

Ministério da Educação - MEC
Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)
Universidade Aberta do Brasil (UAB)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
Pró-Reitoria de Ensino
Diretoria de Educação a Distância

TECNOLOGIA EM HOTELARIA

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO - PPC

PRESIDENTE

Dilma Vana Rousseff

Ministro da Educação

Aloizio Mercadante

Presidente da CAPES

Jorge Almeida Guimarães

Diretor de Educação a Distância CAPES

João Carlos Teatini de Souza Clímaco

Reitor do IFCE

Virgílio Augusto Sales Araripe

Pró-Reitor de Ensino

Reuber Saraiva de Santiago

Diretora de EaD/IFCE e Coordenadora UAB/IFCE

Cassandra Ribeiro Joye

Coordenadora Adjunta UAB

Cristiane Borges Braga

**Coordenadora do Curso de
Tecnologia em Hotelaria**

Fabíola Silveira Jorge

RESPONSÁVEIS PELO PROJETO

Cassandra Ribeiro Joye – Diretora do DEaD

Rúbia Valério Pinheiro – Chefe de Departamento de Artes e Turismo

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO
PORTARIA Nº 919/GR, DE 23 DE NOVEMBRO DE 2010**

Cassandra Ribeiro joye

Cristiane Borges Braga

Iranita Maria de Almeida Sá

Fabíola Silveira Jorge

Luiz Régis Azevedo Esmeraldo

TECNOLOGIA EM HOTELARIA
PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO - PPC

SUMÁRIO

1 – INFORMAÇÕES GERAIS

2 – A INSTITUIÇÃO

2.1 – CARACTERIZAÇÃO

2.2 – ESTRUTURA

3 – A EDUCAÇÃO

3.1 – EDUCAÇÃO PRESENCIAL

3.2 – EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

3.2.1 – A Experiência do IFCE em EAD

3.2.2 – O Modelo de Gestão Sistêmica EAD – IFCE

4 - O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

4.1 – JUSTIFICATIVA

4.2 – DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

4.2.1 – Nome do Curso

4.2.2 – Titulação Conferida

4.2.3 – Regime Letivo

4.2.4 – Duração

4.2.5 – Carga horária total

4.2.6 – Total de Vagas por polo

4.2.6.1 – Polos de apoio presencial

4.2.7 – Modalidade

4.2.8 – Atos Legais

4.2.9 – Processo seletivo e forma de acesso

4.3 – OBJETIVOS DO CURSO

4.3.1 - Objetivo Geral

4.3.2 - Objetivos Específicos

4.4 – PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

4.5 – METODOLOGIA

4.5.1 – A Interação com o aluno

4.5.1.1 – Interação Presencial

4.5.1.2 – Interação a Distância

4.5.2 – Tutoria

4.5.3 – Materiais Didáticos

5 – ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 – MATRIZ CURRICULAR

5.2 – FLUXOGRAMA CURRICULAR

5.3 – CRITÉRIO DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

5.4 – AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO

5.4.1 – Avaliação Institucional

5.4.2 – Avaliação da Aprendizagem

5.5 – TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

5.6 – DIPLOMA

5.7 – PROGRAMAS DAS UNIDADES DIDÁTICAS - PUDS

6 – CORPO DOCENTE

7 – CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

8 – INFRA-ESTRUTURA

8.1 – BIBLIOTECA

8.2 – INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIO

9 – BIBLIOGRAFIA GERAL

ANEXOS

1 – INFORMAÇÕES GERAIS

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria -PPC, na modalidade a distância, ministrado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará- IFCE, tem como objetivo explicitar na sua proposta político pedagógica, mostrar a estrutura curricular do Curso, bem como os esforços no sentido de uma educação de qualidade.

O referido Projeto tem um caráter propositivo, pois define princípios e concepções coerentes com a legislação vigente, com o Plano Nacional de Educação, com os princípios da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional –LDB, sobre a educação profissional e a modalidade de cursos a distância. Busca-se atender a duas vertentes que o orientam: a política e a pedagógica.

Segundo André (2001) e Veiga (1998), essas vertentes referem-se ao compromisso da Instituição com a formação do cidadão participativo, responsável, compromissado, crítico e criativo, no plano político , e no aspecto pedagógico, o PPC explicita a proposta da escola, sendo essa a dimensão que trata de suas ações educativas , visando à efetivação de seus propósitos e de sua intencionalidade (VEIGA, p. 12).

O desafio é expressar uma proposta inovadora, de forma competente, a fim de redimensionar o fazer pedagógico que, na atualidade, exige preparar cidadãos para a sociedade do conhecimento e da informação, com uma proposta humanista. Um projeto político-pedagógico que busca a superação da cultura tradicionalmente assumida de simples transmissão de conhecimento e avança no sentido da construção de novos saberes, a partir do convívio e das interações das áreas do conhecimento e destas com a realidade.

Assim sendo, a proposta ancorada e consolidada pelas estruturas física, administrativa e pedagógica, aqui descritas, apresenta o compromisso da instituição e de todos os sujeitos que dela fazem parte e constroem cotidianamente a sua história.

2 – A INSTITUIÇÃO

2.1 – CARACTERIZAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE é uma autarquia federal, vinculada ao Ministério da Educação que goza, na forma da lei, de autonomia pedagógica, administrativa e financeira, cuja história é marcada por um processo contínuo de evolução, acompanhando o processo de desenvolvimento local, regional e nacional.

O IFCE foi criado, de acordo com a Lei 11.892/2008, mediante integração do Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará, suas UNED's e das Escolas Agrotécnicas Federais de Crato e de Iguatu, tendo sua Reitoria instalada em Fortaleza. É uma instituição multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica, de forma pluricurricular, nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos às suas práticas pedagógicas.

2.2 – ESTRUTURA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará possui 12 *campi* distribuídos por várias regiões do estado do Ceará. Em Fortaleza, estão localizados o Campus Fortaleza (antiga Sede) e o anexo Aldeota (antiga unidade); Maracanaú; Juazeiro do Norte; Cedro; Quixadá, Sobral; Limoeiro do Norte; Crato; Iguatu; Acaraú e Crateús e campi avançados em: Caucaia, Aracati, Umirim, Jaguaribe, Baturité, Tianguá, Tauá, Ubajara, Morada Nova, Camocim e Tabuleiro do Norte. Outros importantes municípios contam com a infraestrutura de educação tecnológica denominada Instituto Centro de Ensino Tecnológico do Ceará (Centec), e dos Centros Vocacionais Tecnológicos (CVTs) criados e mantidos pela Secretaria de Ciência e

Tecnologia do Estado do Ceará (SECITECE) e interligados por uma rede de videoconferência (as Infovias).

3 – A EDUCAÇÃO

3.1 – EDUCAÇÃO PRESENCIAL

O IFCE oferece cursos de nível técnico (integrado, subsequente e EJA), graduação (tecnológicas, licenciaturas e bacharelados) e pós-graduação (lato sensu e stricto sensu), nas modalidades presencial e a distância, contando com campus nas seguintes localidades: Maracanaú (antiga UNED Maracanaú), (antiga UNED Juazeiro); Cedro (antiga UNED Cedro); Quixadá; Campus Sobral (antiga FATEC Sobral); Limoeiro do Norte (antiga FATEC Limoeiro do Norte); (antiga EAF Crato); e Iguatu (antiga EAF Iguatu). Estão em construção mais 2 campi nas cidades de Acaraú (região norte) e Crateús (sertão dos Inhamuns).

A implantação do IFCE no interior do Estado atende à meta do programa de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica e à própria natureza dos Institutos Federais de Educação Tecnológica, no que diz respeito à descentralização da oferta de qualificação profissional, levando em conta as necessidades socioeconômicas de cada região e ainda o propósito de evitar o êxodo de jovens estudantes para a capital.

3.2 – EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

3.2.1 – A Experiência do IFCE em EAD

A Educação a distância, segundo o DECRETO Nº 5.622, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2005 que Regulamenta o art. 80 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional é caracterizada como

“modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos”.

Em acordo com essa definição, a EaD no IFCE vem se realizando desde 1994. A partir daí diversas ações aconteceram no âmbito do ensino, da pesquisa e da extensão como se informa a seguir.

No ensino pode-se citar: um programa denominado FormaTE que constitui minicursos diversos de formação e capacitação de professores em tecnologias informáticas telemáticas e EaD, visando alfabetização tecnológica; utilização de TIC's em sala de aula; conhecimento e domínio de ferramentas e plataformas de EaD; produção de conteúdo; o projeto piloto “Ciranda da Educação Profissional”, realizado entre quatro Institutos Federais, usando videoconferência; Curso Didática Aplicada à Videoconferência, para professores do IFCE, repetido em diversas ocasiões; Capacitação no e-PROINFO e Capacitação em EAD (60hs).

Com a consolidação da Universidade Aberta do Brasil-UAB, no IFCE, e a oferta dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Licenciatura em Matemática, iniciaram-se os cursos em polos localizados em municípios no interior do estado, em função das demandas locais.

O Núcleo de Tecnologia a Distância – NteaD, da Diretoria de Educação a Distância - DEaD , do IFCE, que abrigava projetos e programas de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC's na Instituição, reformulou-se para abrigar a gestão e a produção dos cursos a distância da UAB. Para tal, foi criado um novo modelo de gestão, de infraestrutura e de formação de equipe multidisciplinar, para a preparação e implementação dos cursos.

Assim, em 2007, deu-se a implementação e respectivo acompanhamento da oferta do 1º e 2º semestres dos cursos de Licenciatura em Matemática e Tecnologia

em Hotelaria, na modalidade a distância, via sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB), possibilitando que 400 alunos ingressassem nos cursos supracitados em diversos municípios do estado do Ceará. Em 2008, o ingresso foi de 575 alunos e, em 2009, 510 alunos tiveram acesso aos cursos supracitados, distribuídos em 13 municípios do interior do estado do Ceará. Já em 2010, o número de vagas ofertadas foi de 590 para os dois cursos superiores.

Ainda em relação ao ensino na modalidade a distância, o IFCE implementou o sistema Escola Técnica Aberta do Brasil – e-TEC, oferecendo os cursos de Edificações, Eletrotécnica, Informática e Segurança do Trabalho. Este programa foi lançado pelo Edital01/2007/SEED/SETEC/MEC, no âmbito da política de expansão da educação profissionalizante e se constitui uma das ações do Plano de Desenvolvimento da Educação - PDE. Trata-se, pois, de um passo importante para a democratização do acesso ao ensino técnico público, através da modalidade de educação a distância.

Na pesquisa, alguns projetos na área de Tecnologias Educacionais Digitais, dentre eles destaca-se o módulo do SIEP (Sistema de Informação da Educação Profissional), desenvolvido no âmbito do CG/DDPE/SETEC/MEC denominado “Portal da Educação Profissional a Distância” ou **EPT Virtual**. Nesse módulo, o DEaD/NTEaD/IFCE é Unidade Gestora, e os demais parceiros são ETF PALMAS, CEFETRR, CEFETRN, CEFETPB, CEFETPE, CEFETCAMPOS RJ, CEFETSC e EAF CACERES MT, CEFETES.

O **EPT Virtual** é um espaço digital destinado a contribuir com a formação, informação, instrumentalização e comunicação de professores, pesquisadores, alunos e interessados em tecnologia educacional aplicada à EPT. Consiste, dessa maneira, em um espaço digital, contendo ferramentas de ajuda e incentivo à produção, ao compartilhamento, ao reuso e à interoperabilidade de recursos educacionais para diferentes plataformas. Todas essas ferramentas, em fase de desenvolvimento, serão transpostas e integradas ao Portal EPT Virtual.

Ainda na pesquisa, foi aprovado via edital nº15 da CAPES/DED – Fomentos as TICS cinco projetos, dentre eles estão: Projeto de Capacitação de Recursos

Humanos; Produção de Material Didático; Plataforma Virtual de Aprendizagem: Sistema de Gestão para Uso na Graduação Presencial e a Distância; Sistema de Avaliação Institucional de Atividades Semipresenciais para uso na Graduação Presencial e a Distância; Projeto Plataforma Virtual de Aprendizagem: *Learning Vectors* – LV: uma ferramenta de avaliação formativa em EaD, mediada por comunicação iconográfica e vetores-aprendizagem para uso na graduação presencial. Este último já está em uso e permite a avaliação *online* das atividades desenvolvidas nas ferramentas síncronas e assíncronas do ambiente virtual de aprendizagem, *Moodle*, utilizado no IFCE.

Na extensão, há vários projetos sociais de inclusão digital e social com uso da informática como: Alfabetização Tecnológica@IFCE Juazeiro do Norte; Inclusão *Online* na Educação Especial, Conectando Gerações=IFCE Cedro; Inclusão Digital na 3ª. Idade=IFCE Fortaleza; Ilha Digital = IFCE Fortaleza, resultante de convênio firmado entre o IFCE e o Banco do Brasil para instalação de telecentros comunitários como parte do programa de inclusão digital.

Destaque-se como atividade de extensão a realização da 1ª Jornada de Interação em EaD, em janeiro de 2005, evento que visou proporcionar aos professores, pesquisadores, estudantes e interessados oportunidades de conhecer, discutir, descobrir, experimentar ferramentas da informática e telemática educativa, aplicadas ao processo ensino-aprendizagem, aplicadas ao processo ensino-aprendizagem, em educação presencial e à distância.

A 2ª Jornada de Interação em EaD e 1º Encontro Internacional em Telemática Educativa, ocorreram nos dias 25 e 26 de agosto de 2005 e tiveram como objetivo proporcionar aos professores pesquisadores e profissionais interessados no aprofundamento nas questões sobre o que e como ensinar, usando tecnologias digitais e Internet.

O Projeto Formação Gesac foi desenvolvido em parceria com o Ministério das Comunicações, SETEC, através dos Institutos Federais e CNPq. Este projeto teve

como propósito investir na utilização da tecnologia, da educação e da comunicação para a transformação social no país e formar uma rede de ensino presencial e a distância em Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs), possibilitando que milhares de pessoas tenham seu primeiro contato com o mundo digital e que nele sejam inseridas, conscientes de sua utilização como suporte para melhorar suas condições de vida e cidadania.

3.2.2 – O Modelo de Gestão Sistêmica EAD - IFCE

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), com a missão de explorar o potencial didático-pedagógico das Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) para a produção e socialização do conhecimento nos diversos níveis de ensino e formação, técnico e superior, na pesquisa e na extensão, visando proporcionar a democratização do saber por meio de práticas de ensino complementares ao presencial, bem como nas modalidades de ensino semipresencial e a Distância, criou a Diretoria de Educação a Distância portaria 318/GDG de 13 de Março de 2009.

Para desenvolver Programas de Educação a Distância (EaD), a Diretoria tem minucioso trabalho que se desdobra em inúmeras tarefas de acordo com suas particularidades, envolvendo profissionais de várias áreas. As demandas são de toda ordem e as soluções únicas, não funcionam em fatos novos. Por isso, além de atualizar a gestão acadêmica para essa finalidade, fazendo-a sistêmica e compartilhada, foram necessários: a formação de equipe multidisciplinar, equipamentos, infraestrutura, material didático, tudo isso atualizado constantemente.

O modelo de gestão escolhido compreende cinco grandes pilares que são: **institucional, pedagógico, tecnológico, administrativo-financeiro e recursos humanos**. Todas as ações realizadas pela Diretoria, no âmbito do IFCE visam, institucionalmente, formas de fazer funcionar e constituir fator de sucesso no sistema

de educação a distância, bem como o aperfeiçoamento e consolidação de um modelo de gestão de sistemas de EaD.

Na abordagem sistêmica da Educação a Distância no IFCE, o direcionamento é baseado nos conceitos e técnicas que integram um sistema de gestão empresarial com seus objetivos, partes componentes e requisitos para que sejam úteis na administração, segundo Arantes (1998) apud Breno et. al. (2009). Os componentes do sistema de gestão empresarial adotados são constituídos por cinco subsistemas integrados e com forte interdependência. O primeiro é o Institucional, ou seja, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

Trata-se de documento que identifica a Instituição de Ensino Superior (IES), quanto à filosofia de trabalho; à missão a que se propõe; às diretrizes pedagógicas; à estrutura organizacional e às atividades acadêmicas que desenvolve, ou mesmo, pretende desenvolver, pois também é o seu planejamento estratégico. O PDI é elaborado para um período de cinco anos (BRASIL, 2004).

Outro Instrumento de auxílio à gestão em EaD do IFCE é o projeto político pedagógico de cada curso , onde estão traçados os perfis profissionais de formação , seus currículos, métodos, sistema didático e de avaliação, disciplinas planos e programas, biblioteca, laboratórios, de acordo com as necessidades de cada curso e exigências legais, bem como o corpo docente e discente .

O terceiro componente é o Tecnológico, que é constituído pelos instrumentos que dão suporte à administração e agem de uma forma catalisadora na obtenção de dados que auxiliam nas tomadas de decisões para o alcance dos resultados institucionais. Dados sobre a orientação, organização, coordenação e controle das atividades, de forma a assegurar que elas sejam dirigidas às finalidades, agregando ainda, valores importantes para a sustentabilidade do sistema de gestão em EaD.

Em seguida, fazem parte dos Recursos Humanos um conjunto de colaboradores capacitados, em diversas áreas do conhecimento, que executam tarefas inerentes ao modelo de Educação a distância adotado pelo IFCE. Os colaboradores são recrutados e selecionados por competência, alinhados ao planejamento estratégico, cuja capacitação e alocação visam garantir o cumprimento das metas Institucionais. Buscam-se ações dirigidas à motivação, desenvolvimento da autonomia, trabalho em grupo, integração da equipe e valorização dos objetivos pessoais com os institucionais.

Por último, o componente Administrativo Financeiro é baseado nas leis que tratam da questão orçamentária das instituições públicas, buscando, através de uma descentralização de recursos a uma Fundação de apoio a pesquisa, que dentro das normas exigidas pela Lei, visa o apoio a execução e fiscalização dos gastos com as ações inerentes à Educação a Distância, para que se possa, de uma forma eficiente e eficaz, aliar custo e benefício para o alcance de metas e objetivos pré-estabelecidos no planejamento estratégico institucional.

A figura 1 apresenta como se articulam esses subsistemas:

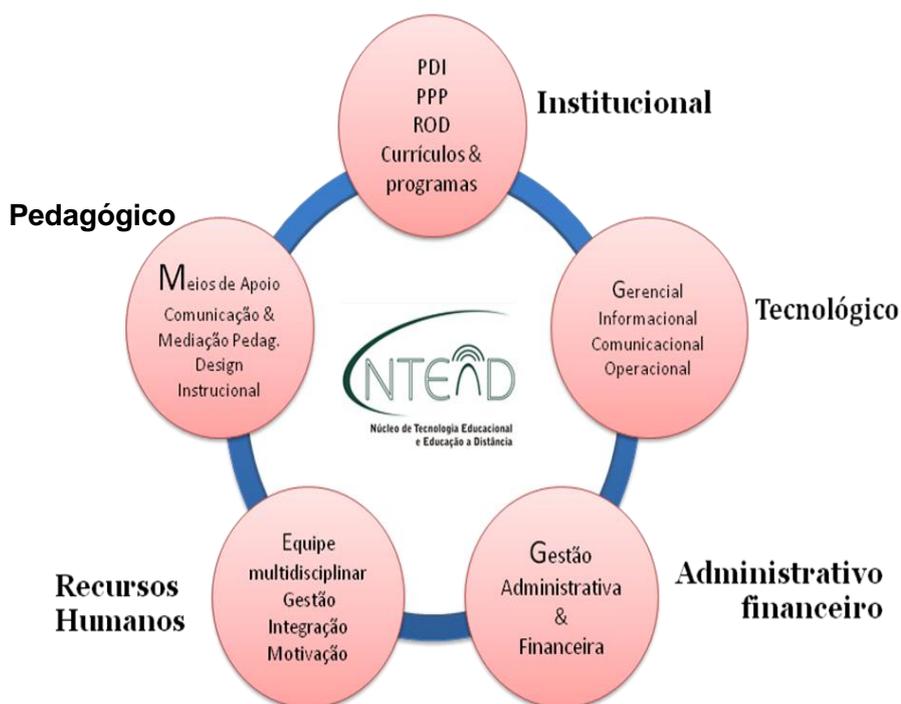


Figura 1: Elementos do campo de gerência da EaD desenvolvida na UAB/IFCE

4 – O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

4.1 – JUSTIFICATIVA

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

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

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

Exigindo a prestação de serviços de excelente qualidade e cada vez mais especializados, pelas inúmeras empresas ligadas ao *trade* turístico e pelos próprios turistas, presencia-se no cenário nacional brasileiro cada vez mais investimentos na formação de profissionais .

