira, os conceitos e definições de Marketing Turístico, suas ferramentas especialmente o mix de marketing, e a importância da segmentação do mercado turístico.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p><b>GERAL:</b> Promover no aluno a capacidade de relacionar os conceitos de Marketing com a atividade turística, compreendendo o marketing como elemento estratégico.</p> <p><b>ESPECÍFICOS:</b> Fazer com que o discente: Identifique a aplicabilidade da gestão em marketing turístico; Utilize as principais estratégias de marketing; Elaborar e avaliar planos de marketing de localidades e empresas turísticas.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>Unidade I</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução ao Marketing. Conceituação.</li> <li>2. Diferença do Marketing de produto e Marketing de serviços</li> <li>3. Ambiente do Marketing Turístico: Macro e Micro</li> <li>4. O Mercado Turístico</li> </ol> <p>Unidade II</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. O Comportamento do consumidor-turista</li> <li>6. Segmentação do mercado turístico</li> <li>7. O posicionamento no mercado</li> </ol> <p>Unidade III</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Composto de Marketing aplicado ao turismo (4ps)</li> <li>9. O produto turístico</li> <li>10. O preço dos produtos turísticos</li> <li>11. A distribuição de produtos turísticos</li> <li>12. A comunicação turística</li> </ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Estudo de casos: Análise e interpretação de textos e artigos; Apresentação de seminários;	

Visitas Técnicas	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
.Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) .Trabalhos individuais e em grupo . Apresentação de Seminários . Participação em sala de aula e resolução das atividades propostas	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
DIAS, Reinaldo; CASSAR, Maurício. <b>Fundamentos do marketing turístico</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.  LAS CASAS, Alexandre Luzzi. <b>Marketing de serviços</b> . 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010.  LAS Casas, Alexandre Luzzi. <b>Administração de marketing: Conceitos, Planejamento e Aplicações à Realidade Brasileira</b> . São Paulo: Atlas, 2011.  KOTLER, Philip. <b>Administração de Marketing</b> . 14.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
KOTLER, Philip; Armstrong, Gary. <b>Princípios de Marketing</b> . 12.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.  ROMITO, Fátima Guardani. <b>Gestão de marketing em hotelaria</b> . São Paulo: Atlas, 2006.	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: Planejamento e Organização de Eventos</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.029
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	--
<b>Semestre:</b>	2
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
Evolução, Conceito, Tipologia e classificação de Eventos; A Viabilidade de Projetos de Eventos; O Planejar e organizar nas etapas de Pré-evento, Evento e Pós – Evento; <i>Checklist</i> ; Mercado de Eventos e a Hotelaria.	

## OBJETIVOS

1. Contextualizar historicamente a evolução dos Eventos
2. Conceituar Eventos
3. Conhecer os diversos tipos de eventos, suas características ou classificação
4. Realizar a viabilidade e conhecer as etapas de Projeto de Eventos
5. Compreender o processo de Planejamento e da Organização de Eventos
6. Analisar o Mercado de Eventos
7. Identificar o Setor de Eventos nos Meios de Hospedagem
8. Construir e aplicar *checklist*
9. Desenvolver a comunicação oral e escrita e a corresponsabilidade em ações e tarefas
10. Valorizar a convivência, integração e trabalho em equipe.

## PROGRAMA

- Contextualização histórica da evolução dos eventos
- Conceitos e importância
- Classificação e Tipologias
- Planejamento do evento e seus quatro elementos:
  - Decisão política,
  - Objetivos,
  - Público alvo
  - Estratégias
- Organização de Eventos em suas etapas
  - Pré-Evento
  - Evento
  - Pós – Evento
- Análise de Viabilidade de Eventos
- Projeto de Eventos
- *Checklist* (roteiro para operacionalizar o evento):
  - Atividades gerais
  - Recursos físicos
  - Recursos materiais
  - Recursos humanos
  - Cerimonial
  - Local para alimentação
- Pós – Evento
  - Mercado de Eventos e a Hotelaria

## METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será exposto buscando estabelecer uma compreensão do conteúdo teórico mediante questionamentos, exemplificações, pesquisa e realização de pequeno evento por parte dos estudantes sob a orientação e supervisão nas atividades práticas.

As aulas serão realizadas de forma expositiva, argumentativa e construtivista. Também contará com exibição de vídeos, debates e estudo de caso para discussão em sala de aula.

Visitas Técnicas

## AVALIAÇÃO

Na avaliação da aprendizagem serão considerados:

- *Critérios qualitativos:*

Avaliação segundo comportamento, assiduidade e participação dos estudantes.

- *Critérios quantitativos relacionados às atividades de avaliações somativas, escrita e trabalho.*

**N1 NP1** – Paper (pequeno artigo, de 15 a 20 páginas) e apresentação oral de sua análise (10 pontos).

**N1 NP2** — Pesquisa de Campo, com entrega de relatório e apresentação em seminário - diagnosticar os eventos locais e suas caracterizações. (10 pontos)

**N2 NP1** – criar um blog com interface de textos, gráficos, ilustrações e imagens sobre os eventos de Baturité e demais informações que sejam julgadas de interesse social (10 pontos)

**N2 NP2** – avaliação escrita individual, de toda a matéria. (10 pontos)

OBS: Planejamento, Organização e Execução de Evento de pequeno porte no Instituto

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

IFCE Campus Baturité. **Organização de eventos**. Fortaleza: IFCE, [s.d].

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de Organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2012.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. 11.ed. São Paulo: SUMMUS, 2008.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

CAMPOS, Luiz Claudio de Menescal [et al]. **Eventos: oportunidades de novos negócios**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2000.