No Ceará, o desenvolvimento do turismo, no final dos anos 80 e anos 90, chamou a atenção e passou a compor itens das políticas públicas, devido às razões que socialmente justificam a ação governamental, numa perspectiva estratégica e estruturante para criar condições de produção de territórios turísticos, apoiando-se em ações destinadas à segmentação econômica e à desconcentração espacial de seus produtos turísticos.

O PRODETUR-CE I (Programa de Desenvolvimento do Turismo) e o PAT (Plano de Ação Turística), que surgiram após as orientações do PRODETURIS, e se

constituem-se de dois programas operadores do planejamento de longo prazo da SETUR-CE, calcados na concepção de produção social da atratividade turística, são exemplos dessas políticas públicas.

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

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

Na atualidade, há propostas de qualificação profissional já delineadas, tanto pelo Ministério do Turismo, como pelos órgãos estaduais e municipais de turismo. Uma delas é a execução do PRODETUR II, que iniciou em 2010, com suas ações voltadas para o litoral leste do estado do Ceará.

Além disso, têm-se dois grandes eventos mundiais que demandam esforços nessa direção: a Copa do mundo em 2014 e as Olimpíadas em 2016. Para realizar esse grande desafio, entende o Ministério do Turismo que um dos importantes focos de suas ações é “a qualificação” de profissionais.

Para isso, programas ainda mais específicos foram lançados como Bem receber Copa e Olá turista! O primeiro tem como objetivo qualificar 306 mil profissionais do setor que serão atendidos até 2013, incluindo gerência e trabalhadores de ponta, que têm contato direto com o turista. O programa Olá

Turista!, programa de qualificação em idiomas , em parceria com a Fundação Roberto Marinho, foi iniciado em 2010, em treze cidades envolvendo os municípios de : Rio de Janeiro, Amazonas, Salvador, Fortaleza, Recife e São Paulo.

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

Essas demandas ocupacionais são oriundas das solicitações dos Fóruns Regionais de Turismo e Cultura, vinculados ao Conselho Estadual do Turismo, advindas dos municípios contemplados nas estratégias de turismo para o quadriênio 2007-2010, em áreas que são objeto de projetos financiados por órgãos internacionais, público e privado, com a oferta de equipamentos hoteleiros de grande porte, melhoria de infraestrutura e resposta ao fluxo turístico¹.

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

Observa-se que, além do fortalecimento do turismo interno, essas ações darão continuidade a um complexo conjunto de atuação, envolvendo vários departamentos do Ministério do Turismo, com interface com órgãos governamentais em todas as esferas nacionais: federal, estadual, municipal e regional, em efetiva articulação, para a realização das atividades propostas no Plano Nacional do Turismo.

¹ Governo do Estado do Ceará. Secretaria de Turismo do Estado- SETUR

² Governo do Estado do Ceará. Secretaria de Turismo do Estado- SETUR

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

Para citar aspectos do desenvolvimento dos municípios cearenses, no esforço para a interiorização do turismo, as regiões do Litoral Leste e Cariri registraram no ano de 2008, conforme estatísticas da SETUR, os indicadores para a hotelaria são bastante expressivos com 238 meios de hospedagem, 4.672 UHS e 12.922 leitos e 94 meios de hospedagem, 2.171 UHS e 5.788 leitos, respectivamente. A oferta hoteleira também teve expressivo crescimento na região do litoral Oeste do Estado expressivo crescimento na região do litoral Oeste do Estado.

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

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

No século XXI, o turismo tem recebido a devida atenção em inúmeros planos de governo. Iniciando no triênio 2003, 2004 e 2005, o Ministério do turismo criou um “Programa Nacional de Qualificação Profissional e Empresarial do Turismo”³, cujo objetivo foi “induzir a melhoria da qualidade e da segurança dos serviços turísticos, por meio da qualificação profissional e empresarial continuada, com base nas necessidades quantitativas e qualitativas do setor privado e dos trabalhadores do segmento, visando aumentar a satisfação do turista e a competitividade dos destinos”.

Portanto, a necessidade de desenvolver ações de qualificação vai em direção do atual contexto – mundial e local – favorável do século XXI, marcado pela comunicação, pela difusão cotidiana do conhecimento, tanto em sua sistematização histórica, quanto em sua produção ininterrupta, pelo desenvolvimento sustentável e pela preservação do meio ambiente, aí incluído o próprio homem, cujo preparo laboral se situa na esfera da educação continuada.

No caso do turismo, essa atividade tem-se consolidado e faz parte da vida das pessoas, tornando-se necessidade, repercutindo na vida pessoal, laboral e na economia das diferentes localidades, onde se tem desenvolvido. Soma-se a essas constatações o fato real de que o turismo é o quinto principal produto na geração de divisas em moeda estrangeira para o Brasil.

O Plano Nacional de turismo, com uma visão integral e ênfase na função social do turismo, para o período 2007-2010, tem a proposta de “uma viagem de inclusão”, propondo gestão participativa, turismo para todos, mais divisas para o país, preservação do patrimônio cultural, desenvolvimento regional, distribuição de rendas, geração de empregos, dentre outros.

³ Ministério do Turismo, PROGRAMA NACIONAL DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E EMPRESARIAL DO TURISMO, 2002.

O desafio que se põe, na atualidade, é o de estar sempre investindo na oferta e atualização de programas de formação, capacitação para a qualificação e aperfeiçoamento dos profissionais, na perspectiva do trabalho e das novas exigências de um mercado célere, em sintonia com processos educacionais transformadores.

No horizonte educacional, entende LIBÂNEO (1999:136), que existe uma leitura atual, oriunda de estudos, pesquisas e constatações, que mostra a educação como “um dos fenômenos mais significativos dos processos sociais contemporâneos (...) ampliação do conceito de educação e a diversificação das atividades educativas(...)”. Ressalta a existência das “várias educações”, em contextos e situações distintas, um verdadeiro exercício de aprendizado constante e abertura ao novo.

Nesse contexto, a adoção de Cursos Superiores de Tecnologia surge como uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira, como cursos, essencialmente de graduação com características diferenciadas, estruturados a luz das Diretrizes Curriculares Nacionais, aprovados pelo CNE e homologadas pelo MEC, visam apresentar conteúdos de relevância para os discentes, assim como desenvolver competências que permitam uma atuação sólida dos egressos no mercado de trabalho.

4.2 – DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

4.2.1 – Nome do Curso: **Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

4.2.2 – Titulação conferida: **Tecnólogo**

4.2.3 – Regime letivo: **Semestre/Disciplinas**

4.2.4 – Duração

Mínima: 3 anos

Máxima: 4 anos e meio

4.2.5 – Carga horária total: **2360h**

4.2.6 – Total de vagas por polo: **35 (trinta e cinco)**

4.2.6.1 – Polos de apoio presencial

Os polos presenciais, em cada município, funcionam em parte das instalações de escolas e têm convênios com as respectivas prefeituras, em função dos acordos estabelecidos e do apoio logístico, para o desenvolvimento local, e são de responsabilidade da prefeitura do município.

A regularização do polo de apoio efetiva-se mediante a assinatura de Termo de Compromisso entre as partes interessadas: IFCE, Prefeitura Municipal/Governo do Estado do Ceará e a CAPES.

Operacionalmente a gestão acadêmica e administrativa do polo de apoio presencial é feita pelo coordenador do polo, pelos tutores presenciais e demais colaboradores.

Os polos de apoio presencial constituem uma referência física do estudante com a instituição, sendo o “braço” operacional local da instituição, é no polo que o estudante cria e solidifica o vínculo com a instituição. Nesse espaço físico, o estudante também tem acesso aos meios e materiais tecnológicos e pedagógicos, bem como, profissionais dedicados ao funcionamento do curso.

O espaço físico do polo geralmente dispõe de: biblioteca, salas de aulas, sala de tutoria, secretaria, sala de coordenação e laboratório de informática com conexão a Internet, viabilizando a participação dos alunos nos trabalhos do curso, ou seja, no acesso as aulas e atividades que envolve sua acessibilidade a partir das ferramentas pedagógicas em *chats* e fóruns, atividades, entre outras, via ambiente virtual de aprendizagem, *Moodle*.

Na definição da UAB o polo é “uma estrutura para a execução descentralizada de algumas das funções didático-administrativas de curso, consórcio,

rede ou sistema de educação a distância, geralmente organizada com o concurso de diversas instituições” (<http://mecsrv70.mec.gov.br/webuab/polo>).

O polo constitui, pois, por excelência, o espaço de atividades presenciais e encontros regulares com professores tutores e com alunos criando-se uma comunidade de pertença e uma identidade local com a instituição integrando os atores envolvidos no processo (alunos, tutores, coordenador e demais colaboradores), bem como criando condições para o desenvolvimento regional mediante realização de eventos culturais, acadêmicos, atividades de extensão, pesquisa e projetos sociais.

Polos atuantes:

- CAUCAIA - JUREMA

Coordenador do polo: Hélio Rodrigues Tavares

E-mail: heliotavares@gmail.com

Endereço do polo: Escola Rubens Vaz – Av. Novo Horizonte s/n, Conjunto Marechal Deodoro Rondon. Caucaia-CE. CEP: 61652-630

Contatos telefônicos: (85) 3342-8143 / (85) 8866-7005 / (85) 8608-8557 / (85) 3286-2001

Tutora presencial: Maria José Vieira de Sousa / 3285-1871 / 8837-3015

E-mail: mjvieiras@yahoo.com.br

- CAUCAIA – FECET

Coordenador do polo: Francisco da Silva Moreira

E-mail: fsmoreira2009@gmail.com

Endereço do polo: Escola Maria Dolores Menezes de Almeida – Rua da Consolação, 465 – Novo Pabussu. Caucaia-CE. CEP: 61600-310

Contatos telefônicos: (85) 8677-8606 / (85) 8753-0686 / (85) 3342-2773

Maria das Graças Antonino Melo C. Guarany / (85) 32434930/87949949

E-mail: mgmelo1@gmail.com

Antônia de Fátima Sousa Mota (85)8709 8052

E-mail: fatimaatom@gmail.com

- Limoeiro do Norte

Coordenador de polo: Maria Lúcia Silva Chagas

E-mail: mlschagas.limoeiro@gmail.com / mlschagas@hotmail.com

Endereço do polo: Rua José Hamiltom Oliveira, 160

Contatos telefônicos: (88)34231519 / (88)92033004

Tutora presencial: Maria do Socorro Gomes (88) 99585446

E-mail: msgomes09@gmail.com

- QUIXERAMOBIM

Coordenador de polo: Antônio Marcos Machado de Sousa

E-mail: polouab1@quixeramobim.ce.gov.br / mmsousa357@hotmail.com

Endereço do polo: Av. Dr. Joaquim Fernandes, 383 BL-C, Quixeramobom-CE. CEP: 63800-000

Contatos telefônicos: (88)88126538 / (88)3441.0379 / (88)34414526 / (88)34414515

Tutora presencial: Maria do Carmo Amâncio do Rêgo (88) 34410528 / 99544833

E-mail: mari.car.rego@hotmail.com

Vale ressaltar que os polos de **Aracati, Barbalha e São Gonçalo** do Amarante estão finalizando o curso de Tecnologia em Hotelaria nos seus polos, e os alunos restantes serão remanejados para outros polos.

4.2.7 – Modalidade

Educação a Distância

Início (1ª turma): 2008.1 Conclusão (1ª turma): 2011.1

Total de Polos: 2010.1: 7 (sete) / 2013.1: 4 polos atuantes – 3 polos finalizando para serem remanejados para outros polos.

Total de alunos em 2011.1: 1003 (mil e três) alunos

4.2.8 – Atos legais

LDB 9394/96

Decreto 5.622, de 20/12/05

Portaria nº 111/GDG, 21/03/2007 (CEFET /CE)

4.2.9 – Processo seletivo e forma de acesso

O acesso ao curso dá-se por meio de processo seletivo, com a publicação em Edital, onde consta o curso com as respectivas vagas e polos, prazos e documentação exigida, instrumentos, critérios de seleção e demais informações necessárias. O conteúdo das disciplinas do processo seletivo refere-se ao das

disciplinas do Ensino Médio, conforme dispõe o art. 51 da Lei nº. 9394/96 e é executado pelo IFCE.

4.3 – OBJETIVOS DO CURSO

A proposta do curso de Tecnologia em Hotelaria, do IFCE, na modalidade a distância, está delineada em função da definição de princípios que atendem a uma abordagem pluralista da educação, partindo da interdisciplinaridade e da contextualização, implícitas no processo educativo.

O Curso visa formar Tecnólogos para atuarem em importantes setores nos meios de hospedagem: Hospedagem, Alimentos e Bebidas e Comercial.

- a) Administração tático-operacional do departamento de Hospedagem.
- b) Administração tático-operacional do departamento de Alimentos e Bebidas (A&B).
- c) Técnicas de promoção e vendas do departamento Comercial.

Na presente proposta, os três departamentos – hospedagem, alimentos e bebidas e comercial -, são compreendidos como setores onde há prestação de serviços complementares, havendo carência real de formação profissional que atenda às demandas desses setores, no mercado de trabalho.

No departamento de hospedagem, o curso abrange toda a complexidade da prestação de serviços do departamento de Hospedagem, envolvendo os setores de reserva, recepção e governança, essenciais para a correta efetivação do processo de hospedagem.

Em relação ao departamento de Alimentos e Bebidas, que é composto de dois subprocessos: produção e atendimento, o curso tem como foco, o processo de atendimento aos clientes, no restaurante, bem como sua administração organizacional e financeira. Ressalte-se a importância da área restaurativa como diferencial para o meio de hospedagem, correspondendo em média 30% da receita⁴, entendendo-se que os serviços de alimentação são de suma importância para serem estudados e compreendidos pelos discentes do curso.

Na área Comercial, o discente compreenderá e desenvolverá estratégias comerciais de promoção e comercialização de produtos, preparando-se para a competitividade do mercado.

4.3.1 – Objetivo geral

Formar profissionais para assumirem funções administrativas, tático-operacionais, nas áreas de hospedagem, sala-bar e comercial dos meios de hospedagem.

4.4.2 – Objetivos específicos

- Identificar o discente com o mercado turístico hoteleiro.
- Propiciar ao estudante competências de organização e operacionalização dos setores de recepção, reservas, governança e sala-bar.
- Desenvolver no discente as técnicas de promoção e venda dos produtos hoteleiros
- Oportunizar ao discente o perfil de gestor, com funções administrativas, tático-operacionais, e estratégicas na empresa hoteleira.

⁴ Ver Administração de Sistemas Hoteleiros de Vládir Duarte, p. 56-90

4.4 – PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

A definição do perfil profissional constitui-se um grande desafio já que não se trata apenas da descrição de competências e habilidades, mas na construção da identidade profissional com implicações diretas para o desempenho laboral.

Leva-se em conta os saberes que devem ser incorporados ao repertório individual de cada aluno e a aquisição e o desenvolvimento de competências científicas, técnicas e sociopolítica, para a formação e exercício profissional, e a indissociável relação teoria-prática dos fundamentos, princípios e pressupostos epistemológicos, pedagógicos, éticos e políticos .

Desafio primeiro e básico desse processo é a identificação do Tecnólogo com um projeto de sociedade, que determina também o tipo de envolvimento que terá na construção de sua identidade e desempenho profissional. Essa construção, que implica conhecimentos e valores éticos e sociais, é um processo que deverá desenvolver-se significativamente no decorrer do curso superior do IFCE, mas que, de fato, tem seu início em processos escolares, vivências sociais, laborais e outras, anteriores ao curso.

O curso foi projetado para que o profissional tenha uma visão sistêmica da área de hospedagem bem como desenvolva as competências profissionais em conformidade com essa visão. Desta forma, ao concluir o curso, deverá estar apto a:

- Orientar e supervisionar e executar o trabalho operacional das equipes de trabalho do setor de governança e estar apto (a) a assumir as tarefas da governanta em sua ausência;
- Executar tarefas administrativas na articulação do planejamento, controle e desempenho do setor de governança;
- Orientar, supervisionar e coordenar a equipe da recepção, bem como executar tarefas, garantindo a operação do *front-office*;
- Orientar, supervisionar e coordenar a equipe de reservas, bem como executar tarefas garantindo a operacionalização do setor, buscando a maximização da ocupação hoteleira;

- Administrar, dirigir e planejar o departamento de hospedagem, analisando o desempenho do mesmo, buscando conciliar a maximização da ocupação hoteleira com a da receita;
 - Orientar, supervisionar e coordenar a equipe de atendimento do restaurante, bem como executar tarefas garantindo a operacionalização do setor e a satisfação do cliente;
 - Orientar e supervisionar o trabalho operacional das equipes de trabalho das áreas de atendimento e de produção do departamento de A&B, e estar apto a assumir as tarefas do Gerente de Alimentos e bebidas em sua ausência;
 - Promover eventos, organizar, supervisionar e controlar a equipe de eventos, bem como executar tarefas garantindo a operacionalização do setor;
 - Gerir o departamento de A&B, exercendo tarefas administrativas, direção e controle do setor de atendimento envolvendo-o com a produção, buscando a maximização da receita;
 - Administrar, coordenar o departamento comercial, buscando junto com sua equipe a promoção e vendas do hotel como um todo. Analisar o desempenho do departamento e buscar a maximização Market-share no mercado;
 - Exercer tarefas de coordenação e controle sobre os departamentos do hotel. Orquestrar a empresa hoteleira garantindo a harmonia entre departamentos e setores, de acordo com os objetivos da empresa;
- Desempenhar funções administrativas- e tático-operacionais articuladas junto à gerencia geral/proprietários.

4.5 – METODOLOGIA

4.5.1 – A interação com o aluno

O estágio atual das tecnologias informáticas e de redes telemáticas e a diversidade de mídias e suportes de aprendizagem transformou a comunicação educativa uma poderosa ferramenta capaz de diminuir a barreira (mas não eliminar) da separação física e do tempo entre professor e aluno, além de proporcionar um aumento substancial do nível de interação e interatividade.

Um sistema de ensino a distância, para um funcionamento eficaz, deve ser adaptado ao aluno, da melhor forma, objetivando motivar e satisfazer as necessidades do estudante, tanto em termos de conteúdo quanto de estilos de aprendizagem.

Willis (1992) sugere estratégias para satisfazer as necessidades dos estudantes que serão adaptadas e aproveitadas pela equipe do IFCE, na execução do plano didático para obter maior interação dos alunos no curso. São elas:

- alertar os alunos para os novos padrões de comunicação a serem utilizados no curso, fazendo sentirem-se confortáveis com esses padrões;
- informar sobre o curso e o perfil profissional de saída;
- ser sensível aos diferentes estilos de comunicação e às várias formações culturais (domínio de línguas, hábitos, costumes e outros);
- alertar o aluno a assumir papel ativo no curso e responsabilidade pela própria formação, a importância da autodisciplina e demais papéis que tem a desempenhar na aprendizagem à distância;
- ajudar os alunos a se familiarizarem e sentirem-se confortáveis com a tecnologia de ensino, preparando-os para resolverem os problemas técnicos que surgirem, concentrando-se na solução dos problemas em conjunto;
- Observar o cumprimento dos prazos.

Portanto, tanto a interação como a interatividade são aspectos importantes para garantir a qualidade e eficácia do processo formativo a distância e manter o aluno participante ativo no processo, além de permitir ao professor e/ou tutor identificar e atender as necessidades individuais dos alunos, ao mesmo tempo em que se possibilita um fórum de sugestões para o aprimoramento do curso.

Assim, devem-se considerar as estratégias para a interação e o feedback para o aluno como sugere Silva (1998, 2002):

- a integração de vários meios de interação: telefone, fax, computador para acesso a ferramentas de comunicação como correio eletrônico, chats, videoconferência e

Ambiente Virtual de Aprendizagem, para contato individual e a tutoria mesclada com encontros presenciais e virtuais;

- o contato com cada local (ou estudante), com regularidade, especialmente no começo do curso;
- comentários detalhados sobre as tarefas por escrito, indicando fontes adicionais para informação suplementar. Devolver as tarefas sem demora, usando correio eletrônico ou Ambiente Virtual;
- o estabelecimento de horas de atendimento aos estudantes;
- ao iniciar o curso, solicitar que os alunos estabeleçam contato com o professor e interajam entre si através de correio eletrônico, telefone ou outro meio, para que se sintam à vontade com o processo;
- o uso de questões pré-aula para promover e encorajar o pensamento crítico e a participação por parte de todos os alunos. Compreender que para aprimorar padrões de comunicação insatisfatórios, demanda tempo;
- a apresentação das anotações pelos alunos, com frequência, de modo que mantenham um diário de pensamentos e ideias sobre o conteúdo do curso, sobre seus progressos individuais e outras preocupações;
- a utilização de cartões previamente selados e endereçados e conversas telefônicas, online, ou outro meio, fora do horário de aula para obter feedback sobre o conteúdo, relevância, andamento, apresentação de problemas e outras preocupações pedagógicas;
- a garantia da participação de todos os estudantes nos encontros presenciais ou por videoconferência, desencorajando, educadamente, aqueles que são monopolizadores;
- o uso de um “facilitador” em cada grupo para estimular a interação dos alunos que se mostrarem hesitantes em fazer perguntas ou participar. O facilitador pode agir como sendo os “olhos e ouvidos” do professor nos polos remotos.

4.5.1.1 – Interação Presencial

A interação presencial é realizada em dois encontros presenciais, por semestre (no início e no fim), nas disciplinas de 40 horas. No entanto, as disciplinas de

80 horas (inglês, espanhol e francês), possuem três encontros presenciais. Esses encontros são fundamentais para que os alunos possam perceber as disciplinas e seus respectivos tutores de maneira real e autêntica.

4.5.1.2 – Interação a Distância

A interação a distância é realizada com a mediação dos meios de comunicação síncronos e assíncronos (telefone, e-mail, *chats*, fóruns de discussão e videoconferência) e pelos materiais didáticos.

4.5.2 – Tutoria

Tanto presencial como a distância, o papel do tutor é fundamental visto que a tutoria é elemento direto de interação entre professor e conteúdo e deste com o aluno.

As principais funções da tutoria objetivam apoiar a aprendizagem a distância visando à formação do saber, do saber-fazer e do saber-ser. O tutor está diretamente ligado ao estudante, durante o curso por intermédio das mídias utilizadas: entrar em contato por e-mail, telefone, encontros presenciais e outras formas a serem combinadas no início das atividades e previstas no cronograma.

As funções do tutor são:

- Orientar e estimular os alunos no processo de ensino/aprendizagem.
- Estar em contato constante com os alunos enviando notícias do curso, lembretes, convites a uma participação mais ativa.
- Indicar materiais e leituras complementares.
- Promover a adesão de alunos periféricos por meio de estratégias personalizadas.
- Atender dúvidas metodológicas e de conteúdo em conjunto com o professor responsável por sua produção.
- Avaliar as atividades realizadas a distância.

Para exercerem as funções de tutor, os professores participam do processo seletivo, são capacitados através de cursos de formação e devem ser graduados na área do Turismo ou Hotelaria, bem como devem possuir pós-graduação na área de turismo ou áreas afins. Devem ter disponibilidade de tempo para a função, incluindo os deslocamentos para os polos presenciais, preferencialmente aos sábados, além de possuir habilidade de comunicação e conhecer as ferramentas informáticas.

4.5.3 – Materiais Didáticos

Dentre os meios e materiais didáticos utilizados no curso para mediação do processo ensino-aprendizagem tem-se o material impresso como indispensável e de primeira necessidade, além de guias de estudo por disciplina, caderno de exercícios, fichas e roteiros, textos diversos, além de livros de cada disciplina, entre outros, e a sala de aula virtual.

Para reforçar esta afirmação, sobre o futuro do material impresso, Ibáñez (1996) diz que: “Estimativas recentes indicam que 80% ou mais da aprendizagem, tanto a distância quanto escolar, baseia-se inteiramente, ou funda-se principalmente, no material impresso, com alguns apoios tecnológicos e contatos pessoais. Isso é verdade em especial na educação à distância do mundo em desenvolvimento, e para esses países é improvável que ocorra uma mudança brusca. Em um futuro previsível, os materiais impressos continuarão sendo o meio mais utilizado na aprendizagem à distância” (In: IBÁNEZ, 1996, p.79).

Com essa visão, o material impresso é a mídia predominante do curso, proporcionando a interação direta do aluno com conteúdo, instigando o raciocínio e oportunizando o exercício de operações de pensamento, ao mesmo tempo em que abre espaço no próprio material para que o aluno registre o resultado de suas reflexões.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA oferece um conjunto de ferramentas computacionais que permite a criação e o gerenciamento de cursos a distância, potencializando processos de interação, colaboração e cooperação e reunindo, numa única plataforma, possibilidades de acesso online ao conteúdo de cursos. Oferece, também, diversos recursos de comunicação/interação/construção entre aluno e professor, aluno e tutor, aluno e conteúdo, aluno e aluno.

A plataforma *Moodle* demonstra ser bastante adequada ao propósito de Leituras; Perguntas Frequentes; Parada Obrigatória; Mural; Fóruns de Discussão; Bate-Papo; Correio; Grupos; Diário de Bordo; Portfólio; Acessos; Intermap ; Administração; Suporte e Autenticação de acesso.

Adicionalmente às diferentes possibilidades de interação para suporte ao ensino e aprendizagem, o IFCE tem uma linha de telefone exclusiva para atender os participantes do curso, bem como prestar assistência permanente ao tutor presencial.

5 – ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A proposta curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, do IFCE, está baseada nos princípios da contextualização e da integração dos saberes, do trabalho coletivo, da autonomia para criar e inovar, juntamente com a cooperação e solidariedade.

Buscou-se, na prática, a junção e articulação desses princípios para garantir a construção de um currículo e de processos formativos flexíveis, reduzindo o isolamento entre os seus diferentes componentes e possibilitando a oferta de trajetórias curriculares que possam enriquecer a formação do Tecnólogo em Hotelaria.

5. 1 – MATRIZ CURRICULAR

SEMESTRE 1º	UNIDADE CURRICULAR	Carga Horária	Crédito
	Educação a Distância - EAD	60h	3
	Fundamentos de Economia	40h	2
	Matemática Comercial e Financeira	40h	2
	Fenomenologia do Turismo	40h	2
	Fundamentos da Administração	40h	2
	Fundamentos da Hotelaria	40h	2
	Iniciação ao Estudo de Alimentos e Bebidas	40h	2
	Psicologia do Turismo	40h	2
	Sociologia do Turismo	40h	2

SEMESTRE 2º	UNIDADE CURRICULAR	Carga Horária	Créditos
	Contabilidade Aplicada	40h	2
	Espanhol Básico	80h	4
	Estatística Aplicada	40h	2
	Francês Básico	80h	4
	Inglês Básico	80h	4
	Metodologia da Pesquisa em Turismo	40h	2
	Relações Interpessoais	40h	2
	Técnica de Comunicação Oral e Escrita	40h	2

SEMESTRE 3º	UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS
	Bases da Produção culinária	40h	2
	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40h	2
	Espanhol Aplicado à Produção e Atendimento	80h	4
	Inglês Aplicado à Produção e Atendimento	80h	4
	Francês Aplicado à Produção e Atendimento	80h	4
	Serviços de Coquetelaria e Vinhos	40h	2
	Sistemas e Técnicas de Sala e Bar	40h	2
	Sistema e Técnicas de Governança	40h	2
	Sistema e Técnicas de Recepção	40h	2
	Sistemas e Técnicas de Reservas	40h	2

SEMESTRE	4º	UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS
		Direito Empresarial	40h	2
		Captação e Coordenação de Eventos em Meios de Hospedagem	40h	2
		Custos e Orçamentos	40h	2
		Francês Aplicado à Comercialização de Serviços Hoteleiros	80h	4
		Inglês Aplicado à Comercialização de Serviços Hoteleiros	80h	4
		Publicidade e Propaganda	40h	2
		Espanhol Aplicado à Comercialização de Serviços Hoteleiros	80h	4

SEMESTRE	UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS
5º	Gestão de Pessoas	40h	2
	Controladoria e Gestão em Hospedagem	40h	2
	Controles e Gestão em Alimentos e Bebidas	40h	2
	Espanhol Aplicado a Gestão	80h	4
	Francês Aplicado a Gestão	80h	4
	Inglês Aplicado a Gestão	80h	2
	Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros	40h	2
	Gestão da Qualidade em Meios de Hospedagem	40h	2

SEMESTRE	UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS
6º	Trabalho de Conclusão de Curso	80h	4
	Práticas Profissionais	100h	5
	Projeto Social	40h	2

5.2 – FLUXOGRAMA CURRICULAR

<u>1º SEMESTRE</u> <u>380H</u>	<u>2º SEMESTRE</u> <u>440H</u>	<u>3º SEMESTRE</u> <u>520H</u>	<u>4º SEMESTRE</u> <u>400 H</u>	<u>5º SEMESTRE</u> <u>400H</u>	<u>6º SEMESTRE</u> <u>220H</u>
Educação a Distância 60h	Contabilidade e Aplicada 40h	Espanhol Aplicado à Produção e Atendimento 80h	Direito Empresarial 40h	Gestão de Pessoas 40h	Trabalho de Conclusão de Curso 80h
Fundamentos de Economia 40h	Espanhol Básico 80h	Francês Aplicado à Produção e Atendimento 80h	Captação e Coordenação de Eventos em Meios de Hospedagem 40h	Controladoria e Gestão em Hospedagem 40h	Práticas Profissionais 100h
Matemática Comercial e	Estatística Aplicada 40h	Inglês Aplicado à	Custos e Orçamentos	Controles e Gestão em	Projeto Social 40h

Financeira 40h		Produção e Atendimento 80h	40h	Alimentos e Bebidas 40h	
Fenomenologia do Turismo 40h	Francês Básico 80h	Serviços de Coquetelaria e Vinhos 40h	Espanhol Aplicado à Comercialização de Serviços Hoteleiros 80h	Espanhol Aplicado a Gestão 80h	
Fundamentos da Administração 40h	Inglês Básico 80h	Sistemas e Técnicas de Sala e Bar 40h	Francês Aplicado à Comercialização de Serviços Hoteleiros 80h	Inglês Aplicado a Gestão 40h	
Fundamentos da Hotelaria 40h	Metodologia da Pesquisa em Turismo 40h	Sistema e Técnicas de Governança 40h	Inglês Aplicado à Comercialização de Serviços Hoteleiros 80h	Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros 40h	
Iniciação ao Estudo de Alimentos e Bebidas 40h	Relações Interpessoais 40h	Sistema e Técnicas de Recepção 40h	Publicidade e Propaganda 40h	Gestão de Qualidade em Meios de Hospedagem 40h	
Psicologia do Turismo 40h	Técnica de Comunicação Oral e Escrita 40h	Sistemas e Técnicas de Reservas 40h		Francês Aplicado à Gestão 80h	
Sociologia do Turismo 40h		Bases da Produção Culinária 40h			
		Higiene Alimentar e Noções de Nutrição 40h			

5.3 – CRITÉRIO DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

No curso de Tecnologia em Hotelaria, são oferecidas disciplinas distribuídas em 6 (seis) semestres. Atualmente, pode-se ingressar no curso através do vestibular, ou através de seleção de candidatos graduados e transferidos, de acordo com as normas regidas em Edital próprio para este fim.

Estes alunos, oriundos de outras instituições de nível superior, poderão ter seus estudos aproveitados, permitindo aceleração na conclusão de seu curso, conforme Capítulo III do ROD. Também será facultado ao discente a validação de disciplinas, conforme Capítulo IV do ROD

5.4 – AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO

5.4.1 – Avaliação Institucional

O processo de Avaliação Institucional na modalidade de Educação a Distância do IFCE/UAB está em construção e busca atingir um ensino de qualidade, capaz de formar pessoas que atendam às necessidades da sociedade, com ética e equidade. Para atingir essa meta e considerando as diversas interfaces que compõem um sistema de EaD, o IFCE/UAB, tem integrado as dimensões Pedagógica, Técnica e de Gestão, buscando assegurar coerência conceitual e prática do ato da avaliação de outrem e de si mesmo. Dessa forma, o IFCE/UAB, enquanto comunidade acadêmica, pode construir e fortalecer uma imagem democrática, com decisões consensuadas e autônomas relativas ao cômputo educacional.

Conforme Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, que tem seu amparo legal conforme Decreto nº 5.773, de 9 de Maio de 2006; Portaria nº 10, de 28 de Julho de 2006; Portaria Nº 12, de 14 de Agosto de 2006; Parecer CNE/CES nº 277/2006 e NE/CES nº 277/2006, os Cursos Superiores de Tecnologia pressupõem a utilização de tecnologias associadas aos instrumentos, técnicas e estratégias utilizadas na busca da qualidade, produtividade e competitividade das organizações.

Tais cursos compreendem ações de planejamento, avaliação e gerenciamento de pessoas e processos referentes a negócios e serviços presentes em organizações públicas ou privadas, de todos os portes e ramos de atuação.

5.4.2 – Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do ensino-aprendizagem está voltada tanto para o processo de ensino, como para o processo de construção do conhecimento, possibilitando o redimensionamento do planejamento e da prática pedagógica. Nesse sentido, os critérios de avaliação devem ser discutidos com os alunos, oportunizando a reflexão e propondo abordagens e intervenções diferenciadas.

Assim, é através da avaliação que podemos perceber a necessidade de mudança da prática pedagógica, pois a avaliação é uma das dimensões do processo ensino-aprendizagem e, se bem feita, pode ajudar a localizar os problemas e com isto fazer com que a aprendizagem seja melhor desenvolvida.

Contudo, a avaliação por si só, não altera a qualidade da aprendizagem. É essencial que o professor/tutor realize diferentes atividades como forma de retomar os conteúdos, a fim de oportunizar a aprendizagem dos alunos antes de propor novas estratégias de avaliação.

Perrenoud (1999) sugere que o aluno deve ser avaliado separadamente por um desempenho que supostamente reflita suas competências pessoais. Uma avaliação mais descritiva com clareza de critérios nos registros do professor oferece possibilidades de soltar as amarras da avaliação tradicional, favorecendo uma transformação das práticas de ensino em pedagogias mais abertas, ativas, individualizadas, abrindo mais espaço à pesquisa, aos projetos, à construção, à expressão, à criação, ao pensamento e ao “aprender a aprender”.

A avaliação da aprendizagem adotada em todos os cursos do IFCE é entendida como um processo contínuo, sistemático e cumulativo, tendo o objetivo de promover os discentes para a progressão de seus estudos.

Na avaliação, os aspectos qualitativos preponderarão sobre os aspectos quantitativos, presentes tanto no domínio cognitivo como no desenvolvimento de hábitos e atitudes.

Considerando as especificidades do modelo à distância, operacionalmente, e na perspectiva processual, a sistemática de avaliação para cada disciplina do curso ocorre nos seguintes níveis:

- Avaliação individual escrita, presencial;

- Avaliação contínua, através dos exercícios e atividades, permitindo ao aluno saber seu desempenho;
- Avaliações formativas individuais e grupais propostas pelo professor, no material didático e Ambiente Virtual de Aprendizagem;
- Avaliação individual e de grupo, feita pelo tutor-presencial, onde se observará o andamento do processo de aprendizagem do aluno e do grupo, a motivação, o cumprimento dos prazos, a participação nas atividades;
- Avaliações específicas determinadas pelo professor e acompanhadas pelo tutor-presencial;
- Avaliação final dos Trabalhos de Conclusão de Curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria segue como padrão as normas instituídas no documento “Regulamento da Organização Didática” – ROD da Instituição, aprovado pela Resolução nº 033/2010 de 02 de setembro de 2010 no que versa o capítulo II da seção IV da subseção III.

A avaliação da aprendizagem do processo educativo do curso compreende a realização de exames presenciais, cumprindo o que determina o Decreto 5.622/2005, bem como, diversas atividades realizadas no ambiente virtual de aprendizagem cujo foco de avaliação se baseia na captura e análise automática das ações dos usuários, enfatizando estilos de aprendizagem, estratégia metacognitiva e motivação.

Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) são plataformas de aprendizagem colaborativas dispostas na rede Web para interação de comunidades de Aprendizes, que incluem ferramentas para a atuação de um aprendiz autônomo, oferecendo recursos para uma aprendizagem coletiva e/ou individual.

Assim, as avaliações no ambiente virtual utilizam uma ferramenta chamada Learning Vectors (LVs) que de forma qualitativa e quantitativa consegue aferir o desempenho do aluno, conforme o que versa o ROD/2010 (Regulamento da Organização Didática).

Embora os Ambientes Virtuais de Aprendizagem forneçam ampla quantidade de indicadores de desempenho para suporte à avaliação, há uma predominância do caráter quantitativo do processo, além do que, as especificidades de gerenciamento pedagógico de cursos suportados por tecnologias digitais acabam gerando enorme sobrecarga de trabalho ao professor/tutor, principalmente em turmas numerosas.

Dessa maneira, a opção foi pela utilização dos Learning Vectors (LV), um instrumento de avaliação capaz de fornecer feedbacks em tempo mínimo, suprimindo a necessidade constante do aluno/aprendiz para acompanhar e verificar seu desempenho em um curso com suporte *online*, reduzir a sobrecarga de informações a serem analisadas gerada para o Professor/Tutor, servir de alerta à evasão e ser instrumento de controle acadêmico por parte da instituição de ensino.

Na metodologia dos LVs tem-se uma métrica pedagógica qualitativa e não-linear, denominada Fator β , que, além de auxiliar no gerenciamento da evasão, ajuda na identificação de alunos que, mesmo com médias finais iguais podem ser diferenciados por sua qualidade de aprendizagem.

A finalidade maior dos LVs é possibilitar a avaliação contínua e formativa, ou seja, aquela que ocorre ao longo do processo e, ao mesmo tempo, que regula as aprendizagens em curso, assim como aperfeiçoar o gerenciamento do desempenho dos aprendizes e, por conseguinte, otimizar a carga de trabalho *offline* dos Professores/Tutores na modalidade de Educação a Distância, bem como, contribuir para suprir a solidão virtual que a distância física impõe e, evitar assim, a evasão.

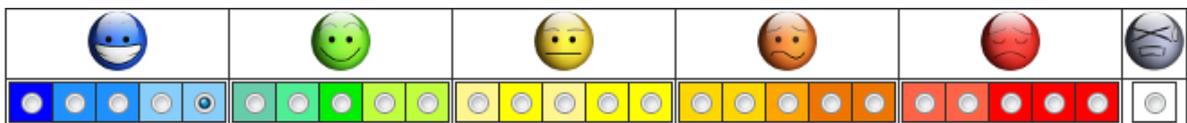
O Fator β fundamenta-se na dimensão Positividade/Negatividade de desempenho do modelo *Meta Learning*, que buscou nas Teorias da Complexidade e do Caos os pressupostos que tornam robusto o seu modelo.

A dimensão Positividade/Negatividade é obtida a partir das projeções horizontais e verticais do vetor LV correspondente a cada atividade proposta no ambiente virtual.

Esta dimensão corresponde à qualidade da avaliação, sendo a relação Positividade/Negatividade (Taxa P/N) medida denominada de Fator β . O Fator β configura-se como uma métrica pedagógica qualitativa e não-linear comparada à avaliação quantitativa e classificatória de notas no espaço de zero a dez.

A ferramenta LV por estar voltada a oportunizar aprendizagens, permite sempre o reenvio da atividade para que o professor a corrija novamente. O acompanhamento de seu LV Ícone (emotions que simbolizam uma espécie de avatar do professor) que oscilam entre uma carinha triste a muito feliz, pode motivar o aluno a buscar aprender melhor e a corrigir seus erros.

FIGURA LVs



BETA	LV Ícone / Desempenho
$0 \leq \beta < 0,30$	 Muito Baixo
$0,30 \leq \beta < 0,90$	 Baixo
$0,90 \leq \beta < 2,62$	 Médio
$2,62 \leq \beta < 3,78$	 Alto
$\beta \geq 3.78$	 Muito Alto
—	 Segunda Chamada
—	 Cursando
—	 Neutro



O uso dos LV Ícones por parte do professor facilita a mediação e as intervenções pedagógicas necessárias ao longo do processo ensino-aprendizagem.

Por ser um prolongamento espacial e temporal da sala de aula presencial, o uso de ambientes virtuais de aprendizagem (AVA) que faz uso de ferramentas dinâmicas de avaliação *online*, pode auxiliar na aprendizagem coletiva e compartilhada, levando alunos e professores a discussões e reflexões acerca dos conteúdos disponibilizados a uma aprendizagem significativa do tópico iniciado em sala de aula.