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

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira(Orgs.). **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson prendesse Hall, 2005.

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Turismo. Como aprender, como ensinar** 2.4.ed. São Paulo: Senac, 2000.

IGARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. 3.ed. São Paulo: Thomson, 2003.

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Setor Pedagógico

#### DISCIPLINA: CONTROLE E GESTÃO DE A&B

**Código:** HOTE.030

**Carga Horária:** 40

**Número de Créditos:** 2

**Código pré-requisito:** HOTE.002, HOTE.003, HOTE.004, HOTE.012

**Semestre:** 4

**Nível:** Superior / Tecnológico

#### EMENTA

Integração da área de produção e atendimento de alimentos e bebidas, efetuando medições e controles acerca do seu desempenho financeiro e administrativo, conhecendo e articulando o estoque e controladoria em alimentos e bebidas, bem como utilizar as táticas financeiro-administrativas de engenharia de cardápio.

#### OBJETIVO

Conhecer as diversas franquias na área de A&B existentes no mercado.

<p>Conceber o processo de compras, transporte, recebimento e armazenagem;  Organizar estoques.  Interpretar a receita e despesa do restaurante.  Avaliar o desempenho do setor de A&amp;B e ou do restaurante.  Elaborar fichas técnicas  Organizar cadápios  Motivar, liderar e harmonizar as brigadas de serviços;  Analisar relatórios  Administrar e Organizar um restaurante</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>Franquia  Informações sobre franchising em estabelecimentos de A&amp;B; Ponto de vista do franqueado e do franqueador;  Franquias de marcas e produtos.Royalties, taxa de franquia e propaganda.  Controladoria  Requisição e estratégia de compras, comandas, controle de mercadorias, ficha Kardex; Inventário; Controle da produção (tamanho padrão e rendimento das receitas); recebimento, estocagem.  Administração estratégica de restaurantes  Diferenciais p/ sobressair à concorrência; Custo da Mercadoria Vendida; Média de Couverts; Giro de Estoque  Engenharia de cardápio; Mix de Vendas; Mapa de Vendas; Ficha Técnica.  Cardápios  O mercado, a concorrência, público alvo, fornecedores, localização, tipos de cardápios, tipos de menus.</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;  Estudo de casos;  Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.  Visitas Técnicas</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>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.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>VENTURI, James Luiz. Gerenciamento de bares e restaurantes. Porto Alegre (RS): Bookman, 2010.  Knight, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.  FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. 5.ed. São Paulo: SENAC, 2010.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual de organização de banquetes</b>. 5.ed. São Paulo: Senac SP, 1999.  SENAC. <b>Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios</b>. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>  _____	<b>Setor Pedagógico</b>  _____

<b>DISCIPLINA: ESTUDO DA VIABILIDADE DOS EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.031
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.002, HOTE.014
<b>Semestre:</b>	4
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
<p>O estudo de viabilidade de projetos permite uma visão holística dos fatores que interferem na decisão da tomada de decisão de investir no setor. Conceitos de planejamento; princípios dos objetivos pautados em planejamento; tipos de recursos; viabilidade hoteleira e definição de tipos de projetos; etapas do projeto de viabilidade; Planejamento Estratégico e ações de planejamento de análise FOFA (Fortalezas, Oportunidades, fraquezas e Ameaças); análise macroambiente e microambiente; objetivos do estudo de viabilidade; características gerais do mercado; Metodologia de coleta de dados; o papel da decisão de investir e o diagnóstico de mercado; o ciclo decisório; Concepção do empreendimento hoteleiro: comprando ou construindo; Estruturação do plano de negócio - projeto final hoteleiro.</p>	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p>Conhecer os termos técnicos do planejamento e aplicações;  Identificar tipos de projetos hoteleiros;  Conceitos do estudo de viabilidade de projetos hoteleiros;  Conhecer o Planejamento Estratégico e as etapas da análise FOFA;  Compreender a análise macroambiente e microambiente;  Entender as características gerais de mercado;  Conhecer processos metodológicos de coleta de dados;  Analisar a viabilidade de projetos hoteleiros;  Compreender a o processo decisório a partir do diagnóstico obtido;  Decidir a concepção do empreendimento: construir ou comprar;  Processos de concepção;  Conhecer estrutura de plano de negócio - projeto final hoteleiro.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O processo de planejamento</li> <li>• Conceitos e princípios de planejamento</li> <li>• O projeto no processo de planejamento</li> <li>• Tipos de projeto: Projeto de Viabilidade e Projeto Final</li> <li>• Etapas de um projeto: análise macroambiente e microambiente</li> <li>• Análise macroambiente: <i>ambiente geral, operacional e interno</i>;</li> <li>• Ambiente geral: <i>econômico, social, político e tecnológico</i>;</li> <li>• Ambiente operacional: <i>cliente, concorrência, mão-de-obra, fornecedor e internacional</i>;</li> <li>• Análise microambiente - Ambiente interno</li> <li>• Objetivos do estudo de viabilidade</li> <li>• Planejamento Estratégico e ações de planejamento de análise FOFA: ambiente externo (<i>Ameaças e Oportunidades</i>) e ambiente interno (<i>Fortalezas e fraquezas</i>)</li> <li>• As características gerais do mercado: <i>Análise do Local, Análise da Demanda e Pesquisa da Oferta</i></li> <li>• Análise do Local: <i>localização, história, quadro natural, população, saúde, educação, economia, política, mão de obra, abastecimento, transporte e segurança pública</i></li> </ul>	