Desta forma, vislumbra-se um novo perfil do Professor/Tutor, sendo aquele que: deve tecer teias e não rotas, deve apropriar-se da tecnologia digital e gerenciar redes de aprendizagem; deve abrir-se ao novo e mergulhar na sociedade do conhecimento, da informação e de um mundo relacional e aberto.

O novo professor deve ser arquiteto de uma nova ordem de alunos, em que: mentes coletivas – aprendizagem colaborativa e sociedade em rede é o caminho

a seguir. Portanto, devemos fazer uso de tecnologia que necessita da ação humana e, nesta perspectiva encaixam-se os Learning Vectors (LV).

O fato do sistema de avaliação por LV manter as notas dos alunos no banco de dados do servidor da instituição facilita o gerenciamento da equipe técnico-pedagógica, uma vez que os resultados de cada turma são fornecidos *online*.

O uso dos LV associados a ícones e a uma escala Likert de apreciação (Muito-Bom, Bom, Regular, Fraco, Insatisfatório e Neutro), que auxilia na categorização de mensagens e arquivos, valida este instrumento de avaliação como uma ferramenta que agrega não só o caráter tecnológico, mas também a indispensável mediação humana.

Espera-se que durante a aplicação dos LV às diversas ferramentas de interação dos AVA, tais como: fóruns, chats, tarefas e wikis, possa constatar sua potencialidade em proporcionar uma avaliação qualitativa e de caráter formativa.

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento. A frequência às aulas presenciais e no ambiente virtual e demais atividades escolares é permitida apenas para alunos regularmente matriculados.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtiver a média mínima de aproveitamento na disciplina em curso, bem como, frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina.

Atendida em qualquer caso, a frequência mínima exigida por lei às aulas e demais atividades escolares, será aprovado o aluno que obtiver nota de aproveitamento igual ou superior a 7,0 (sete), resultado da média ponderada das atividades disponíveis no ambiente virtual e exames presenciais.

É considerado para cálculo da média por disciplina o percentual de 40% das atividades à distância e 60% das atividades presenciais. Caso o aluno não atinja média para aprovação, mas tenha obtido no semestre, no mínimo, 3,0, fará prova final. A média final será obtida pela soma da média semestral mais a nota da prova final, dividida por 2, devendo o aluno alcançar, no mínimo, a média 5,0, para obter aprovação.

De acordo com o ROD será considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtiver a nota de aproveitamento igual ou superior a 7,0 (sete), resultado da média ponderada das atividades disponíveis no ambiente virtual e nos exames presenciais, bem como, não possuir nota igual ou superior a 5,0 (cinco) quando submetido a prova final ou ainda conter frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina.

5.5 – TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC do Curso de Hotelaria da Universidade Aberta do Brasil – UAB do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE é obrigatório e deve ser realizado respeitando as regras da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Como trabalho final de curso o TCC tem que ser produzido com o acompanhamento do professor orientador, neste caso o professor tutor a distância, tendo o ambiente virtual local para as interações entre orientador e orientando.

A dinâmica das aulas no ambiente virtual tem duração determinada e encerram as atividades e tarefas em tempo preestabelecido, impossibilitando a reentrada do aluno, no caso da disciplina de TCC não poderia seguir a mesma operacionalização das demais disciplinas do Curso. Sendo assim, é necessário um tratamento diferenciado da disciplina para que os alunos do ensino a distância possam ter tempo de produzir o TCC. Neste sentido, foi criada uma metodologia específica para a disciplina de TCC.

As atividades da disciplina de trabalho de conclusão de curso iniciam muito antes das aulas serem postadas no ambiente virtual. Os professores formadores, obedecendo a um calendário previamente elaborado, visitam todos os polos onde será ofertada a disciplina de TCC tendo o primeiro contato com o aluno. Na verdade, a disciplina se divide em 03 (três) etapas: visita aos polos pelos professores formadores; período da disciplina no ambiente virtual; e entrega do trabalho escrito.

1ª. Etapa: Visita dos Professores Formadores aos Polos

Nesta primeira etapa os professores formadores viajam até os polos onde terão o primeiro contato presencial com os alunos matriculados nesta disciplina. No intuito de dar celeridade a produção do TCC, esta etapa é composta de duas aulas, de 04 (quatro) horas, onde no primeiro momento é explicado o que é pesquisa, onde é utilizada e como deve ser realizada. Neste momento, também são revisadas as principais técnicas de produção de texto científico como tipos de pesquisa, instrumentos de coleta de dados, normas da ABNT e apresentação do manual de normas técnicas da instituição, além de realização de exercício em sala de aula para facilitar a decisão do tema da pesquisa.

No segundo momento, os alunos recebem um formulário (ver anexo) que seguindo as orientações dos professores deve ser preenchido. O formulário é composto da identificação do polo e do aluno, tema da pesquisa, objetivos geral e específicos, tipo de pesquisa e esquema do artigo. A intenção é que o aluno possa, a partir daquele encontro, iniciar as leituras e estudos do tema, podendo inclusive iniciar a parte escrita. Os professores, juntamente com os tutores da disciplina acompanham estes alunos, solucionando problemas e esclarecendo possíveis dúvidas, de forma, que quando a disciplina inicia no ambiente virtual, o processo de produção de TCC, já se encontra bem adiantado.

2ª. Etapa: Início da Disciplina no Ambiente Virtual

Este momento se assemelha em parte com a logística das demais disciplinas do curso, no entanto algumas diferenças são notadas para satisfazer às exigências intrínsecas à disciplina de TCC. As aulas são postadas normalmente como todas as outras, entretanto não há períodos intermediários para expirar os prazos. O único prazo que deve ser respeitado é a data limite para entrega do TCC finalizado. Sendo assim, todas as aulas permanecem abertas durante o período da disciplina, mesmo porque o ritmo de produção entre os alunos é diferente, devendo o tutor a distância acompanhar o desenvolvimento de cada aluno, orientando e motivando-o para que finalize o trabalho.

Outra peculiaridade da disciplina de TCC está no fato de não haver fórum compartilhado com todos os alunos. Os fóruns são criados individualmente onde somente terá acesso o aluno daquele fórum, o tutor da disciplina e o professor formador. Os demais alunos não acessam fóruns de outros colegas. Neste fórum individual são postadas as tarefas, os itens do artigo produzido para correção e as orientações do tutor. Esta prática evita comparações das orientações entre os alunos.

3ª. Etapa: Entrega e Apresentação do TCC

Na última etapa da disciplina o aluno deverá entregar o artigo finalizado e com ortografia revisada, em meio eletrônico e uma cópia impressa. Dependendo das características do polo e das disponibilidades de recursos, os trabalhos poderão ser apresentados a uma banca composta por dois professores, sendo o professor orientador, neste caso o tutor, e um professor convidado. O aluno tem 20 (vinte) minutos para apresentação do artigo, sendo divulgada a nota do aluno, após reunião da banca.

Nos casos onde não haja condições de apresentação dos artigos, por qualquer motivo, os trabalhos deverão ser apreciados por outros tutores de outros polos, para composição da nota. Sendo assim, a nota do tutor é somada a nota do

professor tutor do outro polo e, através da média aritmética simples, é divulgada a nota do aluno. O TCC é arquivado pela coordenação como avaliação final da disciplina.

5.6 – DIPLOMA

Para a conclusão do curso, o aluno deve ter sido aprovado em todas as disciplinas do primeiro ao sexto semestre, sendo que nesse último semestre, deve construir o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), o Projeto Social e realizado a disciplina de Práticas Profissionais. A colação de grau ocorre, aproximadamente, três meses após a conclusão do semestre letivo. Os diplomas são expedidos 90 dias após o requerimento obrigatório realizado pelos alunos, quer seja nos polos de apoio presencial, ou na recepção central do IFCE, *campus* Fortaleza.

5.7 – PROGRAMA DAS UNIDADES DIDÁTICAS – PUDS

➤ PUDS DO 1º SEMESTRE

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE ECONOMIA	
Código:	01.320.05
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
As teorias econômicas e conceitos da economia. A macroeconomia e a microeconômica. A atividade econômica e a provisão de bens. A flutuação da economia do mercado e a influência nos preços. As relações econômicas internacionais	
OBJETIVO	
Adquirir os conceitos básicos das ciências econômicas e da economia do turismo. Ter conhecimento dos aspectos da demanda do turismo, com suas características e evolução, sabendo os fatores que a influenciam; Ficar instruído sobre as principais formas de organização da produção, nesse contexto globalizado, sabendo dos fatores que influenciam a oferta turística e relacionando-a com as especificações da demanda e com as potencialidades turísticas, observando os aspectos territoriais da oferta; Aprender a dimensão dos impactos econômicos da atividade turística numa sociedade moderna através das principais medidas e definições da renda e do produto nacional; Obter senso crítico sobre o turismo em sua relação com o desenvolvimento sustentável da sociedade em que	

se insere	
PROGRAMA	
<p>Noções gerais da economia: Importância do estudo da economia do turismo; Conceitos básicos: escassez, riqueza, necessidade, utilidade, agentes econômicos; Principais abordagens teóricas: clássica, estruturalista e marxista: Noções básicas da economia do turismo.</p> <p>Aspectos microeconômicos do turismo: Turismo: espaço de valorização do capital: Mercado global: concorrência oligopolista e segmentação do mercado;</p> <p>Aspecto territorial da oferta, organização da produção e a relação oferta, demanda oferta, demanda e potencialidades turísticas; Fatores que influenciam a demanda e a oferta.</p> <p>Aspectos macroeconômicos do turismo: Estudo da renda e do produto nacional: impactos econômicos do turismo; visão crítica da economia do turismo no desenvolvimento sustentável.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos</p> <p>Pesquisas em grupos</p> <p>Seminários</p> <p>Aulas expositivas</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Notas de participação</p> <p>Notas por pesquisas e apresentações em seminários</p> <p>Avaliações presenciais</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ALENCAR, Antônio Valdsom dos Santos. Fundamentos de Economia. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>FERNANDES, Ivan Pereira et all. Economia do turismo. São Paulo: Campus, 2002.</p> <p>LAGE, Helena Gelas. Economia do turismo. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>MARIANO, Jeferson. Manual de introdução à economia para cursos de turismo e hotelaria. Campinas, SP: Papirus, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ARENDIT, Ednilson Jose . Introdução e economia do turismo. São Paulo: Alinea, 2002.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA	
Código:	01.320.07
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Compreender e aplicar juros simples e compostos, taxas médias, equivalentes, efetiva e nominal. Formação de capital e sistemas de amortização.</p>	

OBJETIVO	
<p>Identificar os conceitos básicos no regime de capitalização simples. Conhecer os conceitos básicos no regime de capitalização composta. Compreender taxas de juros praticados no mercado em regime de capitalização composta</p>	
PROGRAMA	
<p>O Capital e o Juro Regimes de Capitalização Fluxos de Caixa de uma operação Formula dos juros e do montante Taxas Equivalentes Operação com Hot Money Valor nominal e valor atual (ou presente) Desconto comercial ou bancário Juros Compostos Períodos não inteiros Taxas equivalentes Letras de Cambio, certificados de depósitos bancários (CDB) e recibos de depósitos bancários; Valor atual e nominal Compra a vista e a prazo Capitalização composta com taxas de juros variáveis Taxa acumulada de empréstimo com hot money Equivalência de capitais a juros compostos Valor atual de um conjunto de capitais Conjunto de capitais equivalentes Taxa Interna de retorno Operações com debêntures</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Aulas dialogadas Leitura e discussão em grupo Elaboração de trabalhos escritos</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Vs; participação em sala; Trabalhos e seminários Preparo de leituras Domínio de conceito; Capacidade de interpretação e análise;</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ASSAF NETO, Alexandre. Matemática financeira e suas aplicações. São Paulo: Atlas, 2003. CARNEIRO, Fernando Macêdo. Matemática Comercial e Financeira. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2008. FARO, Clovis de. Matemática financeira. São Paulo: Atlas, 1982.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BONORA JUNIOR, Dorival. Matemática financeira. São Paulo: Ícone, 2008. HAZZAN, Samuel. Matemática financeira. São Paulo: Saraiva, 2007.</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: FENOMENOLOGIA DO TURISMO	
Código:	01.320.02
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conhecer e compreender a evolução do turismo, fazendo contextualização contemporânea do seu desenvolvimento e dos impactos sócio-econômico-ambientais.</p> <p>Compreender a segmentação turística, bem como o seu efeito multiplicador na economia global e local.</p> <p>Conhecer os órgãos do turismo.</p> <p>Assimilar e interpretar as tendências do produto turístico, sua conceituação, tipologia, motivação e deslocamento.</p> <p>O turismo como sistema integrado a outros setores da economia e a cadeia produtiva do turismo.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer o surgimento e evolução do turismo no Brasil e no mundo;</p> <p>Avaliar a importância do turismo como atividade econômica;</p> <p>Identificar e classificar as diversas modalidades de turismo, bem como a classificação (tipos) dos turistas;</p> <p>Compreender e interpretar a cadeia produtiva do turismo</p>	
PROGRAMA	
<p>História do Turismo – Dos primórdios à atualidade; O turismo como fenômeno social; Tendências (ecoturismo e desenvolvimento sustentável) e Perspectivas; Evolução do Conceito: Turismo / Turista; Terminologia Turística; Tipos e Formas de Turismo; Motivação.</p> <p>Noções de Mercado Turístico; Aspectos Estruturais do Turismo – SISTUR; O produto e a cadeia produtiva do Turismo; Oferta Turística; Demanda Turística – Sazonalidade Turística;</p> <p>Atividade Profissional do Turismo: Turismo como Profissão; Qualidade e Turismo.</p> <p>Estrutura Institucional e Operacional do Turismo</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos</p> <p>Aplicar aulas expositivas;</p> <p>Estudos de caso;</p> <p>Exercícios em aula;</p> <p>Pesquisas e trabalhos em grupo,</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Participação em sala;</p> <p>Pesquisas e seminários,</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ADRADE, Jose Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões . São Paulo, SP: Ática, 1998.</p> <p>BARRETTO, Margaritta. Manual de iniciação ao estudo do turismo. Campinas, SP: Papyrus , 2002.</p> <p>PINTO, Débora Regina Garcia. Fenomenologia do Turismo. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>SERRANO Célia. Olhares contemporâneos sobre turismo. Campinas, SP: Papyrus, 2002.</p>	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARBOSA, Ycarim Melgaco. História das viagens e do Turismo . São Paulo: ALEPH, 2002.	
BENI, Mario. Análise Estrutural do Turismo . São Paulo, SP: SENAC, 2000.	
BRAGA, Rogério. Dicionário de Turismo . São Paulo: Uniletras, 2003.	
DIAS, Reinaldo et all. Fundamentos do turismo : conceitos, normas e definições. São Paulo, SP: Alínea, 2002.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO	
Código:	01.320.03
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
Conhecer e identificar organizações administrativas, métodos tradicionais e contemporâneos administrativos, aplicando-os na administração e planejamento turístico e hoteleiro.	
OBJETIVO	
Contextualizar teoria e prática às diferentes realidades organizacionais Compreender os princípios gerais que regem os processos administrativos no âmbito da organização /analisar casos administrativos. Identificar as funções estratégicas da empresa Perceber a necessidade de atualização constante para o bom desempenho da organização	
PROGRAMA	
O que é administração de empresas: conceitos históricos Ambiente empresarial: estruturas e organogramas; hierarquização. Tipos e modelos administrativos Tipos de planejamentos e controles Mudanças organizacionais	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Aulas expositivas / Trabalhos em equipe Análise crítica do referencial teórico / Seminários Painel integrado Estudos de caso	
AVALIAÇÃO	
Vs; trabalhos e seminários;	

Exercícios escritos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHAVES, Francisca Ione. Fundamentos da Administração . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2008.	
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração . Rio de Janeiro: Campus, 2000.	
DUCKER, Peter Ferdinand. Introdução a administração . São Paulo: Pioneira, 1998.	
MAXIMIANO, Antonio César Amaru. Introdução a administração . São Paulo: Atlas, 2000.	
MASIERO, Gilmar. Introdução a administração . São Paulo: Atlas, 2000.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA	
Código:	01.320.04
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
Apanhado geral de toda a estrutura e funcionamento dos meios de hospedagem, A história e evolução da hotelaria; Classificação dos meios de hospedagem conforme normativa 429 da Embratur	
OBJETIVO	
Conhecer o desenvolvimento da história da hotelaria e conseqüentes tendências atuais da hotelaria no mercado. Conhecer e analisar os diferentes segmentos de meios de hospedagem. Identificar as diversas demandas e associá-las às expectativas do atendimento da prestação de serviços. Identificar e avaliar a interdependência entre setores. Identificar siglas, códigos e termos que globalizam o serviço hoteleiro. Conhecer o organograma geral do setor de recepção, governança. Identificar o perfil profissional necessário ao mercado de trabalho para os serviços de hospitalidade. Conhecer "in loco" os ambientes hoteleiros	
PROGRAMA	
História da Hotelaria Elementos históricos; a hotelaria no Brasil, USA, Europa, Ásia. Classificação do serviço de hospedagem Tipos de classificação hoteleira internacional; classificação hoteleira nacional pela EMBRATUR; termos e siglas internacionais. A empresa hoteleira	

<p>Características e objetivos; cadeias hoteleiras, serviços e qualidade na hotelaria; organograma geral da empresa hoteleira; hierarquia e comunicação entre setores.</p> <p>Técnicas de atendimento</p> <p>Ambiente de trabalho; alfabeto fonético internacional.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos</p> <p>Visitas técnicas: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado.</p> <p>Aplicar aulas expositivas;</p> <p>Estudos de caso;</p> <p>Exercícios em aula;</p> <p>Avaliações;</p> <p>Trabalhos em grupo;</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Estudos de casos,</p> <p>Relatórios técnicos,</p> <p>Avaliações objetivas,</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Thomson . Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo-SP: Pioneira, 2003.</p> <p>DAVIES, Carlos Albertos. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 1997.</p> <p>DUARTE, Vládir. Adm. Dos sistemas hoteleiros. São Paulo: SENAC, 1996.</p> <p>PINHEIRO, Rúbia Valério. Fundamentos da Hotelaria. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. São Paulo: Manole, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do SUL: EducS, 2003.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade. Normativa 429 EMBRATUR-ABIH EMBRATUR. Brasília: Saraiva, 2000.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: INICIAÇÃO AO ESTUDO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
Código:	01.320.06
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conhecer e compreender a evolução da gastronomia e restauração, Segmentos e tendências contemporâneas,</p>	

Interpretar a complexidade das categorias, Estrutura física e funções da empresa restaurativa, sua tipologia e importância social.
OBJETIVO
Conhecer a história e a evolução dos meios de restauração. Conhecer a origem e evolução da gastronomia internacional e a sua influência na cultura gastronômica brasileira Classificar os vários meios de restauração existentes Conhecer o funcionamento do dpto. de A&B Avaliar a comunicação e dependência do A&B com outros setores Conhecer cargos e funções em A&B Conhecer a funcionalidade da produção com o atendimento
PROGRAMA
A história da gastronomia Gastronomia na antiguidade, idade média, moderna e contemporânea em concomitância com a restauração. Tabus, tradições, influências alimentares. A relevância dos serviços em A&B A necessidade social e cultural de se frequentar um restaurante; O desenvolvimento dos serviços de A&B no Brasil. Restaurantes e segmentações Tipos de restaurantes(catering, buffet, self-service, tradicional, fast-food, bares, churrascarias, pizzarias, etc.) Estrutura Organizacional de A&B Características e objetivos; Organograma; Cargos e atribuições; Cliente. Área de produção e atendimento
METODOLOGIA DE ENSINO
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.
AVALIAÇÃO
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CARNEIRO, HENRIQUE. Comida e sociedade . Campus, 2003. FERNANDES, ARMESTO FELIPE. Comida: uma história . Record, 2004. FONTENELE JÚNIOR, Armando Matos. Iniciação ao Estudo de A&B . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2007. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet . São Paulo: Senac SP, 2001. LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia . São paulo: Senac, 1998. SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante . Rio de Janeiro: Record, 2003. WALKER, John R. Introdução à hospitalidade . Barueri – SP: Manole, 2002.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico . Caxias dos Sul, RS: Educ, 2000. CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil . Global, 2004. FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARO, Massimo. História da alimentação . São Paulo: Estação Liberdade, 1998. LUNDBERG, Donald; Walker, John R. O Restaurante . Porto Alegre: Bookman, 2003.

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

DISCIPLINA: PSICOLOGIA DO TURISMO	
Código:	01.320.08
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Psicologia e turismo; Inteligência emocional; Motivações turísticas; a personalidade e as pesquisas no turismo; As atitudes no turismo; Satisfação turística.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer a relação entre a psicologia e o turismo. Compreender psicologicamente o turismo. Entender as complexidades das relações entre trabalho e lazer. Compreender a motivação básica do comportamento e evidenciar as diversas motivações que impulsionam o indivíduo a fazer turismo. Analisar os elementos constitutivos do turismo moderno. Conhecer o significado e origem social dos comportamentos e das atividades turísticas. Conhecer e analisar os diversos tipos de inteligência Examinar os significados e as finalidades dos comportamentos típicos do turistas no local do turismo. Fornecer uma classificação dos diversos papéis do turista. Conceber uma classificação das diversas funções do turismo. Identificar os significados, as expectativas, os estereótipos e as representações que o indivíduo cria das viagens, dos locais visitados e dos residentes. Identificar componentes e conseqüências para o turista do impacto com uma cultura diferente. Compreender os impactos ambientais do turismo e as estratégias utilizadas para diminuir os efeitos nocivos.</p>	
PROGRAMA	
<p>Turismo e psicologia O estudo da experiência de lazer e turismo. A relação do turismo e trabalho. As teorias gerais da motivação. A motivação e os que não viajam. A definição de personalidade. Refinamento do modelo de Plog.</p>	

Os valores do consumidor.; Dimensões da satisfação do turista; Como evitar a desilusão.

METODOLOGIA DE ENSINO

Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos
Aulas dialogadas
Leitura e discussão em grupo
Seminários Vs; participação em sala;
Trabalhos e seminários
Preparo de leituras;
Domínio de conceito;
Domínio da linguagem científica;
Capacidade de interpretação e análise;
Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto.
Elaboração de trabalhos escritos

AVALIAÇÃO

Vs; participação em sala;
Trabalhos e seminários
Preparo de leituras;
Domínio de conceito;
Domínio da linguagem científica;
Capacidade de interpretação e análise;
Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL, F. **A psicologia aplicada ao turismo e a hotelaria**. São Paulo: CenaUn , 2000.
EVANGELISTA, Isolda Machado. **Psicologia do Turismo**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2008.
ROSS, G.F. **Psicologia do turismo**. São Paulo: Contexto, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

A. NQUEIRO, A; ESTANQUEIRO, A. **Saber lidar com as pessoas**: princípios de Comunicação interpessoal Lisboa: 1997.
ALVES, R. **Filosofia da ciência**. 11. São Paulo: Brasiliense, 1998.
ARGYLE, M. **A Interação social s/ed.**, Rio de Janeiro: Zahar , 1976.
BERGER, P. e LUCKMANN, T.. A. **Construção social da Realidade**. 7 ed. Petrópolis, Vozes, 1987.
BOCK, A. M. B. et al. **Psicologias**: uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Saraiva, 1988. .
DAVIDOFF, L. L. **Introdução à psicologia**. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1983.
DE LA FUENTE, R. **Psicologia médica**. México, 1994.
FIGUEIREDO, L. C. M. **Revisitando as psicologias**. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1996.
GERSON, R. F. A. **Excelência no atendimento a clientes**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1997.
GOLEMAN, D. **Inteligência emocional**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1996.
GOLEMAN, D. **Excelência no atendimento a clientes**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1996.
LANE, S. T. M. **O que é psicologia social**. 4 ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.
LARA, T. A. **Caminhos da razão no ocidente**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 1986.
MARX, M. H., HILLIX, W. A. **Sistemas e teorias em psicologia**. São Paulo: Cultrix, 1993.
MUELLER, F. -L. **Historia de la psicología**. D.F.: Fondo Cultura Económica México, 1991.
NOGARE, P. D. **Humanismos e anti-humanismos**. 8.ed. Petrópolis: Vozes, 1983.
PENA, A. G **História das idéias psicológicas** . 2.ed. Imago Rio de Janeiro: 1991.
PILARES, N. C. **Atendimento ao cliente**: o recurso esquecido. 5 ed,São Paulo: Nobel, 1989.
PISANI, E. M. et alii. **Psicologia geral**. 4.ed. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 1983.
RABUSKE, E. A. **Antropologia filosófica**. 5 ed. Petrópolis, Vozes, 1993.

ROBINSON, D N. **Sistemas psicológicos do nosso tempo**. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.
 SAVIANI, D. **Educação: do senso comum à consciência Filosófica**. 7 ed Autores Associados. São Paulo: Cortez, 1986.
 UZELDIN, T. **Uma história íntima da humanidade**. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 1996.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO TURISMO

Código: 01.320.09

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 1

Nível: Superior

EMENTA

Compreender a movimentação turística e suas influências, impactos e modificações sócio-culturais e ambientais nas localidades turísticas e o turismo no mundo de sociedade capitalista.

OBJETIVO

Reconhecer a atividade lazer como necessidade humana básica e universal.
 Compreender o percurso do processo de objetivação da atividade lazer
 Compreender o significado do processo do trabalho para a sociedade capitalista comparando-o à situações de não-trabalho, desemprego e ócio.
 Compreender o (desenvolvimento) o processo de inserção do lazer no cenário sócio-histórico capitalista.
 Refletir as questões das mudanças no mundo do trabalho e suas repercussões sobre a atividade do lazer.
 Criticar os processos de inserção e excludo na atividade do lazer segundo os moldes capitalistas.
 Avaliar a repercussão dos processos globalização e automação sobre a atividade do lazer
 Reconhecer as principais perspectivas e tendências da atividade do lazer
 Analisar o papel social do profissional que atua no mercado do lazer.
 Conhecer as políticas, os programas, as ações oriundas de instituições publicas e privadas situadas no município de Fortaleza, relacionadas com a atividade do lazer.

PROGRAMA

Fundamentos históricos, sociológicos, antropológicos, políticos e psicológicos.
 Fundamentos e metodologias de recreação.
 Relações e comunicação com o publico.
 Normas e ética nas relações humanas.
 Elaboração de critérios de análise de perfil profissional.
 Análise de cenário do mercado de lazer
 Consulta e formação de banco de dados e informações
 Metodologia e técnicas de pesquisa

METODOLOGIA DE ENSINO

Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Pesquisas em grupos Seminários Aulas expositivas	
AVALIAÇÃO	
Notas de participação Notas por pesquisas e apresentações em seminários vs	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASTRO, Celso Antonio Pinheiro. Sociologia aplicada ao turismo . São Paulo: Atlas, 2002. DIAS, Reinaldo. Sociologia do turismo . São Paulo: Atlas, 2003. FALCÃO, Marcius Tullius Soares. Sociologia do Turismo . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010. PAIVA, Maria Graças Menezes V. Sociologia do turismo . Campinas: Papirus, 1995.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BURNS, Peter M. Turismo e antropologia: uma introdução . São Paulo: Chronos, 2002.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA – EAD	
Código:	01.320.01
Carga Horária:	60h/a
Número de Créditos:	3
Código pré-requisito:	
Semestre:	1º
Nível:	Superior
EMENTA	
Nesta disciplina, serão trabalhadas as questões ligadas à aprendizagem a distância (o modelo de pedagogia a distância do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará , aprendendo a distância, o planejamento e comprometimento na aprendizagem a distância, métodos e técnicas de estudo e leitura, autonomia, colaboração em EAD e autoria na EAD); o que é educação a distância (características, evolução e histórico); recursos utilizados em EAD (ferramentas de organização, gestão, informação e comunicação em EAD, ferramentas interativas de aprendizagem).	
OBJETIVO	
Desenvolver as competências, habilidades e atitudes necessárias ao aprendizado a distância, utilizando o ambiente virtual (Internet e CD-ROM) e material impresso.	
<ul style="list-style-type: none"> - Discutir o modelo de pedagogia a distância do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. - Discutir o planejamento e comprometimento com os estudos e aplicar na aprendizagem a distância. - Discutir e aplicar as ferramentas que auxiliam na aprendizagem a distância. - Conhecer e utilizar métodos e técnicas de estudo e leitura. 	

- Compreender os conceitos de EAD, suas características, evolução tecnopedagógica e seu histórico no Brasil.
- Conhecer as diferenças e semelhanças entre Educação presencial e Educação a distância.
- Conhecer e aplicar os principais suportes, ferramentas e programas de computador utilizados na aprendizagem.
- Identificar as ferramentas de organização, gestão, informação e comunicação em EAD.

PROGRAMA

- Aprendizagem a distância
- Educação a distância
- Recursos utilizados em EAD

METODOLOGIA DE ENSINO

- O processo de ensino e aprendizagem ocorrerá através de:
1. Autoestudo dos materiais didáticos impressos e digitais (CD-ROM, Ambiente Moodle) - leitura, interpretação de textos e participação em fóruns de discussão e debates, envio de atividades.
 2. Trabalhos individuais – atividades e exercícios propostos a cada aula.
 3. Trabalhos de pesquisa – busca de mais informações e aprofundamento de conhecimentos sobre o assunto estudado através da internet, jornais, revistas, livros, entre outros.

AVALIAÇÃO

- Atividades orientadas no material impresso e pelo tutor.
- Provas com questões objetivas e/ou subjetivas.
- Trabalhos de pesquisa.
- Participação em fóruns e *chat*.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BRASIL. Ministério da Educação. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional- LDB. **Lei No. 9394 de 20 de dezembro de 1996**. Disponível em: <www.mec.gov.br/legis/pdf/lei9394.pdf> Acesso em: 27 fev. 2004.
- COSCARELLI, C. V. **Mitos e verdades da Educação a Distância**. Disponível em: < www.cei.inf.br, nov/2000> Acesso em: 6 ago. 2007.
- DESSAINT, Marie-Paule. Guide des études à distance à l'Université Laval. Direction générale de la formation continue. Université Laval, 1998. Disponível em: < www.ulaval.ca/dgfc/guide/guide.PDF> . Acesso em: 2 ago. 2007.
- GALLIANO, Guilherme A. **O método científico: teoria e prática**. São Paulo: Harbra, 1979. 200p.
- JOYE, Cassandra Ribeiro. **Educação a Distância**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.
- MATA, Maria Lutgarda. **Educação a distância e novas tecnologias: um olhar crítico**. In: Tecnologias Educacionais, São Paulo: v. 22 (123/124), 1995. p.8-11
- MOORE, Michael; KEARSLEY, Greg. **Educação a distância: uma visão integrada**. São Paulo: Thomson Learning, 2007.
- PALLOFF, Rena; PRATT, Keith. **O aluno virtual**. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- PRETTO, Néelson de Lucca. **Uma escola sem/com futuro**. Educação e multimídia. Campinas: Papirus, 1996.
- ROMISZOWSKI, Alexander. **Revista Brasileira de Aprendizagem Aberta e a Distância**. n. 2, v. I, publicada em: 06/01/2003. Disponível em: <<http://www.abed.org.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=22&UserActiveTemplate=1por&infol=632>> Acesso em: 12 ago. 2007.
- SILVA, Obdália Santana Ferraz. Entre o plágio e a autoria: qual o papel da universidade? **Rev. Bras. Educ.**, Ago. 2008, v. 13, no. 38, p. 357-368.
- SILVA, Cassandra Ribeiro. **Bases pedagógicas e ergonômicas para a concepção e avaliação de produtos educacionais informatizados**. Florianópolis, 1998. 121f. Dissertação – PPGEP/UFSC.
- SOUZA, Maria de Fatima Guerra. **Nas trilhas da aprendizagem: diálogos com quem estuda a distância**. Brasília: Universidade de Brasília. Centro de Educação a Distância-CEAD, s/d.

YALLI, Juan Simon. Educação a Distância. **Tecnologia Educacional**. V, 22, n. 123/124, mar/jun, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

➤ PUDs DO 2º SEMESTRE

DISCIPLINA: CONTABILIDADE APLICADA

Código: 01.320.10

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 2

Nível: Superior

EMENTA

Analisar resultados de balanços patrimoniais e balancetes, buscando a administração ideal do capital da empresa hoteleira.

OBJETIVO

Conhecer a evolução da contabilidade em acompanhamento as instituições econômicas e sociais.

Dominar os conceitos estruturais básicos da contabilidade

Ter o conhecimento dos postulados, precipícios e convenções contábeis.

Estar atualizado em relação à legislação pertinente as atividades da contabilidade.

Obter o domínio das técnicas de escrituração e como elaborar as principais demonstrações contábeis

PROGRAMA

Evolução da contabilidade: escola européia, norte-americana, e o ensino da contabilidade no Brasil.

Estrutura Conceitual Básica da Contabilidade: postulados contábeis, princípios contábeis geralmente aceitos e convenções contábeis;

Fatos Contábeis: fatos permutativos, fatos modificativos e fatos mistos;

Procedimentos contábeis: escrituração contábil, livros de escrituração (diário e razão), método das partidas dobradas, lançamentos contábeis, formulas de lançamento, balancete de verificação;

Plano Geral de Contas: contas do ativo, contas do passivo, contas do patrimônio liquidam, contas de resultado, estrutura do plano de contas;

Dinâmicas patrimoniais Principais demonstrações: demonstração do resultado do exercício, demonstração de lucros ou prejuízos acumulados, demonstração de origens e aplicação de recursos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;

<p>Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento; Orientação na confecção dos projetos.</p>	
AVALIAÇÃO	
<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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>FAVERO, Hamilton Luiz et. al. Contabilidade: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 1997. FRANCO, Hilário. Contabilidade geral. São Paulo: Atlas, 1996. OLIVEIRA, Luiz Martins. Introdução à contabilidade. São Paulo: Futura, 2000. SILVA, Silvane Passos de Castro e; COSTA, Maria do Socorro Candido da. Contabilidade aplicada. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2009.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>GOUVEIA, Nelson. Contabilidade básica. São Paulo: Harbra, 1993. ZANELLA, Luiz Carlos. Contabilidade para hotéis e restaurantes. Caxias do Sul, RS: Educs, 2002</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: ESPANHOL BÁSICO	
Código:	01.320.11
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Compreensão de elementos que permitem expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos. Compreensão e produção de pequenos textos escritos e orais. Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente.</p>	
OBJETIVO	
<p>Identificar elementos básicos da linguagem como ortografia, vocabulário e semântica para comunicar-se; Adquirir elementos gramaticais básicos; Reconhecer o valor semântico das palavras; Compreender elementos que constituem os textos orais e escritos; Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação; Compreender diferenças e semelhanças existentes entre português e espanholas.</p>	

PROGRAMA
<p>Alfabeto / pronuncia / fonemas</p> <p>Substantivos: gênero e número</p> <p>Numerais</p> <p>Artigos e contrações</p> <p>Preposições</p> <p>Acento tônico na palavra</p> <p>Divisão silábica das palavras</p> <p>Emprego de pronomes pessoais</p> <p>Possessivos</p> <p>Comparação</p> <p>Verbos: regulares e irregulares;</p> <p>verbos pronominais e reflexivos</p> <p>Tempos verbais: Presente Indicativo, Imperativo. Futuro, Gerúndio.</p> <p>Falsos cognatos</p> <p>Locuções verbais: Presente contínuo, Futuro imediato.</p> <p>Verbo gostar – estrutura e uso</p> <p>Marcadores temporais e de lugares</p> <p>Vocabulário básico: profissões, gentílicos, alimentos, estabelecimentos públicos, dias da semana, meses, horas...</p> <p>Comunicação: Saudação formal e Informal, expressar opinião, falar de planos e projetos, falar de frequência, dar e perguntar informações, expressar gostos e preferências.</p> <p>Cultural: A língua espanhola; Divisão política da Espanha, costumes da Espanha...</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos</p> <p>Exposição oral, diálogos;</p> <p>Leitura individual e participativa;</p> <p>Audição de CDs e de fitas cassetes;</p> <p>Projeção de filmes;</p> <p>Debates;</p> <p>Práticas de conversação.</p>
AVALIAÇÃO
<p>Provas escritas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;</p> <p>Exposição de trabalhos;</p> <p>Discussão em grupo;</p> <p>Exercícios.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. Espanhol básico. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011.</p> <p>HERMOSO, A. González; CUENOT, J. R. ALFARO, M. Sánchez. Gramática de español lengua extranjera. Madrid: Edelsa, 1996.</p> <p>LOBATO, Jesús Sánchez; MORENO, Concha; GARGALLO, Isabel Santos. Español sin fronteras. . SGEL</p> <p>PALOMINO, María Ángeles. Primer Plano 1. Madrid: Edelsa, 2001.</p> <p>Editora ao Livro Técnico Niveles 1,2,3, 1997.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CERROLAZA, Matilde et al. Planeta ELE – Libro de referencia gramatical: fichas y ejercicios 1. Madrid: Edelsa,</p>

1998.

PALOMINO. María Angeles. **Dual** – pretextos para hablar. Madrid: Edelsa, 1998.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTATÍSTICA APLICADA

Código: 01.320.12

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 2

Nível: Superior

EMENTA

Analisar dados estatísticos e tê-los como referência para tomadas de decisão e projeções para empreendimentos

OBJETIVO

Enumerar os conceitos sobre levantamento de dados estatísticos
Destacar as técnicas de apresentação de dados estatísticos por meio de tabelas e gráficos
Relacionar as medidas estatísticas e desenvolver as análises das mesmas.

PROGRAMA

Coleta de dados
Crítica dos dados
Apresentação dos dados
Tabelas e gráficos
Análise dos dados
Apresentação dos dados
Series Estatísticas
Gráficos: colunas; barras; Setores; Polar. Em Curvas; Polígonos: de freqüência e histograma.
Distribuições de Freqüência: população; amostra; variável; discreta e continua; N. De classes; amplitude de classes; limites das classes; ponto médio; freqüência absoluta; freqüência relativa.
Medidas de posição: Media
Aritmética (dados agrupados e não-agrupados).
Media: geral, geométrica e harmônica; Mediana. Moda.
Quartis, Decis e percentis
Dispersão ou variação. O desvio padrão. A variância

METODOLOGIA DE ENSINO

Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos
Pesquisas em grupos
Seminários
Aulas expositivas

AVALIAÇÃO	
Notas de participação Notas por pesquisas e apresentações em seminários Vs	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
COSTA, Sergio Francisco. Estatística aplicada ao turismo . São Paulo: Aleph, 2003. LIMA, Luciana de. Estatística Aplicada . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2009. TIBONI, Conceição Gentil R. Estatística basica para o curso de turismo . São Paulo: Atlas, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FONSECA, Jairo Simon da. Curso de estatística . São Paulo: Atlas,	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: FRANCÊS BÁSICO	
Código:	01.320.13
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
Desenvolver vocabulário e gramática básicos em francês.	
OBJETIVO	
Expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, informações de meios de hospedagem, conversação telefônica. Compreender e escrever pequenos textos como também se expressar oralmente, aprimorando-se do sistema lingüístico francês.	
PROGRAMA	
Estudo das unidades iniciais do método Reflets: Dossiê Introdutório (encontros e apresentações). Dossiê 1 (Procurando um novo locatário, visita a um apartamento). Dossiê 2 (Recebendo clientes numa agência de viagens, relações amigáveis e profissionais numa agência de viagens). Dossiê 3 (Entrevistas sobre o que as pessoas fazem no dia a dia, encontros num "vernissage").	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Pesquisas em grupos Seminários	

Aulas expositivas	
AVALIAÇÃO	
Notas de participação Notas por pesquisas e apresentações em seminários Vs	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CAPELLE GUY/ GIDON NOËLLE. Reflets méthode de Français1. (Cahier d'exercices) Paris: Hachette Livre.</p> <p>GRÉGOIRE M. / THIÉVENAZO. Grammaire Progressive du Français- Niveau Débutant. Paris: CLE International.</p> <p>JELSSA CIARDI AVOLIO E MÁRA LUCIA FAUR. Minidicionário Francês-Português, Português-Francês MICHAELIS. Ed. Melhoramentos.</p> <p>RENNER H./ RENNER U./ TEMPESTA. Le Français du Tourisme. Livre de l'élève. Paris: CLE International.</p> <p>RODRIGUES, Luciana Andrade. Francês básico. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2009.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: INGLÊS BÁSICO	
Código:	01.320.14
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
A disciplina visa desenvolver habilidades referentes à compreensão do inglês como língua estrangeira. Deste modo, o aluno será capaz de expressar-se de forma escrita e oral, utilizando estruturas elementares para alcançar tal objetivo.	
OBJETIVO	
<p>Compreender o processo gramatical básico da língua portuguesa.</p> <p>Conhecer os sistemas lingüísticos elementares;</p> <p>Desenvolver as habilidades básicas de compreensão e expressão oral e auditiva</p> <p>Interpretar textos e diálogos de nível elementar</p> <p>Reconhecer o significado adequado das palavras</p>	
PROGRAMA	
<p>Presente, passado e futuro do verbo To be e verbos regulares e irregulares.</p> <p>Números</p>	

Interrogativa, afirmativas e negativas com o verbo can
Perguntas com "When" e HOW" , Were
Afirmativa, Interrogativa e Negativa com "Twere + Tobe"
Plural
Imperativo
Perguntas com do?does"
Uso de Let's"
"tôo/Very" + adjetivo
Artigos indefinidos: "A/An"
O uso de "some"
Pronomes adjetivos possessivos
Possessivo dos substantivos: 's
Preposições : To, At, With, On, For ,In, Of, Near"
Direções
Categorias gramaticais
Verbo " Have got"
Presente continuo e Presente Continuo Empresando ações futuras
Verbos "like, Hate, Adore + Substantivo"
Verbo "like + Ing"
Adverbios de Frequencia
verbos Moduais "Will, Must, Need e Could"
Verb To be:
Yes/No questions
Information/ WH- Questions
Possessive nouns and adjectives
Prepositions of time and place (on/in/at)
Simple Present
Yes/No questions
Information Questions
Statements
Present Continuous
Count and Non-count nouns
There is/There are
A / An /The

METODOLOGIA DE ENSINO

Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos
Pesquisas em grupos
Seminários
Aulas expositivas

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JACOB, Miriam; STRUTT, Peter. **English for international tourism**. Teacher's Resource Book.
JACOB, Miriam; STRUTT, Peter . **English for international tourism**. Course Book.