- Análise da Demanda: *Identificar o perfil da demanda e sua projeção*
- Pesquisa da Oferta: *Verificar a infraestrutura de apoio e a existência de atrativos turísticos; Analisar a oferta existente e perspectivas de mercado*
- Métodos de coleta de dados
- Processo decisório e diagnóstico de mercado
- O ciclo decisório: Informação (*Decisão, Implantação da Decisão, Avaliação e Mudança recomendada*)
- Concepção do empreendimento hoteleiro (comprando ou construindo): *Definição do nível [simples, econômico, turístico, superior ou luxo]; Classificação hoteleira; Proposta do hotel: Características Físicas; Entretenimento; Preço Médio; perfil da demanda escolhida; Objetivos e Aspectos Operacionais*
- Etapas da concepção: *terreno, franquia, projeto arquitetônico, capital de giro ou financiamento, processo de construção, mobiliar e decorar e organização de pré-estreia ou lançamento*
- Estrutura do plano de negócio e projeto final hoteleiro

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão realizadas de forma expositiva, argumentativa e construtivista. Contará com leituras dirigidas, exibição de vídeos e debates; exercícios teóricos e práticos e estudos de caso para discussão em sala. Contará ainda com palestra de representante do Sebrae sobre montagem de projetos e mercado turístico no Maciço.

#### **AVALIAÇÃO**

Contará com pesquisa de campo com apresentação em seminário, elaboração de projeto de viabilidade de empreendimento hoteleiro e projeto final – plano de negócio (modelo Sebrae) e avaliação escrita. A participação do discente será primordial para a composição da nota final.

#### **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

DORNELAS, José Carlos Assis [et. Al.]. **Planos de negócios que dão certo: um guia para pequenas empresas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

PAGE, Stephen. **Turismo e empreendedorismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria: planejamento e gestão**. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

SEBRAE Nacional. **Aprender a empreender: pousadas e hotéis**. Rio de Janeiro: SEBRAE/Futura, [s.d.].

#### **REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES**

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

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. **Gestão de Hotelaria e Turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Turismo. Como aprender, como ensinar** 2.4.ed. São Paulo: SENAC, 2000.

CHON, Kye-Sung. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2003.

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Setor Pedagógico

**DISCIPLINA: Gestão da Qualidade nos Meios de Hospedagem**

<b>Código:</b>	HOTE.032
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	--
<b>Semestre:</b>	4
<b>Nível:</b>	Superior / Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceituar e compreender os seguintes assuntos:          Conceito de qualidade; Histórico da evolução da qualidade; Qualidade em serviços; A qualidade voltada para o cliente e o Lado humano da qualidade; Gurus da Qualidade; Gestão da Qualidade Total (GQT); Principais processos de uma empresa; Ferramentas básicas na Gestão da qualidade. Certificação de qualidade ISO 9000 e selo de qualidade SEBRAE.</p>	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p><b>OBJETIVOS GERAIS:</b>          A disciplina Gestão da Qualidade Total visa proporcionar uma aquisição de conhecimento básico, aliado às necessidades do mercado de trabalho da Hotelaria. A disciplina também tem por objetivo fornecer ao acadêmico uma visão ampla da importância do gerenciamento da qualidade no desenvolvimento de serviços ou de produtos.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Significado e abrangência da qualidade: Introdução a História, Conceitos e Fundamentos de Qualidade</li> <li>2. Dimensões da qualidade</li> <li>3. O ciclo PDCA de controle de Processo</li> <li>4. Gurus da Qualidade</li> <li>5. A Qualidade voltada para o cliente e o Lado humano da qualidade; Momentos da verdade</li> <li>6. Implantando um programa de qualidade: etapas e Ferramentas básicas da Gestão da qualidade</li> <li>7. Metodologia para solução de problemas e tratamento de reclamações</li> <li>8. Certificação de qualidade ISO 9000 e selo de qualidade SEBRAE.</li> </ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>Aulas expositivo-dialogadas; utilização de metodologias ativas de aprendizagem com uso de TICs realizando oficinas de Learning Café, Brainwriting para discussão de estudos de casos, artigos científicos e soluções de problemas, e utilização da metodologia Pear struction para discussão e aprendizagem aos pares através da plataforma de questionários-quiz do Google forms.          Apresentação de seminários;          Observação de vídeos;          Estímulo a pesquisa de campo;          Elaboração de questionários e aplicação          Visitas Técnicas</p>	
<b>AValiação</b>	
<p><b>Avaliação:</b>          - Tipo prova na forma individual e sem consulta.  <b>Trabalhos individuais e de grupo:</b>          - Exercícios em sala de aula          - Estudos de caso realizadas em sala de aula.          - Relatório de visita técnica, palestra ou evento.          - seminários          - Elaboração de questionários e aplicação</p>	

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

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

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

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

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

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

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Setor Pedagógico

**DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM ESPANHOL III**

**Código:** HOTE.034

**Carga Horária:** 40

**Número de Créditos:** 2

**Código pré-requisito: -** HOTE.024

**Semestre:** 4

**Nível:** SUPERIOR / TECNOLÓGICO

**EMENTA**

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

**OBJETIVOS****Geral:**

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

**Específicos:**

- Desenvolver habilidades discursivas intermediárias em língua espanhola.
- Desenvolver a compreensão leitora.
- 
- Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível básico para atuação na área do turismo e hotelaria.