LIBERATO, Wilson Antônio. **Comport english book**. São Paulo; FTD, 1998.
OLIVEIRA. Luciano Amaral. **English for tourism students**. São Paulo: Roca, 2001.
OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. **Inglês básico**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA EM TURISMO

Código: 01.320.15

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 2

Nível: Superior

EMENTA

Conceber tipos e procedimentos metodológicos e desenvolver pesquisas embasadas nos padrões científicos.

OBJETIVO

Interpretar a ciência como parte do processo da evolução do conhecimento produzido historicamente pela humanidade.

Compreender que o método científico é um conjunto de concepção acerca do homem, da natureza e do próprio conhecimento, que determinam as regras de ação e os procedimentos a serem adotados num processo de investigação científica.

Analisar dados e informações oriundas das investigações científicas.

Contextualizar um projeto de pesquisa científica às diferentes realidades culturais, econômicas e geográficas em que se insere o objeto da pesquisa.

PROGRAMA

Fundamentos Básicos (A natureza do conhecimento; As diferentes formas de conhecimento; A Evolução da Ciência; Conceituação de Ciência; Característica da Ciência; Classificação e divisão da ciência; Características das Ciências Sociais)

O Método Científico (Histórico; Paradigma Científico; Conceito de Método; Os diversos tipos de métodos e técnicas de pesquisa.;A utilização do método científico nas atividades acadêmicas.)

A Pesquisa Científica em Turismo (A natureza e a finalidade da investigação científica em turismo; Os paradigmas que orientam a pesquisa em Turismo.;Técnicas de pesquisa aplicadas ao turismo.;Fontes de informações/memória científica).

Planejamento da Pesquisa (Conceito; Importância do Planejamento; Etapas de um projeto de pesquisa: Pré-projeto e Projeto Final; Caracterização das pesquisas de acordo com a finalidade; Seleção da literatura existente na área e pesquisas anteriores; Pré-Projeto; Estruturação do pré-projeto de pesquisa; Elaboração do cronograma; Geração do tema e do problema; Elaboração dos objetivos e hipóteses; Desenvolvimento dos

procedimentos metodológicos. Seminários para discussão, avaliação e acompanhamento do pré-projeto).

METODOLOGIA DE ENSINO

Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos
Aulas dialogadas
Leitura e discussão em grupo
Seminários
Elaboração de trabalhos escritos

AVALIAÇÃO

Vs; participação em sala;
Trabalhos e seminários
Preparo de leituras;
Domínio de conceito
Domínio da linguagem científica;
Capacidade de interpretação e análise;
Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, Marine de. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2005.
BEAUD, Michel. **Arte da tese**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.
CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: Casos praticos**. São Paulo: Roca, 2003.
JOYE, Cassandra Ribeiro. **Metodologia da Pesquisa em Turismo**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2009.
MARCONI, Marine de Andrade. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DENKER, Ada de Freitas manetti. **Metodos e tecnicas de pesquisas em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.
KOCHE, Jose Carlos. **Fundamentos de pesquisas científicas: Teoria da ciência e pratica da pesquisa**. Petrópolis: Vozes, 1997.
SALOMON, Delcio Vieira. **Como fazer uma monografia**. São Paulo: Martins Fontes, 1991.
SANTOS, Antonio Raimundo dos. **Metodologia Científica: a construção de conhecimento**. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: RELAÇÕES INTERPESSOAIS

Código: 01.320.16

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 2

Nível: Superior

EMENTA	
<p>Competência interpessoal; feed-back; Motivação; Interação grupal; Participação em grupos; Energia grupal; Tensão e conflito no grupo.</p>	
OBJETIVO	
<p>Compreender o significado de competência interpessoal; Organizar a aplicação de um feed-back; Interpretar uma interação social real; Avaliar a participação da pessoa em um grupo; Identificar motivações e conflitos no grupo.</p>	
PROGRAMA	
<p>Competência interpessoal; <i>feedback</i> de sucesso; Novas perspectivas em motivação; Interação grupal; participação no grupo; A energia do grupo: motivação e conflitos.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Aulas expositivas; Trabalho em pequenos grupos; Dinâmica em grupo; Mini-aulas (seminários)</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Provas escritas; Trabalhos escritos; Participação em sala de aula; Apresentação em grupo.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ARAGÃO, Adonai Martins. Relações interpessoais. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011. MOSCOVICI. Felá. Desenvolvimento interpessoal. Rio de Janeiro: Jose Olympio, 2001.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>MINICUCCI. Agostinho. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 1992. SAMPAIO, Getulio Pinto. As relações humanas de cada dia. São Paulo: NOBEL, 2002.</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA	
Código:	01.320.17
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
Estabelecer critérios para as comunicações satisfatórias, legíveis e de persuasão.	
OBJETIVO	
<p>Conhecer a formação do comunicador como um processo contínuo. Formar comunicadores proficientes nas relações interpessoais. Construir um referencial teórico norteador da prática da comunicação Compreender na leitura de texto escrito o significado, as causas e conseqüências dos fatos abordados, estabelecendo relação com outros textos e seu universo de referência; Conceber o ensino da gramática entendendo-a como um instrumento indispensável no processo de produção e recepção de texto Ler e interpretar diferentes gêneros de textos associando-os as seqüências discursivas literárias, jornalísticas, técnico-científicos, instrucionais, publicitárias, e outras.</p>	
PROGRAMA	
<p>Elementos da comunicação interpessoal. A persuasão como arte de convencer. Oratória e comunicação oral. Ruídos da comunicação. A palavra como dorso do raciocínio. Técnicas de retórica</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BORGES, Samuel. Pequeno manual de comunicação oral e marketing. Campinas: United Press, 2001. EDMÉE, Brandi. Educação da voz falada. São Paulo Atheneu, 2002. LACERDA, Guilherme Brito de. Técnicas de comunicação oral e escrita. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011. POLITO, Reinaldo. Como falar corretamente e sem inibições. São Paulo: Saraiva, 2000.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Mc KENNA, Collen Amadio. Poderosas habilidades de comunicação 2002.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

➤ PUDs DO 3º SEMESTRE

DISCIPLINA: BASES DA PRODUÇÃO CULINÁRIA	
Código:	01.320.18
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.320.06
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
Conhecimento sobre os métodos de cocção; emprego de ervas, especiarias e fungos; tipos de cortes de carnes e legumes, utilização de fungos na gastronomia; fabrico e reconhecimento de queijos e pães e doces de base. Conhecimento e orientação da cozinha clássica e a cozinha moderna	
OBJETIVO	
Conhecer a estrutura e tradição da cozinha clássica, contextualizando os hábitos alimentares da cozinha clássica com a moderna	
Conhecer a estrutura e tendências da cozinha moderna, promovendo as tendências contemporâneas dos hábitos alimentares	
Conhecer a preparação básica dos alimentos, aplicando técnicas de cortes de legume e carnes	
Proceder aos métodos de cocção com o uso adequado de equipamentos e utensílios para a preparação das produções culinárias	
Conhecer e identificar ervas aromáticas, estimulando a qualidade das produções culinárias servidas, utilizando-se de senso visual, olfativo e técnico	
PROGRAMA	
Bases da cozinha Cozinha Clássica Nouvelle Cuisine Fundos básicos; ligações ou espessantes; aromáticos; melhoradores de sabor; fungos; pastas e massas; Métodos de cocção; cortes de alimentos Cocções Calor seco; calor úmido; calor misto(assar, grelhar, defumar, saltear, fritar, vapor, banho-maria, brasear, refogar/ensopar/guisar; Marinar, lardear, cobrir, fornear Queijos Tipos; produção; uso na culinária. Pães Tipos, ingredientes e preparação Doces Tipos (de forno, cozidos, fritos, flambados), ingredientes e produção Pastas Tipos e produção	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;	

<p>Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento. Simulações: Práticas laboratoriais em ambiente escolar</p>	
AVALIAÇÃO	
<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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CÂNDIDO, Índio; Viera Elenara. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico. Caxias do Sul, RS: Educus, 2000.</p> <p>FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet. São paulo: Senac SP, 2001.</p> <p>LEANDRO, Jair Jorge. Queijos do campo à mesa: 10.000 anos de história e tradição. São Paulo: Melhoramentos, 2008.</p> <p>PELT, Jean-Marie. Especiarias e ervas aromáticas. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.</p> <p>PINHEIRO, Rúbia Valério. Bases da Produção Culinária. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREVILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1998.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BARHMAN, Peter. Ciência culinária. Rio de Janeiro: Rocco, 2002.</p> <p>CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.</p> <p>FERNANDES, Armesto Felipe. Comida: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.</p> <p>LANDRIN, Jean Louis; MONTANARO, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p> <p>LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia. Rio e Janeiro: Senac Nacional, 1998.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO	
Código:	01.320.27
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conhecer e aplicar técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias</p>	
OBJETIVO	
<p>Compreender técnicas dietéticas Conhecer o processo digestivo e os nutrientes alimentares Analisar procedimentos para conservação de nutrientes na produção culinária Conhecer o uso das gorduras nos pratos culinários Conceber os processos de infecção e intoxicação alimentar</p>	

Conhecer a Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle	
PROGRAMA	
Nutrição e Técnicas dietéticas (conceituação) Processo Digestivo Nutrientes (carboidratos; proteínas, gordura, minerais, vitaminas) Aditivos alimentares Mitos da gordura Obesidade APPCC Tipos contaminação alimentares Tipos e efeitos de intoxicação	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BARHAM, Peter. A ciência da culinária . Rio de Janeiro: Rocco, 2002. CAVALCANTE, Angela Quezado de Figueiredo. Higiene alimentar e noções de nutrição . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010. FIGUEIREDO, Roberto Martins. Como não comer fungos e bactérias e outros bichos que fazem mal . Barueri, SP: Manole, 2002. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL TURISMO. Manual da qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo . Rio de Janeiro: Rocco, 2003. TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária . Educ's, 2000.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
VIEIRA, Elenara. Desperdício em hotelaria: soluções para evitar . Educ's, 2004 WOLKE, Robert L. O que Einstein disse ao seu cozinheiro: a ciência da cozinha . Rio de Janeiro: Zahar, 2002.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: ESPANHOL APLICADO À PRODUÇÃO E ATENDIMENTO	
Código:	01.320.19
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.320.11
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
Compreensão de elementos que permitem expressar-se e melhor aplicação de formas de atendimento em	

língua hispânica no cotidiano de trabalho nos diversos departamentos dos meios de hospedagem:
Recepção reserva, sala-bar, governança.
Relações com clientes: reclamações e sugestões.
Compreensão e produção de textos escritos e orais.
Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente.

OBJETIVO

Reconhecer valor semântico das palavras;
Adquirir elementos gramaticais;
Identificar elementos básicos da linguagem para melhor comunicar-se;
Compreender de textos orais e escritos;
Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação.

PROGRAMA

Elementos gramaticais
Substantivos e adjetivos
Advérbios interrogativos
Numerais, divisas;
Acento tônico e gráfico na palavra
Antônimos, sinônimos;
Emprego de pronomes pessoais, possessivos demonstrativos, complementos...
Verbos: regulares e irregulares; impessoais;
Tempos verbais: Presente Indicativo,
Pretérito Perfeito e Indefinido,
Futuro, Imperativo negativo;
Afirmativo, Condicional e Particípio;
Locuções verbais: Verbo gostar – estrutura e uso
Elementos comunicativos: pedir e dar informações sobre tempo; apresentar desculpas diante de reclamações;
apresentar serviços do hotel...
Vocabulário básico: chek in, chek out, meios de hospedagem, mobiliário de habitação, alimentos, serviços de hotéis, fenômenos meteorológicos, prendas de vestir, moedas estrangeiras... etc

METODOLOGIA DE ENSINO

Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos
Exposição oral, diálogos;
Leitura individual e participativa;
Audição de CDs e de fitas cassetes;
Projeção de filmes;
Debates;
Práticas de conversação.

AVALIAÇÃO

Provas escritas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;
Exposição de trabalhos;
Discussão em grupo;
Exercícios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol Aplicado à Recepção**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.

HERMOSO, A. González; CUENOT, J. R. ALFARO, M. Sánchez. Gramática de español lengua extranjera. Madrid: Edelsa, 1996.	
MORENO, Concha y TUTS, Martina. El Español en el hotel. Madrid: SGEL, 1997.	
PALOMINO, María Ángeles. Primer Plano 1, 2. Madrid, Edelsa, 2001.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
LOBATO, Jesús Sánchez; MORENO, Concha; GARGALLO, Isabel Santos. Espanhol 1,2,3. Editora ao Livro Técnico: SGEL, 1997.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: FRANCÊS APLICADO À PRODUÇÃO E ATENDIMENTO	
Código:	01.320.20
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.320.13
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
Conversar, ler e escrever usando aplicando vocabulário pertinente às técnicas de atendimento em hotéis.	
OBJETIVO	
Identificar estruturas e funcionamento básicos do idioma francês, em sua dimensão lingüístico-social, visando a ampliar sua utilização na compreensão e produção de textos orais e escritos. Enfocar a expressão e compreensões orais, introduzindo-se, igualmente, a compreensão e expressões escritas. Ler textos que estão relacionados com a disciplina, a qual tem por fim oferecer um suporte na área de turismo correspondente à produção e atendimento, com o objetivo de desenvolver e aperfeiçoar as habilidades e competências lingüísticas em língua francesa.	
PROGRAMA	
Estudo das unidades do método Reflets: Dossiê 4 (Dia de greve e visita a um centro cultural). Dossiê 5 (Conhecer novas pessoas e receber um cliente importante). Dossiê 6 (Procurando um estágio de vendas e trabalhando em uma loja). Textos referentes ao Francês aplicado à produção e atendimento	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Pesquisas em grupos Seminários Aulas expositivas	
AVALIAÇÃO	

Notas de participação Notas por pesquisas e apresentações em seminários Vs	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARAGÃO, Antônio Roberto Ferreira; RODRIGUES, Luciana Andrade. Francês aplicado à produção e atendimento . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010. CAPELLE GUY/ GIDON NOËLLE. Reflets méthode de Français1. (Cahier d'exercices) . Paris: Hachette Livre. CAPELLE GUY/ GIDON NOËLLE. Reflets méthode de Français1 . Paris: Hachette Livre. GRÉGOIRE M; THIÉVENAZO. Grammaire Progressive du Français- Niveau Intermédiaire . RENNER H; RENNER U; TEMPESTA. Le Français du Tourisme. Livre de l'élève. Paris CLE International . RIDEEL. Brasil novo código civil: lei n. 10.406, de 10.01.2002 . São Paulo: Brasil. 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: INGLÊS APLICADO À PRODUÇÃO E ATENDIMENTO	
Código:	01.320.21
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.320.14
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
A disciplina visa fornecer estratégias para desenvolver as habilidades de comunicação e compreensão orais e escritas em situações diversas relacionadas ao Turismo, utilizando estruturas gramaticais básicas e vocabulário específico da área.	
OBJETIVO	
Introduzir conhecimentos fonéticos, visando o aperfeiçoamento da pronúncia do aluno, contribuindo desse modo para uma maior clareza durante a produção oral. Desenvolver a fluência verbal na língua inglesa. Compreender e utilizar oralmente vocabulário específico na língua inglesa para viagens turísticas. Integrar habilidades lingüísticas com o objetivo de aperfeiçoar a comunicação para fins turísticos. Interpretar oralmente textos relacionados ao turismo. Identificar os sons utilizados na língua inglesa objetivando uma melhor produção oral. Conhecer linguagem utilizada em propaganda relacionada ao turismo.	
PROGRAMA	
Tempos verbais (presente simples / passado simples / will / presente perfeito) Horas	

Palavras interrogativas (when / where) Formas verbais (imperativo / indicativo) Preposições de lugar Verbos modais (can / could / may / would /should /shall) Vocabulário para fins turísticos Moedas Grupos nominais Pronome Formas de tratamento	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição oral Leitura participativa Audição de cds, fitas. Projeção de filmes	
AVALIAÇÃO	
Provas escritas, auditivas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese. Apresentação de trabalhos oralmente. Participação em aulas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. Inglês aplicado à produção e atendimento . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010. STOTT. Trish Angela Buckingham. At Your Service: English for the Travel and Tourist Industry . Oxford University Press New York, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
EASTWOOD, John. Oxford Practice Grammar . Oxford: Oxford University Press, 1992. OXFORD ADVANCED LERNER'S DICTIONARY. Vários Oxford : Oxford University Press. 2000. SWAN, Michael; Catherine, Walter. How English Works . Oxford. Oxford University Press, 1997.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE COQUETELARIA E VINHOS	
Código:	01.320.22
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.320.06
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
onhecer e contextualizar o surgimento das bebidas e sua importância sociocultural na história dos povos;	

Conhecer as formas de produção de bebidas fermentadas e destiladas e sua utilização e variação em coquetéis	
OBJETIVO	
<p>Conhecer e analisar o surgimento das bebidas</p> <p>Identificar bebidas fermentadas e destiladas</p> <p>Conhecer os procedimentos de fabricação das bebidas</p> <p>Conhecer as características organolépticas das bebidas</p> <p>Conhecer as misturas reais para coquetéis</p>	
PROGRAMA	
<p>Produções</p> <p>Produção de coquetéis e fermentação básica</p> <p>Histórico</p> <p>Histórico das bebidas fermentadas e destiladas</p> <p>Pesquisas e visitas técnicas</p> <p>Observar e acompanhar o fabrico industrial das bebidas</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos</p> <p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
<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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MOTA, Keila Cristina Nicolau. Serviços de coquetelaria e vinhos. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. Senac SP:</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri – SP: Manole, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AMARANTE, Jose Osvaldo Abano. Vinhos do Brasil e do Mundo. Summus, 1993.</p> <p>EDITORA TRES. Drinques, coquetéis e salgadinhos. Tres. 2002.</p> <p>GROFF, Luiz. O espírito do vinho. Bismark. 1995.</p> <p>RIOGWELL, Jenny. Livro dos Coquetéis. Manole, 1997.</p> <p>TRINDADE, Alexandra Garcia. Cachaça: um Amor Brasileiro: História, Fabricação, Receitas Melhoramentos, 2006.</p> <p>VENTURINI, Filho; GASTORINI, Valdemar. Tecnologia de bebidas. Edgard Blucher.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: SISTEMAS E TÉCNICAS DE SALA & BAR	
Código:	01.320.23
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.320.06
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Compreender, administrar e operacionalizar o setor de sala-bar, executando atividades com auxílio de recursos tecnológicos, informatizados e/ou manuais.</p> <p>Conhecer e executar os tipos de serviços e a mise-en-place.</p> <p>Interpretar cardápios como ferramenta de vendas</p>	
OBJETIVO	
<p>Identificar e avaliar produtos e serviços oferecidos</p> <p>Conhecer todos os tipos de técnicas de serviços</p> <p>Coordenar as técnicas da mise-en-place.</p> <p>Adequar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela;</p> <p>Promover e estimular o setor em seu processo de operacionalização e organização</p> <p>Compreender o cardápio como ferramenta de venda</p>	
PROGRAMA	
<p>Simulações</p> <p>Simulações referentes a mise-en-place e técnicas de serviço em ambiente escolar. Práticas laboratoriais em ambiente escolar e/ou em ambiente das empresas conveniadas. Simulações em sistema informatizado.</p> <p>Tipos de serviços</p> <p>Serviço Table D'Ote; Serviço à Americana; Serviço Inglesa Direta; Serviço Inglesa Indireto; Serviço a Francesa; Serviço De Buffet E Self-Service; Serviço de Praias; Serviços de Réchaud, Regras de Serviços; Como limpar e desembaraçar mesas</p> <p>Mise-en-Place</p> <p>O que é mise-en-place; Limpeza geral da sala; Mise – en – place das mesas; Mise – en – place dos equipamentos e utensílios; Transporte de bandejas, copos, garrafas</p> <p>O Cardápio</p> <p>O cardápio como ferramenta de venda; O lay-out do cardápio Como apresentar o cardápio ao cliente; Sugestões do cheff;</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos</p> <p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
<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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

<p>BARMAN. Instituto de Hospitalidade. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Thomson Pioneira, 2003.</p> <p>COMMIS. Instituto de Hospitalidade. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>GARÇOM DE ROOM SERVICE. Instituto de Hospitalidade. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>LIONEL. Restaurantes e técnicas de Serviços. Caxias de Sul, Educ, 1993.</p> <p>MANUAL DO MAITRE D'HOTEL. São Paulo: Senac, 1999.</p> <p>PACHECO, Aristides. Manual do Bar. São Paulo: Senac. 1994.</p> <p>PINTO, Débora Regina Garcia. Sistemas e técnicas de sala-bar. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CABRAL, Breno Fernandes Tinoco. Manual Prático de Serviços e Técnicas a mesa. Natal, 1995.</p> <p>GUENIER, Ivone. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes. Futura.</p> <p>LUNDBERG, Donald; WALKER, John R. O Restaurante. Bookman</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: SISTEMAS E TÉCNICAS DE GOVERNANÇA	
Código:	01.320.24
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.320.04
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
Conhecer, compreender e coordenar e articular os procedimentos do setor de governança.	
OBJETIVO	
<p>Conceber a complexidade do setor de governança</p> <p>Conhecer e organizar a hierarquização do setor de governança</p> <p>Conhecer os procedimentos limpeza, higienização, arrumação das Uhs e áreas sociais;</p> <p>Fluir as interdependências entre governança e demais setores</p> <p>Conhecer os tipos de equipamentos em lavanderia</p> <p>Compreender relatórios e estatísticas em governança</p>	
PROGRAMA	
<p>Setor: cargos e funções</p> <p>A governanta</p> <p>Padrão de Qualidade – Indicadores</p> <p>Produtos de limpeza; tipos de tira-manchas.</p> <p>A camareira (técnicas de arrumação da UH)</p> <p>A camareira (técnicas de arrumação do banheiro) – dvd</p>	

Processo de lavagem – etapas – equipamentos Custos na lavanderia Calculo de estoque de roupa de cama e banho	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CÂNDIDO, Índio. Governança em hotelaria . Caxias do Sul, RS: Educus, 1995. CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Lavanderia hoteleira: técnicas e operações . Caxias do Sul, RS: Educus. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . Caxias do Sul, RS: Educus. INSTITUTO DE HOSPEITALIDADE. Camareira ou Arrumador . Rio de Janeiro: Versel, 2000. MOTA, Keila Cristina Nicolau. Sistemas e Técnicas de Governança . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010. SEBRAE, Ceará. Camareira . Fortaleza, CE: Sebrae, 1994. SEBRAE, Ceará. Governanta de Hotel . Fortaleza: Sebrae.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade . Saraiva. AHMED, Ismail. Hospedagem: Front Office e Governança . São Paulo: Thomson, 2004.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: SISTEMAS E TÉCNICAS DE RECEPÇÃO	
Código:	01.320.25
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.320.04
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
Coordenar e conhecer a estrutura e complexidade do setor de recepção. Organizar e efetivar a entrada, estadia e saída do hóspede.	
OBJETIVO	
Conceber a complexidade do setor de recepção Conhecer e organizar a hierarquização do setor de recepção	

<p>Conhecer os procedimentos para a chegada, estadia e partida do hóspede. Fluir as interdependências entre recepção e demais setores Conhecer o produto hoteleiro Articular a satisfação do hóspede Compreender relatórios e estatísticas em recepção</p>	
PROGRAMA	
<p>Prestação de Serviços na recepção Sistema hoteleiro informatizado ; práticas laboratoriais Recepção e demais setores Tipos/particularidades do Check in Tipos / particularidades do check out early check in late check out Conta Corrente – recepção Tipos de relatórios</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
<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>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Educus Caxias do Sul. CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade. Saraiva. CONCIÉRGE. Instituto de Hospitalidade. Rio de Janeiro: Versel, 2000. DAVIES, Carlos Albertos. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: Educus, 1997. PINHEIRO, Rúbia Valério. Sistemas e Técnicas de Recepção. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2009. WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. Aleph. CÂNDIDO, Índio. Controles em Hotelaria: sistema mecanizados para hotéis. Caxias do Sul, RS: Educus, 1996. CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Thomson Pioneira, 2003. MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. Em busca da hospitalidade. Manole.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: SISTEMAS E TÉCNICAS DE RESERVAS	
Código:	01.320.26
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.320.04
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conhecimento sobre o histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas; conhecimento e aplicação da hierarquia do setor; coordenação e operacionalização das técnicas dos tipos, atividades e relatórios de reservas; gerenciamento do setor com aplicação de Plano de reservas; alfabeto fonético internacional</p>	
OBJETIVO	
<p>Conceber a complexidade do setor de reservas, diferenciando diferentes produtos, tipos de uhs, classificações Conhecer e organizar a hierarquização do setor de reservas Conhecer o ciclo de reservas, operacionalizando sistemas / softwares em reservas e organizar e produzir fichas de reservas de grupos agências, individual Fluir as interdependências entre reservas e demais setores Conhecer o produto hoteleiro Articular vendas em reservas Compreender relatórios e estatísticas em reservas Executar bloqueios Organizar e produzir planos de reservas Produzir relatórios em reservas</p>	
PROGRAMA	
<p>Evolução do sistema de reservas Ciclo de reservas Organograma Cargos e funções Conhecimentos prévios para efetuar a reserva Tipos de Unidades habitacionais para venda Negociação de valores de diária Procedimentos para efetivação da reserva; práticas laboratoriais; Documentos do setor de reservas Cadastro de reservas Tipos de bloqueios Transferência e cancelamento Ocorrências gerais (overbooking,) Alfabeto internacional</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos;</p>	

Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ATENDENTE DE RESERVAS. Instituto de Hospitalidade: manual. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do sul: EducS.</p> <p>NATIONAL RESTAURANTE ASS. EDUCART FOUNDATION. Administração no setor de hospitalidade: exercícios. Atlas.</p> <p>PINHEIRO, Rúbia Valério. Sistemas e técnicas de reservas. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>POWER, Ton; BARROWS, Clayton. Administração no setor de hospitalidade. Atlas.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>CÂNDIDO, Índio. Controles em Hotelaria: sistema mecanizados para hotéis. Caxias do sul, RS: Caxias do Sul, 1996.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri: Manole, 2002.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

➤ PUDs DO 4º SEMESTRE

DISCIPLINA: DIREITO EMPRESARIAL	
Código:	01.320.30
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
Conhecer, utilizar-se de ferramentas do direito comercial para aplicação e constituição de empresas.	
OBJETIVO	
<p>Conhecer os fundamentos do Direito Comercial</p> <p>Conhecer os fundamentos da Teoria Empresarial as Fontes, o Empresário e a Sociedade Empresarial;</p> <p>Identificar as obrigações dos empresários, seus livros e seu estabelecimento empresarial.</p> <p>Determinar o que e ponto comercial e nome comercial</p> <p>Identificar as formas jurídicas de Proteção Empresariais</p> <p>Conhecer o regime jurídico das sociedades empresariais;</p> <p>Reconhecer os tipos de sociedades empresariais I</p>	

<p>Identificar os elementos constitutivos e estruturais das sociedades empresariais Identificar os atos constitutivos das sociedades empresariais.</p>	
<p>PROGRAMA</p>	
<p>Histórico do desenvolvimento do comercio: seus reflexos jurídicos A Teoria da empresa e o novo código civil (brasileiro) Fontes e características do Direito Comercial Capacidade para ser Empresário Individual Registro do Empresário Individual e da Sociedade Empresaria Obrigação fundamental dos empresários Livros empresariais e estabelecimento empresarial Proteção legal do ponto e do nome empresarial O regime jurídico das sociedades empresariais As sociedades personificada, não personificada; Atos constitutivos das sociedades empresariais.</p>	
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Aulas expositivas com debates analíticos de conteúdos</p>	
<p>AVALIAÇÃO</p>	
<p>Escrita Trabalho individual e grupo Apresentação oral/participação .</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	
<p>BRASIL . Constituição de República Federativa do Brasil: emenda constitucional nº 1, de 17 de outubro de 1969. São Paulo: Saraiva, 1983. BULGARELI, Valdirio. Direito comercial . São Paulo: Atlas, 2001. LEITE, Tarcísio Lemos Pereira. Direito Empresarial. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011. TZIRULNICK, Luiz. Empresas & empresários: um novo código civil: lei 10.406, de 10.01.2002. São Paulo: Revista dos tribunais, 2003.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	
<p>BRASIL. Novo Código Civil: Lei n. 10.406, DE 10.01.2002. São Paulo: Rideel, 2003. GONÇALVES, Maria Gabriela Venturoti Perrota Rios. Direito comercial: direito de empresa e sociedades empresariais sinopses jurídicas. São Paulo: Sariva. 2005. MORAES, Alexandre, Constituição de República Federativa do Brasil: São Paulo: Atlas, 2001.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p>	<p>Setor Pedagógico</p>
<p>_____</p>	<p>_____</p>

DISCIPLINA: CAPTAÇÃO E COORDENAÇÃO DE EVENTOS EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	
Código:	01.320.28
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Tipos e características dos eventos. Objetivos dos eventos. Etapas do planejamento do evento. O produto evento e a administração hoteleira. Comissões de realização do evento. Noções de cerimonial e protocolo. Captação de eventos. Órgãos oficiais da organização de eventos. O Convention e Visitors Bureau e a captação de eventos. O mercado e a venda dos eventos..</p>	
OBJETIVO	
<p>Reconhecer as características e peculiaridades dos diferentes tipos de eventos; Identificar os itens básicos para organização e operacionalização de eventos: compreender as articulações entre as diferentes comissões responsáveis pelos eventos observando as competências de cada uma; Reconhecer a rotina da secretaria de eventos; Conhecer as técnicas de recepção e promoção de vendas em eventos; Conhecer as normas do cerimonial e protocolo; Perceber a articulação do Convention e Visitors Bureau na capacitação dos eventos; Familiarizar as técnicas de vendas dos eventos.</p>	
PROGRAMA	
<p>Definição de evento Como Organizar eventos Fases da realização do evento Ambiente Tipos e técnicas de evento Planejamento geral do evento Comissões do evento Captação de eventos Convention & Visitors Bureau</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudos de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	

AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . Atlas. ESMERALDO, Luis Regis Azevedo. Captação e coordenação de eventos em meios e hospedagem . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática . São Paulo: Pioneira Tompson Learning , 2004. LUKONWER, Ana. Cerimonial e protocolo . Contexto. MATIAS, Marlene. Organização de eventos . Manole. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos . Atlas.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CARVALHO, Milena. Gerenciamento profissional de eventos . Fortaleza, CE. Êxito, 1993. CESCA, Cleuza G. Organização de eventos . Summus. CHIAVENATO, Idalberto. Administração de vendas . Camppus GONÇALVES, Carmen Lúcia Alves. Organização de eventos com arte e profissionalismo . Fortaleza: Sebrae, 1998. RIBEIRO, Afonso César Coelho. Estudos conjunturais do turismo no Nordeste .	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: CUSTOS E ORÇAMENTOS	
Código:	01.320.29
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.320.10
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
Introdução a Administração de Custos; Métodos de Custeio; Análise Custo/Volume/Lucro; Formação de preço; Sistemas orçamentários.	
OBJETIVO	
Identificar os conceitos e termos aplicados na área de custos; Compreender a elaboração e funcionamento do sistema de custos; Conhecer as técnicas de formação de preço e de orçamento.	

PROGRAMA	
<p>Conceitos e classificação de custos; Métodos de custeio; Análise custo/volume/lucro; Formação de preços de venda; Orçamento.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Aulas expositivas Exercícios; Visita técnica</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Prova individual; Prova em dupla; Trabalho de campo.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CAMPOS, Jorge Ruy Veloso. Estudo De Viabilidade Para Projetos Hoteleiros. Papirus. CHAVES, Francisca Ione. Custos e Orçamentos. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011. ZANELLA, Luiz Carlos. Contabilidade para hotéis e restaurantes. Educ's.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>LUIZ Carlos Zanella. Administração de custos hotelaria. Rio Grande do Sul. 2 ed. Educ's. 2001. LUNKES, Rogério João. Manual de contabilidade hoteleira. São Paulo: Atlas. 2004. RODNEY Loernke. Análise de custos e preço de venda. São Paulo: Saraiva, 2005.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: ESPANHOL APLICADO À COMERCIALIZAÇÃO DE SERVIÇOS HOTELEIROS	
Código:	01.320.31
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.320.19
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Compreensão e produção de pequenos textos escritos e orais. Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente. Compreensão pragmático-discursiva do produto turístico-hoteleiro; Aquisição de atos de fala da vida cotidiana, sobretudo, aqueles relacionados a situações do universo discursivo da Hotelaria;</p>	

<p>Compreensão crítica do uso persuasivo e intencional da língua nesse jogo de linguagem</p> <p>Compreensão de elementos para melhor comunicação em língua hispânica na aplicação à comercialização de serviços hoteleiros, realização e coordenação de eventos.</p>
<p>OBJETIVO</p>
<p>Identificar elementos da linguagem como vocabulário e semântica para: falar sobre organização de congressos; contratar um hotel para a celebração de congressos, para vestir uma mesa de gala Compreender y dar instruções.</p> <p>Compreender textos orais e escritos;</p> <p>Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação;</p> <p>Interpretar informação não textual.</p> <p>Adquirir a terminologia apropriada para eventos.</p> <p>Familiarizar-se com procedimentos das reuniões internacionais</p> <p>Compreender e expressar atos de fala da vida cotidiana, sobretudo, os relacionados ao universo discursivo da Hotelaria, a partir da compreensão pragmático-discursiva do produto turístico-hoteleiro e da compreensão do uso persuasivo da língua, relação com comunidades de realidade sócio-cultural diferente da sua, numa perspectiva crítica</p>
<p>PROGRAMA</p>
<p>Elementos gramaticais</p> <p>Substantivos: Gênero e número</p> <p>Adjetivo qualificativo e sua concordância</p> <p>Comparativos</p> <p>Emprego de pronomes: Indefinidos complementos...</p> <p>Tempos verbais: pretérito perfeito simples e composto, Pretérito mais que perfeito; Futuro composto; Presente de subjuntivo.</p> <p>Verbos de mudança de estado; Verbos de influência; Verbos com preposição,</p> <p>Perífrases verbais; verbos com pronomes reflexivos.</p> <p>Uso do SE Orações interrogativas e exclamativas.</p> <p>Orações subordinadas temporais, consecutivas, causais, finais e concessivas</p> <p>Signos de pontuação</p> <p>Elementos comunicativos: Expressões de satisfação, pena, surpresa, indiferença... Fórmulas orais e escritas para realizar / atender reclamações, Regras para resolver reclamações.</p> <p>Vocabulário básico: Dependências hoteleiras para congressos, meios audiovisuais necessários para celebração de congressos; normas de protocolo; tipos de mesas, decoração; profissionais de sala-bar;</p> <p>Tipo de oferta gastronômica para a celebração de um congresso: tipos de <i>cocktails</i>;</p> <p>Competência sócio cultural: Cultura empresarial de gastos conteúdos vs Ostentação</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>O processo de ensino e aprendizagem ocorrerá através de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Auto estudo dos materiais didáticos impressos e digitais (CD-ROM, Ambiente Moodle) - leitura, interpretação de textos e participação em fóruns de discussão e debates, envio de atividades. 2. Trabalhos individuais – atividades e exercícios propostos a cada aula. 3. Trabalhos de pesquisa – busca de mais informações e aprofundamento de conhecimentos sobre o assunto estudado através da internet, jornais, revistas, livros, entre outros.
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>Participação nos fóruns</p> <p>Produção de textos escritos e orais</p> <p>Postagens de trabalhos;</p>

Exercícios interativos Avaliação Presencial: escrita, auditiva e oral.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. Espanhol aplicado à comercialização de serviços hoteleiros . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011.	
BELTRÁN, Blanca Aguirre. El Español por profesiones-Turismo . Madrid: SGEL. 2007.	
GODED, Margarita et al . Bienvenidos: Español para Profesionales de Turismo y Hostelería 1 – 2 . Madrid, . Clave ELE, 2005.	
HERMIRA, Sonia Eusebio et a. Escala-español para extranjeros . Nivel inicial-intermedio. Madrid: Editorial Edinumem. 2001.	
HERMOSO, A. González; CUENOT, J. R. ALFARO, M. Sánchez. Gramática de Español lengua extranjera . Madrid: Edelsa, 1996.	
MORENO, Concha y TUTS, Martina. El Español en el hotel . Madrid: SGEL, 1997.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FEIJÓO, Balbina Lorenzo et al. Diccionario de falsos amigos .	
PALOMINO, María Ángeles. Dual: pretextos para hablar . Madrid: Edelsa, 1998.	
PALOMINO, María Ángeles. Primer Plano 1, 2 . Madrid: Edelsa, 2001.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: PUBLICIDADE E PROPAGANDA	
Código:	01.320.34
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
Interpretar e elaborar planos estratégicos e operacionais de marketing turístico, fundamentando-se nos princípios da administração estratégica e do marketing de serviços e suas ferramentas.	
OBJETIVO	
Adquirir conceitos do marketing de serviços e suas ferramentas; Conhecer conceitos referentes ao marketing e aplicá-los aos empreendimentos turísticos; Conhecer as ferramentas do marketing turístico, especialmente o marketing mix; Conhecer os princípios da administração estratégica e as bases do planejamento; Saber segmentar o mercado turístico de acordo com critérios de segmentação; Interpretar e elaborar planos estratégicos e operacionais de marketing turístico.	
PROGRAMA	
Conceituação de marketing de serviços, marketing turístico e hoteleiro;	

Conceitos e ferramentas do marketing aplicado aos empreendimentos turísticos;
Mercado, Oferta e Demanda Turística no contexto da sociedade pós-industrial;
Fluxo e sazonalidade turística;
Segmentação do mercado turístico;
Composto mercadológico/ marketing mix;
Princípios da administração estratégica e as bases do planejamento;
Plano de marketing turístico.

METODOLOGIA DE ENSINO

O processo de ensino e aprendizagem ocorrerá através de:

1. Auto estudo dos materiais didáticos impressos e digitais (CD-ROM, Ambiente Moodle) - leitura, interpretação de textos e participação em fóruns de discussão e debates, envio de atividades.
2. Trabalhos individuais – atividades e exercícios propostos a cada aula.
3. Trabalhos de pesquisa – busca de mais informações e aprofundamento de conhecimentos sobre o assunto.

AVALIAÇÃO

A avaliação será um processo contínuo e formativo por meio da ferramenta LV do ambiente Moodle e constará de:

- Atividades na aula presencial.
- Tarefas com exercícios e fóruns de discussão no ambiente virtual.

Exame presencial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANSARAH Marília G.R. **Turismo e segmentação de mercado**.

KOTLER, Philip. **Administração de Marketing**: análise, planejamento, implementação e controle. São Paulo: Atlas, 1996.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. **Marketing turístico**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. **Marketing Turístico**: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001.

VAZ, Gil Nuno. **Marketing turístico**: receptivo e emissivo.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACERENZA, Miguel Angel. **Promoção turística**: um enfoque mercadológico.

BENI, Mario Carlos. **Análise Estrutural do Turismo**: São Paulo: Senac SP, 2001.

LAS CASAS, A .L. **Plano de Marketing para micro e pequena empresa**. São Paulo: Atlas, 1999.