<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisão do vocabulário básico</li> <li>• Vocabulário.</li> <li>• Revisão da Gramática do semestre anterior.</li> <li>• El turismo</li> <li>• Los medios de hospedaje</li> <li>• Forma internacional de deletrear</li> <li>• Los servicios en el aeropuerto</li> <li>• Como reaccionar a situaciones en el aeropuerto</li> <li>• Compreensão e produção de textos escritos e orais de situações de trabalho.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aula expositivo-dialogada, leitura de textos, dinâmicas, vídeos e músicas. Visitas Técnicas
<b>AVALIAÇÃO</b>
A avaliação será feita através de avaliações, trabalhos e participação em classe, além da apresentação de seminários.
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>
<p>Ballester-Alvarez, Maria Esmeraldo. <b>Minidicionário: espanhol-português, português-espanhol</b>. São Paulo: FTD, 2007.</p> <p>Blanco, Ramiro Carlos Humberto Caggiano. <b>Gramática de lalenguaespañola: usos, conceptos y ejercicios</b>. São Paulo: Scipione, 2009.</p> <p>Jiménez Garcia, María de losÁngeles. <b>Minidicionário de espanhol 3em 1</b>. São Paulo: Scipione, 2000.</p> <p>SEÑAS: <b>Diccionario para laenseñanza de lalenguaespañola para brasileños</b>. São Paulo: WMF, 2010.</p>
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>
<p>ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. <b>Espanhol aplicado à comercialização</b>. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011.</p> <p>DIAS, Luzia Schalkoski. <b>Gramática y vocabulario: desde la teoría hacia la práctica en el aula de ELE</b> [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.</p> <p>VARGAS SIERRA, Teresa. <b>Espanhol para negócios</b> [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.</p> <p>VARGAS SIERRA, Teresa. <b>Espanhol: a prática profissional do idioma</b> . Curitiba: Intersaberes, 2013.</p>

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

<b>DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM INGLÊS IV</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.033
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	HOTE.023
<b>Semestre:</b>	5
<b>Nível:</b>	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
<b>EMENTA</b>	
Possibilitar ao aluno de Hotelaria um contato com a Língua Inglesa, com as funções e vocabulário próprio da área de Hotelaria e Hospedagem e apresentar noções sobre os aspectos culturais dos países cujo idioma é o Inglês.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p><b>Geral:</b> Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hotelaria e Hospedagem.</p> <p><b>Específicos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacitar o aluno a ouvir, compreender e comunicar-se oralmente, diferenciando o uso da língua formal e informal, de acordo com a situação ou conteúdo ao qual for exposto, no seu campo de trabalho.</li> <li>2. Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem.</li> <li>3. Preparar o aluno para a leitura e compreensão de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas. Situar o aluno junto a cultura dos diferentes povos falantes da Língua Inglesa, fazendo-o compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países.</li> <li>4. Através de exercícios de motivação a participação em sala de aula, eliminar as barreiras e bloqueios de comunicação, estimulando o aluno ao gosto e pelo estudo da língua inglesa e despertar o aluno para a sua importância no seu mercado de trabalho.</li> </ol>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Problem Solving: <ul style="list-style-type: none"> <li>• The guest is requesting an item;</li> <li>• The guest is requesting a service;</li> <li>• Lost and found;</li> <li>• Giving direction to operate equipment;</li> <li>• The guest needs help;</li> </ul> </li> <li>▪ General Information: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informing about items in the room;</li> <li>• Informing about services;</li> <li>• Informing about places;</li> <li>• Informing about opening times in the hotel;</li> <li>• Informing about transfer services;</li> </ul> </li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informing about places in the city.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e interativas, slides, trabalho em grupo e em classe, leitura de textos diversos, música. Uso da dramatização, ou participação do aluno em simulações de situações de Hotelaria e estudo de textos técnicos.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, feita por meio de atividades e avaliação, em grupos ou individuais, além de uma auto-avaliação do discente, consistindo em: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notas de participação</li> <li>• Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos</li> <li>• Tarefas em classe e de casa</li> <li>• Provas escritas</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental - Estratégias de Leitura Módulo I. São Paulo: TEXTONOVO/CEETEPS, 2000.	
MURPHY, Raymond. English Grammar in Use. 3 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. Dicionário Escolar Inglês – Português/ Português – inglês. 2 ed. Pearson Education 2009.	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
AGUIAR, Cícera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lúcia Nepomuceno. Inglês Instrumental. 3 ed. Local: Livro Técnico, 2001.	
OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. <b>Inglês aplicado à gestão</b> . Fortaleza: UAB/IFCE, 2012.	
THOMSOM, A J; MARTINET, A V A. Practical English Grammar. 4 ed. Londres: Oxford University Press: 1986.	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.035
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	--

<b>Semestre:</b>	5
<b>Nível:</b>	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
<b>EMENTA</b>	
Sociedade e Cidadania. Políticas Sociais e Políticas Assistenciais. Sociedade, desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade. Organizações da Sociedade Civil: O terceiro Setor. Exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades. Elaboração de Projetos de Intervenção Social.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender a importância da cidadania para a construção da vida em sociedade.</li> <li>- Diferenciar Políticas Sociais e Políticas Assistenciais.</li> <li>- Compreender a importância da relação desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade para a sociedade em que estamos inseridos.</li> <li>- Conhecer aspectos relevantes das Organizações da Sociedade Civil (Terceiro Setor).</li> <li>- Conhecer exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades.</li> <li>- Conhecer aspectos relevantes para a Elaboração de Projetos de Intervenção Social.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sociedade e Cidadania.</li> <li>2. Políticas Sociais e Políticas Assistenciais.</li> <li>3. Sociedade, desenvolvimento econômico e o desafio da sustentabilidade.</li> <li>4. Organizações da Sociedade Civil: O terceiro Setor. <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Exemplos de práticas de intervenção social junto a comunidades;</li> <li>4.2. Conceito de Terceiro Setor e o seu grau de participação no desenvolvimento social, econômico e político do País;</li> </ol> </li> <li>5. Elaboração de Projetos de Intervenção Social. <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Conceitos de Projetos Sociais;</li> <li>5.2. Terminologia Básica utilizada em Projetos Sociais;</li> <li>5.3. Fundamentação básica em Projetos Sociais;</li> <li>5.4. Formas de intervenção e participação em trabalhos sociais;</li> <li>5.5. Métodos e Técnicas de elaboração de projetos sociais;</li> <li>5.6. Pressupostos teóricos e práticos a serem considerados na construção de projetos sociais;</li> <li>5.7. Questões éticas a serem consideradas em uma intervenção social.</li> </ol> </li> </ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposição oral dialogada dos conteúdos.</li> <li>- Estudos dirigidos.</li> <li>- Exposição de vídeos</li> <li>- Pesquisa de Campo.</li> <li>- Seminários e debates.</li> </ul>	

- Visitas Técnicas

### **AVALIAÇÃO**

- Elaboração de resumos ou resenhas das leituras.

- Elaboração de Projeto de Intervenção Social.

- Seminário de socialização dos projetos elaborados ou relatos de observação de projetos de intervenção social.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

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

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

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

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

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

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

### **DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS**

**Código:** HOTE.037

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 02

**Código pré-requisito:** ---

**Semestre:** 5

**Nível:** SUPERIOR/TECNOLÓGICO

<b>EMENTA</b>
A presente disciplina tem como objetivo complementar a formação acadêmica do aluno através do desenvolvimento interno de atividades que permeiam o mercado de trabalho no ramo da Hotelaria. Desta forma, os alunos planejarão e executarão encontros, exercícios e práticas necessárias ao desenvolvimento de habilidade e competências do ramo profissional de Hotelaria.
<b>OBJETIVOS</b>
Planejar atividades internas que envolvam as competências do profissional de Hotelaria. Executar práticas com fins de treinamento de habilidades específicas do ramo hoteleiro. Avaliar o desempenho e preparo do discente para o mercado de trabalho. Realizar práticas em Meios de Hospedagem
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A excelência dos meios de hospedagem (elemento humano, qualificação profissional, espírito de equipe, entaves);</li> <li>• Hierarquia hoteleira (cargos, funções, organograma e fluxograma dos setores);</li> <li>• Setores de hospedagem (recepção, reserva, portaria social, telefonia, governança, e os ciclos dos serviços), setor de alimentos e bebidas, departamento pessoal, vendas e marketing, contabilidade, segurança e manutenção.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas e dialogadas; Atividades em grupo e individual; Leitura e produção de textos; Desenvolvimento de atividades práticas.
<b>AVALIAÇÃO</b>
Participação nos trabalhos desenvolvidos; Trabalhos individuais e em grupo (atividades e pesquisas); Avaliações escritas.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
BENI, Mario Carlos. <b>Análise estrutural do turismo</b> . 10 ed. São Paulo: SENAC, 2004.
COOPER, Chris [et al]. <b>Turismo: Princípios e Práticas</b> . 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.
SANCHO, Amparo. <b>Introdução ao turismo: organização mundial do turismo</b> . São Paulo: Rocca, 2001.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
PETROCCHI, Mário. <b>Hotelaria: planejamento e gestão</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
DE LA TORRE, Francisco. <b>Administração hoteleira, parte I: departamentos</b> . Tradução: Dolores Martin Rodriguez Córner. São Paulo: Roca, 2001.
DUARTE, Vladimir Vieira. <b>Administração de sistemas hoteleiros</b> . 3ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

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

<b>DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM ESPANHOL IV</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.040
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito: -</b>	HOTE.034
<b>Semestre:</b>	5
<b>Nível:</b>	SUPERIOR / TECNOLÓGICO
<b>EMENTA</b>	
Compreensão e produção escrita e oral em nível intermediário de língua espanhola com ênfase na área da hotelaria.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<b>Geral:</b> Compreender e produzir textos escritos e orais em nível intermediário para a atuação na área de turismo e hotelaria.	
<b>Específicos:</b> - Desenvolver habilidades discursivas intermediária em língua espanhola para comunicação em situações no turismo e hotelaria. - Desenvolver as quatro habilidades (falar, escutar, ler, ouvir) a nível intermediário para atuação na área do turismo e hotelaria.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulario hoteleiro</li> <li>• Los medios de hospedaje</li> <li>• Los servicios en el hotel y restaurante</li> <li>• Como reaccionar a situaciones en el hotel</li> <li>• Compreensão e produção de textos escritos e orais de situações de trabalho.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aula expositivo-dialogada, leitura de textos, dinâmicas, vídeos e músicas. Visitas Técnicas	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
A avaliação será feita através de avaliações, trabalhos e participação em classe, além da apresentação de seminários.	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	

Ballestero-Alvarez, Maria Esmeraldo. **Minidicionário: espanhol-português, português-espanhol**. São Paulo: FTD, 2007.

Blanco, Ramiro Carlos Humberto Caggiano. **Gramática de lalenguaespañola: usos, conceptos y ejercicios**. São Paulo: Scipione, 2009.

Jiménez Garcia, María de losÁngeles. **Minidicionário de espanhol 3em 1**. São Paulo: Scipione, 2000.

SEÑAS: **Diccionario para laenseñanza de lalenguaespañola para brasileños**. São Paulo: WMF, 2010.

#### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol Aplicado à Gestão**. Fortaleza: UAB/IFCE.

DIAS, Luzia Schalkoski. **Gramática y vocabulario: desde la teoría hacia la práctica en el aula de ELE** [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.

VARGAS SIERRA, Teresa. **Espanhol para negócios** [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

#### DISCIPLINA: HOTELARIA HOSPITALAR optativa

**Código:** HOTE.041

**Carga Horária:** 40

**Número de Créditos:** 02

**Código pré-requisito:** --

**Semestre:**

**Nível:** SUPERIOR / TECNOLÓGICO

#### EMENTA

O desenvolvimento da hospitalidade na história. Turismo de saúde. Modalidades de hotéis de saúde. A hotelaria como nova forma da humanização dos serviços e da infraestrutura hospitalar. A hotelaria voltada para o bem do paciente em seus aspectos estruturais e arquitetônicos voltados à área hospitalar. Identificação do perfil profissional para atuação nesse segmento e conhecimento dos cargos e suas atribuições. Hotelaria hospitalar e a Humanização do atendimento: o desafio das mudanças.

#### OBJETIVOS

Compreender a evolução da hospitalidade ao longo da história do homem, da história antiga ao período contemporâneo.

Conceituar e Caracterizar Turismo de Saúde

Conceituar e Caracterizar Hotéis voltados à saúde

Conhecer as modalidades de hotéis de saúde

Hotelaria Hospitalar

Conhecer aspectos estruturais e arquitetônicos voltados da hotelaria hospitalar

Identificar como a hotelaria pode possibilitar a humanização dos serviços e da estrutura hospitalar

Identificar o perfil do profissional para atuação na hotelaria hospitalar

Conhecer cargos e atribuições na Hotelaria hospitalar

Avaliar a Humanização dos serviços hospitalares a partir da Hotelaria.

## PROGRAMA

- Evolução da hospitalidade
- Turismo de saúde
- Hotéis de saúde
- Modalidades de Hotéis de saúde: SPA, clínica geriátrica, hotel para terceira idade, hotel médico, centros médicos e hospital hotel
- A hotelaria hospitalar
- Arquitetura Hospitalar
  - Legislação e projetos dos EAS (Estabelecimentos Assistenciais de Saúde)
  - Acessibilidade; Conforto térmico e acústico; Iluminação e Sustentabilidade
- A humanização
  - Paciente x Cliente
- Implantação do conceito humanização
  - Hotelaria = hospedar
  - Serviços hospitalares – novo perfil, nova postura
  - Cargos e Atribuições da Hotelaria Hospitalar
- Hotelaria Hospitalar: Novo Conceito de Humanização

## METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão realizadas de forma expositiva, argumentativa e construtivista. Contará leituras dirigidas e debates; exercícios teóricos e práticos e palestras com convidados da área da saúde. Visitas Técnicas

## AVALIAÇÃO

**N1 NP1** – Paper (pequeno artigo, de 15 a 20 páginas)(10 pontos).

**N1 NP2** — Pesquisa em grupo com entrega de relatório e apresentação em seminário (10 pontos)

**N2 NP1** – Elaborar em grupo o *Manual de Boas Práticas e Normas de Conduta para Hotelaria Hospitalar* (com textos, gráficos, ilustrações e imagens) – socialização de resultados e entrega da produção impressa em arquivo magnético (10 pontos)

**N2 NP2** – avaliação escrita individual (10 pontos)

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

FADI, Antoine Tarabousi. **Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação, psicologia hospitalar**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2009.

Chon, K.S. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2003.

TORRE, Francisco De La. **Administração Hoteleira**, parte I: departamentos. São Paulo: ROCA, 2001.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BOEGER, Marcelo Assad. **Hotelaria hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização**. São Paulo: Senac,

2009.

CANDIDO, Índio; MORAES, Ornélio Dias. VIEIRA, Elena Vieira de. **Hotelaria hospitalar: um novo conceito no atendimento ao cliente da saúde**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

## DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 2

**Código:** HOTE.

**Carga Horária:** 40

**Número de Créditos:** 02

**Código pré-requisito:** HOTE.017

**Semestre:** 5

**Nível:** SUPERIOR / TECNOLÓGICO

### EMENTA

Escolha do tema, de uma justificativa e dos objetivos do trabalho científico em Hotelaria (prática ou teórica). Revisão bibliográfica para a fundamentação teórica. Escolha da metodologia. Elaboração orientada de um projeto de pesquisa para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), na área relacionada à ênfase do curso escolhida pelo aluno.

### OBJETIVOS

Planejar e discutir o projeto de pesquisa para a elaboração do TCC.  
Escolher o tema, definir os objetivos e realizar a pesquisa bibliográfica básica.  
Desenvolver o projeto de pesquisa  
Estabelecer uma relação cooperativa com o orientador.  
Trabalhar em respeito às orientações éticas de pesquisa e às normas de elaboração, citação e referências de trabalhos científicos utilizadas no curso.

### PROGRAMA

#### UNIDADE I – Introdução ao trabalho de conclusão de curso (TCC)

- Importância e etapas de execução do TCC.

#### UNIDADE II–Levantamento bibliográfico

- Uso de base de dados digitais.

#### UNIDADE V – Elaboração de TCC

- Tipos de TCCs;
- Orientações sobre a elaboração do manuscrito.
- Normas da ABNT

#### UNIDADE VI – Apresentação do TCC

- Apresentação oral dos manuscritos.
- Apresentação oral dos manuscritos para a banca examinadora.

### METODOLOGIA

Aulas expositivas dialogadas, encontros individuais de orientação sobre a construção do TCC, apresentação do trabalho final.

**REFERÊNCIA BÁSICA**

Gil, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2012.

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

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, [s.d].

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 38.ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2011.

**REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

BÊRNI, Duilio de Ávila; FERNANDEZ, Brena Paula Magno (Org.). **Métodos e técnicas de pesquisa: modelando as ciências empresariais**. São Paulo: Saraiva, 2012.

FRAGOSO, Suely; Raquel Recuero; Adriana Amaral. **Métodos de pesquisa para internet**. Porto Alegre: Sulina, 2012.

Martins, Gilberto de Andrade. **Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas**. São Paulo: Atlas, 2009.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. BIBLIOTECA UNIVERSITÁRIA. **Guia de normalização de trabalhos acadêmicos da UFC**. Fortaleza: UFC, 2013. Disponível em: [http://www.biblioteca.ufc.br/images/stories/arquivos/bibliotecauniversitaria/guia\\_normalizacao\\_ufc\\_2012.pdf](http://www.biblioteca.ufc.br/images/stories/arquivos/bibliotecauniversitaria/guia_normalizacao_ufc_2012.pdf)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DISCIPLINA OPTATIVA: LIBRAS optativa**

**Código:** HOTE.

**Carga Horária:** 40 horas

**Número de Créditos:** 02

**Código pré-requisito:** --

**Semestre:** 5

**Nível:** SUPERIOR / TECNOLÓGICO

**EMENTA**

Histórico e Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe; Noções de variação. Prática de Libras: desenvolver a expressão visual-gestual.

**OBJETIVOS**

- Conhecer os aspectos históricos e os fundamentos da Educação de Surdos;
- Identificar as características básicas da fonologia na Língua Brasileira de Sinais;
- Compreender as noções linguísticas básicas que envolvem a Língua Brasileira de Sinais;

<ul style="list-style-type: none"> <li>Familiarizar os alunos com os códigos linguísticos utilizados na Língua Brasileira de Sinais.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Contextualização da Educação Inclusiva: conceituação e histórico;</li> <li>Fundamentos da educação de Surdos;</li> <li>A Língua Brasileira de Sinais;</li> <li>Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe;</li> <li>Noções de variação linguística aplicada à linguagem de sinais;</li> <li>Noções práticas: desenvolver a expressão visual-gestual.</li> </ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aulas expositivas dialogadas</li> <li>Oficinas de comunicação</li> <li>Seminários</li> <li>Vídeos</li> <li>Dinâmica de grupo.</li> <li>Atividades de campo.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Avaliações Escritas,</li> <li>Atividades de pesquisa,</li> <li>Avaliações práticas.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>MOURA, M. C.(org). <b>Educação para surdos: práticas e perspectivas</b>. São Paulo: Santos, 2008.ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1996. 176 p.</p> <p>SKILIAR, Carlos(org.) <b>A surdez: um olhar sobre as diferenças</b>. 6 ed. Porto Alegre: Mediação, 2013.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D. <b>Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: o mundo do surdo em LIBRAS</b>. São Paulo: USP, 2004.</p> <p>MOURA, M. C. <b>O Surdo: caminhos para uma nova identidade</b>. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>  <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	<b>Setor Pedagógico</b>  <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

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

visitas técnicas.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Avaliações escritas, pesquisa + seminário e produção textual. Na avaliação da aprendizagem serão considerados:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Critérios qualitativos:</i> Avaliação segundo comprometimento, assiduidade e participação.</li> <li>• <i>Critérios quantitativos:</i> Avaliações escritas, trabalhos e pesquisas.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS</b>	
<p>ARANTES, Antonio Augusto. O que é cultura popular. 14ªEd. São Paulo: Brasiliense, 2007. (Col. Primeiros Passos).</p> <p>BARRETTO, Margarita. Turismo e legado cultural: as possibilidades de planejamento. Campinas, SP: Papirus, 2000.</p> <p>BARRETTO, Margarita. Cultura e Turismo: Discussões contemporâneas. Campinas, SP: Papirus, 2007.</p> <p>LEMO, C. A. C. O que é patrimônio histórico. São Paulo: Brasiliense, 2006.</p> <p>MARTINS, Clerton (Org.) Turismo, cultura e identidade. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>ORTIZ, R. Cultura brasileira e identidade local. São Paulo: Brasiliense, 2003.</p> <p>PORTUGUEZ, Anderson Pereira (Org.). Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004.</p>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
<p>CASCUDO, Luis da Câmara. Dicionário do folclore brasileiro. 12ª ed. Global 2000</p> <p>DE FARIAS, Airton. História do Ceará. 7ª edição, Armazém da Cultura, 2015.</p> <p>RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.</p> <p>SOUZA, Simone de (Org.) Uma nova história do Ceará. 4ª Ed. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha/UFC, 2004.</p> <p>IPHAN. Weissheimer, Maria Regina (Org.) Paisagem Cultural, 2009. Disponível em: &lt;<a href="http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Livreto_paisagem_cultural.pdf">http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Livreto_paisagem_cultural.pdf</a>&gt; Acessado em 06nov2016</p> <p>ABREU, Regina, CHAGAS, Mário (Orgs). Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&amp;A, 2003. Disponível em: &lt;&lt;<a href="http://www.reginaabreu.com/site/images/attachments/coletaneas/06-memoria-e-patrimonio_ensaios-contemporaneos.pdf">http://www.reginaabreu.com/site/images/attachments/coletaneas/06-memoria-e-patrimonio_ensaios-contemporaneos.pdf</a>&gt;&gt; Acessado em 06nov2016</p>	
<b>Coordenação</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
<b>DISCIPLINA: LEGISLAÇÃO TURÍSTICA - OPTATIVA</b>	
<b>Código:</b>	HOTE.021
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	02
<b>Código pré-requisito:</b>	---
<b>Semestre:</b>	3
<b>Nível:</b>	Superior/Tecnológico
<b>EMENTA</b>	
Os Antecedentes da Legislação de Turismo no Brasil. Legislação Básica do Turismo. Atual Regime Jurídico do Turismo. Legislação Aplicada aos Prestadores de Serviços Turísticos. O Turismo no Direito Internacional. Código Mundial de Ética e Turismo. O Direito do Trabalho e o Turismo. O Direito Penal e o Turismo.	
<b>OBJETIVOS</b>	

- Conhecer a Evolução Histórica da Legislação do Turismo no Brasil;
- Conhecer a Legislação Básica Vigente do Turismo;
- Saber apresentar os pontos básicos da legislação vigente;
- Conhecer o atual regime jurídico;
- Conhecer a legislação aplicada aos prestadores de serviços;
- Saber situar o turismo no Direito Internacional;
- Conhecer o Código Mundial de Ética e Turismo;
- Saber situar o Turismo no Direito do Trabalho;
- Saber situar o Turismo no Direito Penal.

#### **PROGRAMA**

A Política Nacional de Turismo - objetivos;  
 O Sistema Nacional de Turismo;  
 O Plano Nacional de Turismo;  
 Do Fomento à Atividade Turística;  
 Das Sociedades Empresariais na área do turismo(visita técnica a um hotel);  
 Dos Direitos das Sociedades Empresariais;  
 Do Regulamento dos Meios de Hospedagem;  
 Do Regulamento dos Prestadores de Serviços;  
 Das Agências de Turismo;  
 Das Transportadoras Turísticas;  
 Das Organizadoras de Eventos;  
 Dos Parques Temáticos;  
 Dos Acampamentos Turísticos;  
 Da Fiscalização das Atividades Turísticas;  
 Do Código Mundial de turismo;  
 Das Infrações e das penalidades;  
 Da classificação dos meios de hospedagem;  
 Da Organização Mundial do Turismo – OMT;  
 Da Relação Trabalhista no Turismo;  
 Da operacionalização da segurança turística;  
 Do tratamento constitucional do turismo;  
 Do turismo no contexto da legislação de proteção ao consumidor;  
 Da aplicação no Brasil da legislação turística internacional;  
 O patrimônio turístico e a legislação de proteção ao meio ambiente;  
 Ecoturismo Sustentável à luz da legislação  
 O Papel do Guia Turístico  
 O Turismo como Recurso para Difusão dos Símbolos  
 Direitos e Garantias no Turismo às Pessoas portadoras de Necessidades Especiais

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivo-participativas
- Mesa-Redonda
- Visitas Técnicas a Empresas
- Debates
- Palestras

#### **AValiação**

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

- Resumo de Palestras	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
BOITEUX, Bayard do Coutto. <b>Legislação de Turismo</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.	
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
Portal do Ministério do Turismo. Disponível em: <www.turismo.gov.br>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

<b>DISCIPLINA: CUSTOS E ORÇAMENTOS - OPTATIVA</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	Introdução à Contabilidade
<b>Semestre:</b>	3 ou 4
<b>Nível:</b>	Superior
<b>EMENTA</b>	
Aspectos conceituais de custos. Métodos de custeio. Análise de custos. Formação de preço. Orçamento empresarial.	
<b>OBJETIVO</b>	
Ao final da disciplina, o aluno deverá identificar os conceitos e termos aplicados na área de custos, compreender a elaboração e funcionamento do sistema de custos e conhecer as técnicas de formação de preço e de orçamento.	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>1. Aspectos conceituais de custos</b></p> <p>1.1. Conceito e finalidade da gestão de custos</p> <p>1.2. Terminologia aplicada aos custos</p> <p>1.3. Classificação dos custos</p> <p><b>2. Métodos de custeio</b></p> <p>2.1. Custeio por absorção</p> <p>2.2. Custeio variável</p>	

### **3. Análise de custos**

- 3.1. Margem de contribuição
- 3.2. Ponto de equilíbrio
- 3.3. Margem de segurança
- 3.4. Alavancagem operacional

### **4. Formação de preços**

- 4.1. Formação de preço baseada nos custos
- 4.2. Formação de preços baseada no mercado

### **5. Orçamento empresarial**

- 5.1. Conceitos e objetivos do orçamento
- 5.2. Orçamentos operacionais: venda, produção e despesas
- 5.3. Orçamento de investimento e financiamento: investimento, financiamento e caixa
- 5.4. Projeção das demonstrações financeiras: balanço patrimonial e demonstração do resultado

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

1. Aulas expositivas;
2. Exercícios de revisão teóricos e práticos;
3. Trabalhos dirigidos;
4. Seminários;
5. Estudo dirigido.

## **AVALIAÇÃO**

1. Prova escrita;
2. Relatórios;
3. Resumos;
4. Trabalhos;
5. Exercícios;
6. Seminários.

## **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

BERTI, Anelio. **Contabilidade e análise de custos: teoria e prática**. 2. ed. Curitiba, PR: Juruá, 2013.

CAMPOS, José Ruy Veloso. **Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro**. 2ª Edição. Campinas (SP): Papirus, 2005.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. São Paulo (SP): Atlas, 2006.

NAKAGAWA, Masayuki. **Gestão estratégica de custos: conceitos, sistemas e implementação**. São Paulo. Atlas:2000.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Contabilidade Para Hotéis e Restaurantes**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ALCANTARA, Humberto de. **Apropriação de custos**. Rio de Janeiro. Confederação nacional da Indústria: 1983.

BRAGA, Roberto. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo. Senac, 2010.

MARTINS, Domingos. **Administração financeira hospitalar**. São Paulo (SP): Atlas, 2005.

OLIVEIRA, Simone Espíndola de. **Gestão de custos**: metodologia para a melhoria da performance empresarial. Curitiba (PR): Juruá, 2010.

ZANELLA, Luis Carlos. **Auditoria interna**: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**