MONTEJANO, Jordi Montaner . **Estrutura do mercado turístico**.

POWERS, Tom e BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: FRANCÊS APLICADO À COMERCIALIZAÇÃO DE SERVIÇOS HOTELEIROS	
Código:	01.320.32
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.320.20
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
A disciplina visa fornecer ao aluno elementos que lhe permitam expressar e compreender, em francês, formas lingüísticas de uso na vida cotidiana. Permite, sobretudo, o contato com situações relacionadas à Hotelaria.	
OBJETIVO	
<p>Aprender a realizar o check-in de um cliente ou de um grupo; Conhecer o vocabulário referente aos equipamentos e aos produtos de um hotel; Conhecer os procedimentos necessários para instalar um cliente em seu quarto; Aprender a anotar mensagens e pedidos dos clientes; Conhecer vocabulário de alimentos e de pratos típicos franceses; Aprender a encomendar um prato em um restaurante; Saber fazer elogios; Saber perguntar o preço de algo; Saber indicar as direções; Aprender a expressar a restrição; Saber falar de estados e hábitos passados;</p>	
PROGRAMA	
<p>Artigos partitivos; Os pronomes “en” e “y” Advérbios de freqüência; Presente progressivo: “être en train de...” ; Restrição « ne...que » ; Imperfeito do Indicativo ; Oposição entre Passé composé e imperfeito; Pronomes demonstrativos e interrogativos.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Utilização de áudio e vídeo para apresentar temas gramaticais básicos Exposição oral e leitura para o desenvolvimento da fala Produção de textos escritos para desenvolver a escrita; Busca da integração de habilidades linguísticas: falar, ouvir, ler e escrever através de chats, fóruns, aulas gravadas.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Participação nos fóruns Produção de textos escritos e orais Postagens de trabalhos; Exercícios interativos Avaliação Presencial: escrita, auditiva e oral</p>	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARAGÃO, Antônio Roberto Ferreira; CRUZ, Alba Liarth da. Francês Aplicado à comercialização de serviços hoteleiros . Fortaleza: UAB/IFCE, 2012.	
CAPELLE, Guy; GIDON, Noële. Reflets- Méthode de Français 1 . Paris: Hachette, 1999.	
CORBEAU, S.; DUBOIS, C.; PENFORNIS, J-L. ; SEMICHON, L. Hôtellerie- Restauration.com . Paris: CLE International, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DICIONÁRIO LAROUSSE. Mini Larousse . Francês-Português / Português-Francês –Paris: Larousse, 2006.	
GRÉGOIRE, M.; THIÉVENAZO. Grammaire Progressive du Français . Paris: CLE International, 2000.	
RENNER, H; RENNER, U.; TEMPESTA, G. Le Français du Tourisme . Paris: CLE International, 2000.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: INGLÊS APLICADO À COMERCIALIZAÇÃO DE SERVIÇOS HOTELEIROS	
Código:	01.320.33
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.320.21
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
A disciplina visa fornecer estruturas lingüísticas em nível pré-intermediário da língua inglesa, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. Deste modo, o aluno será capaz de expressar-se de forma escrita e oral, utilizando vocabulário mais complexo e diversificado.	
OBJETIVO	
Desenvolver a fluência verbal na língua inglesa Compreender e utilizar oralmente vocabulário específico na língua inglesa para a Hotelaria Integrar habilidades lingüísticas com o objetivo de aperfeiçoar a comunicação Interpretar oralmente textos relacionados ao setor hoteleiro Conhecer a linguagem utilizada em propaganda/marketing relacionada à Hotelaria	
PROGRAMA	
Modal Verbs Numbers and dates Nationalities/ currency and countries Reported Speech Present perfect Present continuous Enough/too/very	

Prepositions of place Future	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Utilização de áudio e vídeo para apresentar temas gramaticais básicos Exposição oral e leitura para o desenvolvimento da fala Produção de textos escritos para desenvolver a escrita; Busca da integração de habilidades linguísticas: falar, ouvir, ler e escrever através de chats, fóruns, aulas gravadas.	
AVALIAÇÃO	
Participação nos fóruns Produção de textos escritos e orais Postagens de trabalhos; Exercícios interativos Avaliação Presencial: escrita, auditiva e oral	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DAVIDSON, Theresa. Inglês para hotelaria . Fortaleza: Sebrae, 1996. DAVIDSON, Theresa. Inglês para bares e restaurantes . Fortaleza: Sebrae, 1996. FITZGERALD, Jeremy. Marketing . São Paulo: SBS, 2001. OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. Inglês aplicado à comercialização de serviços hoteleiros . Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BSASLOW, Joan ; ASCHER, Allen. Top notch 1 New York: Pearson Longman , 2005. REVELL, Rod; STOTT, Chris. Five star english . New York: Oxford University Press, 1996. STOTT, Trish; REVELL, Rod. Highly recommended . New York: Oxford University Press, 2001. SWAN, Michael. Practical English Usage . Oxford University Press, 2005.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

➤ PUDs DO 5º SEMESTRE

DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS	
Código:	01.320.40
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	5
Nível:	Superior
EMENTA	

Entender, conceber o inter-relacionamento de pessoas e entre equipes, Diferenças de comportamentos e estilos pessoais, levando-se em consideração tipos de liderança e motivação a fim de se atingir a missão da empresa de forma harmoniosa e com eficiência e eficácia de funcionários e produtividade.

OBJETIVO

Compreender que a qualidade pessoal inicia o processo de desenvolvimento de qualidade da organização;
Identificar a participação dos colaboradores na empresa plena;
Conhecer regras para um bom relacionamento interpessoal;
Distinguir os diversos tipos de comunicação no processo administrativo;
Entender o que é motivação e principalmente o que motiva as pessoas na organização;
Estimular o debate sobre liderança, e sua contribuição para o clima organizacional;
Compreender as variáveis que definem o mercado de recursos humanos:
Identificar o processo captação de pessoas, e a relação entre os sub-sistemas de gestão de recursos humanos e o processo de seleção;
Avaliação a importância de treinamento para o desenvolvimento organizacional, sua etapa, tipos e retorno sobre o investimento;
Identificar os componentes de uma remuneração estratégica

PROGRAMA

GESTÃO ESTRATÉGICA DE PESSOAS

Importância de qualidade Pessoal competência, complexibilidade e espaço ocupacional;

A empresa plena corpo, (alma e mente)

A GESTÃO E O ASPECTO PSICOSSOCIAL DA ORGANIZAÇÃO

A importância de integração de pessoas na organização;

Comunicação organizacional;

Motivação e a satisfação do funcionário

Tipos de liderança.

OS SUB-SISTEMAS DA ÁREA DE RECURSOS HUMANOS

Movimentação de pessoas mercado e planejamento;

Recrutamento e seleção (critérios e procedimentos);

Avaliação e gestão de desempenho;

O processo de treinamento e desenvolvimento;

Remuneração, estratégica incentiva em relação às tarefas do cargo e valor do indivíduo por seu histórico, competência e habilidades.

METODOLOGIA DE ENSINO

Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;

Estudo de casos;

Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

AVALIAÇÃO

As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPOS, Sarah Camargo. **Gestão de Pessoas**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2009.

DESSLER, Gary. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

SANTOS, Fernando César Almada. **Estratégia de recursos humanos**. São Paulo, Atlas, 1999.

TACHIZAWA, Tacheshy. **Organizações não governamentais e terceiro setor**. São Paulo: Atlas, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
LUCENA, Maria Diva da Salete. Planejamento de recursos humanos . São Paulo: Atlas, 1995.	
RESENDE, Enio. Remuneração e carreira baseados em competências e habilidades . São Paulo: Qualitymark, 2002.	
SLACK, Nigel et al. Administração da produção . Atlas.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: CONTROLADORIA E GESTÃO EM HOSPEDAGEM	
Código:	01.320.35
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	5
Nível:	Superior
EMENTA	
Compreensão e aplicação das ferramentas técnicas-administrativas e operacionais no processo decisório e analítico do desempenho do meio de hospedagem	
OBJETIVO	
Analisar a situação operacional e financeira do meio de hospedagem utilizando-se e efetivar ações de correção em âmbito de gestão.	
PROGRAMA	
<p>Processo decisório</p> <p>Definir o problema; obter fatos; formular alternativas; ponderar e decidir; retroalimentação</p> <p>Controles táticos: estabelecimento de padrões; Acompanhamento dos resultados; comparação dos resultados com padrões; Técnicas de Mensuração; Tipos de controles táticos (controle orçamentário, orçamento-programa)</p> <p>Controle Operacional: ações corretivas e disciplinares. Tipos de controles operacionais</p> <p>Análises de Indicadores Financeiros</p> <p>Desempenho Operacional; lucratividade; desempenho financeiro; Indicadores: taxa de ocupação; Taxa de cortesia, manutenção e uso da empresa; Média de Hóspedes; Diária Média; Receita Média; Produtividade Operacional</p> <p>Formação de preços;</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMARGO, Luis Otavio Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.
CÂNDIDO, Índio. **Controles em hotelaria**. Caxias do Sul: Educs, 2003.
CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade**. São Paulo: Saraiva, 2005.
CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo: Thomson Pioneira, 2003.
DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. **Gestão de hotelaria e turismo**. Brasil: Pearson, 2005.
PETROCCHI, Mario. **Hotelaria: planejamento e gestão**. São Paulo: Ed Futura, 2002.
PINHEIRO, Rúbia Valerio; AGUIAR, Maria de Fátima. **Controladoria e Gestão em Hospedagem**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2012.
WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Manole.
ZANELLA, Luiz; CANDIDO, Índio. **Auditoria Interna**. Caxias do Sul: Educs, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Educs, 2001.
MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. **Em busca da hospitalidade**. Barueri – SP: Manole, 2004.
VIEIRA, Sílvia Marta; AUTAN, margarida; COSTA, Sílvia. **Pousada: montar e administrar**. Rio de Janeiro: Senac Nacional.
YAZIGI, Eduardo. **Pequena hotelaria e o entorno municipal**. Contexto: 2000.

Coordenador do Curso**Setor Pedagógico****DISCIPLINA: ESTUDO DE VIABILIDADE DE EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS****Código:** 01.320.38**Carga Horária:** 40**Número de Créditos:** 2**Código pré-requisito:****Semestre:** 5**Nível:** Superior**EMENTA**

Conceitos de planejamento.
Objetivos do estudo de viabilidade hoteleira.
Definição de tipos de projetos: projeto de viabilidade, projeto final e projeto de financiamento.
O papel do projeto na decisão de investir.
Estrutura dos projetos.
Etapas do projeto.
Características gerais do mercado
Análise de mercado.
Metodologia de coleta de dados.
Levantamento da oferta hoteleira.
Classificação dos bens e variáveis relevantes.
Análise da demanda.
Levantamento histórico do consumo.

O ciclo de vida do produto
OBJETIVO
<p>Conhecer os termos técnicos do planejamento e aplicações; Identificar e confeccionar os tipos de projetos; Especificar conceitos de estudo de viabilidade de projetos hoteleiros; Entender as características gerais do mercado; Analisar a oferta existente e as perspectivas de mercado futuro; Identificar o perfil da demanda e sua projeção; Analisar aspectos da localização, história, quadro natural, população, saúde, educação, economia, política, mão-de-obra, abastecimento, transporte, segurança pública, infra-estrutura de apoio e atrativos artificiais; Demonstrar projeções financeiras; Analisar a viabilidade de projetos hoteleiros</p>
PROGRAMA
<p>O projeto no processo de planejamento Conceito de Planejamento O Projeto no processo do planejamento Estrutura, tipos e etapas de um projeto; A estrutura de um projeto As etapas de um projeto Análise de Mercado: Oferta e Demanda Classificação das projeções Hotel: planejamento e projeto Características gerais do mercado O projeto de viabilidade hoteleira</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudos de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento; orientação na confecção dos projetos.</p>
AVALIAÇÃO
<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>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lúcio; JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projetos. São Paulo: Senac. CAMPOS, Jorge Ruy Veloso. Estudo de viabilidade para projetos hoteleiros. Papirus, CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Educus. ESMERALDO, Luiz Regis Azevedo. Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011. LAWSON, Fred. Hotéis e resorts: planejamento, projetos e reforma. Bookman.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ANDRADE, Nelson. Hotel: planejamento e projeto. São Paulo: Senac, 2001. PETROCCHI, Mario. Hoteleria: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2002. VIEIRA, Silva Marta & AUTAN, Margarida & COSTA, Silva. Pousada: montar e administrar WOILER, Sansão. MATHIAS, Washington Franco. Projetos: planejamento, elaboração e análise. São</p>

Paulo: Atlas, 1996.

YAZIGI, Eduardo. **Pequena hotelaria e o entorno municipal**. Contexto

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DA QUALIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Código: 01.320.39

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 5

Nível: Superior

EMENTA

Compreender e articular o processo de gerenciamento de pessoal, relacionando o indivíduo, a organização e a CLT.

Promover treinamento e desenvolvimento de funcionários e prestadoras de serviços

OBJETIVO

Conhecer os principais elementos da gestão da qualidade visando a sobrevivência e produtividade da indústria do turismo

Compreender a evolução da gestão de qualidade e os principais fatores envolvidos.

Avaliar a importância da COT (Controle de Qualidade Total) em geral e de suas implicações estratégicas no ambiente de negócios

Conhecer as principais metas e técnicas de gestão de qualidade.

Reconhecer a importância da qualidade pessoal para o senso de auto-estima, bem estar, eficácia, atitudes e comportamento. Geradores de todas as outras qualidades.

Compreender o verdadeiro objetivo da certificação

PROGRAMA

Histórico da Qualidade

Principais idéias da chamada "Escola da Qualidade em Administração"

Evolução da Qualidade.

Implementação do Sistema de Qualidade na Indústria do Turismo. Legado a Teoria da Administração segundo deming: regra 85?15, as 7 doenças fatais da administração, os 14 pontos e obstáculos.

Ciclo de Shwhart chamado de "Ciclo de Doming"

Conceitos gerais sobre: qualidade, produtividade, competitividade e operações.

Ferramentas básicas na gestão da Qualidade.

Gerenciamento de rotina.

As várias perspectivas da qualidade.

A performance atual e ideal.

Qualidade de produtos e serviços através do desenvolvimento das pessoas. Certificações: ISSO 900, Selo de

qualidade SEBRAE	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; estudo de casos; trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALMEIDA, Luiz Fernando. Descomplicando a ISO 9000 . Rio de Janeiro: Bookmarc, 1999. DANTAS, José Carlos de Souza. Qualidade no atendimento nas agências de viagens: uma questão de gestão estratégica . São Paulo: Roca, 2002. KARASSAWA NEUTON S. A. Qualidade da logística no turismo: um estudo introdutório . São Paulo: Aleph, 2003. MOURA, Cícero Roberto. Controle da qualidade . Fortaleza: CEFETCE, 2000. SANTOS; Maria Socorro Figueiredo dos. Gestão da qualidade em meios de hospedagem . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010. SILVA, João Martins. Cinco esses (5S): o ambiente da qualidade . Belo Horizonte: Fundação Cristiano Otoni, 1994.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CHIAVENATO, Idalberto. Gerenciando pessoas: o passo decisivo para administração participativa São Paulo: Makron Books. 1996. DENTON, Keith D. Qualidade em serviços: o atendimento do cliente como forma de vantagem competitiva . São Paulo: Macgraw Hill, 1990. MOURA Eduardo. Sete ferramentas gerencias da qualidade: implementado a melhoria contínua com mais eficácia . São Paulo. Makron, 1994. OUTROS: o lado humano da qualidade: maximizando a qualidade de produtos e serviços através do desenvolvimento das pessoas . São Paulo: Pioneira, 1994. SCHMENNER, Roger. Administração das operações e serviços . São Paulo: Futura, 1999.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: CONTROLES E GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS	
Código:	01.320.36
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	5
Nível:	Superior

EMENTA
Integração da área de produção e atendimento de alimentos e bebidas, efetuando medições e controles acerca do seu desempenho financeiro e administrativo, conhecendo e articulando o estoque e controladoria em alimentos e bebidas, bem como utilizar as táticas financeiro-administrativas de engenharia de cardápio.
OBJETIVO
<p>Conhecer as diversas franquias na área de A&B existentes no mercado.</p> <p>Conceber o processo de compras, transporte, recebimento e armazenagem;</p> <p>Organizar estoques.</p> <p>Interpretar a receita e despesa do restaurante.</p> <p>Avaliar o desempenho do setor de A&B e ou do restaurante.</p> <p>Elaborar fichas técnicas</p> <p>Organizar cadápios</p> <p>Motivar, liderar e harmonizar as brigadas de serviços;</p> <p>Analisar relatórios</p> <p>Administrar e Organizar um restaurante</p>
PROGRAMA
<p>Franquia</p> <p>Informações sobre franchising em estabelecimentos de A&B; Ponto de vista do franqueado e do franqueador;</p> <p>Franquias de marcas e produtos. Royalties, taxa de franquia e propaganda.</p> <p>Controladoria</p> <p>Requisição e estratégia de compras, comandas, controle de mercadorias, ficha Kardex; Inventário; Controle da produção (tamanho padrão e rendimento das receitas); recebimento, estocagem.</p> <p>Administração estratégica de restaurantes</p> <p>Diferenciais p/ sobressair à concorrência; Custo da Mercadoria Vendida; Média de Couverts; Giro de Estoque</p> <p>Engenharia de cardápio; Mix de Vendas; Mapa de Vendas; Ficha Técnica.</p> <p>Cardápios</p> <p>O mercado, a concorrência, público alvo, fornecedores, localização, tipos de cardápios, tipos de menus.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>
AVALIAÇÃO
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>FERNANDES, Marcel Waline de Carvalho Ferraz. Controles e gestão de alimentos e bebidas. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Senac SP, 2002.</p> <p>SEBRAE. Gerente de restaurante. Fortaleza: Sebrae, 1994.</p> <p>VASCONCELOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar e Barbosa, Lourdes Menu: como montar um cardápio eficiente. Rio de Janeiro: Rocco, 2002.</p> <p>VIEIRA, Elenara. Desperdício em hotelaria: soluções para evitar. Caxias do Sul: Educus</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri São Paulo: Manole, 2002.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
GUENIER, Ivone. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes . Futura, 2003.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Senac SP, 1999.
LUNDBERG, Donald; WALKER, John R. **O Restaurante**. Porto Alegre: Bookman, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESPANHOL APLICADO À GESTÃO

Código: 01.320.37

Carga Horária: 80

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito: 01.320.31

Semestre: 5

Nível: Superior

EMENTA

Compreensão de elementos para melhor comunicação em língua hispânica na aplicação à comercialização de serviços hoteleiros, realização e coordenação de eventos

Compreensão e produção de pequenos textos escritos e orais.

Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente.

Compreensão crítica do uso persuasivo e intencional da língua.

OBJETIVO

Identificar elementos da linguagem verbais e não verbais para uma efetiva comunicação;

Adquirir a terminologia específica.

Familiarizar-se com documentos e léxico profissional

Compreender e expressar atos de fala da vida cotidiana, sobretudo, os relacionados ao universo discursivo da Hotelaria, a partir da compreensão pragmático-discursiva do produto turístico-hoteleiro e da compreensão do uso persuasivo da língua, relação com comunidades de realidade sócio-cultural diferente da sua, numa perspectiva crítica

PROGRAMA

Elementos gramaticais

Substantivos, pronomes e adjetivos

Antônimos e Sinônimos.

Comparativos e Superlativos

Tempos verbais: pretérito perfeito simples e composto, Pretérito mais que perfeito; Futuro composto; Presente de subjuntivo Pretérito do Subjuntivo.

Verbos de mudança de estado; Verbos de influência; Verbos com preposição,

Perífrases verbais; verbos com pronomes reflexivos.

Orações subordinadas temporais, consecutivas, causais, finais e concessivas

Elementos comunicativos: entrevistas de trabalho, relações com clientes internos e externos, comercialização hoteleira

Vocabulário básico: Organização da empresa hoteleira, departamentos de um hotel, perfil profissional.;

METODOLOGIA DE ENSINO

<p>Utilização de áudio e vídeo para apresentar temas gramaticais básicos</p> <p>Exposição oral e leitura para o desenvolvimento da fala</p> <p>Produção de textos escritos para desenvolver a escrita;</p> <p>Busca da integração de habilidades linguísticas: falar, ouvir, ler e escrever através de chats, fóruns, aulas gravadas.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Participação nos fóruns</p> <p>Produção de textos escritos e orais</p> <p>Postagens de trabalhos;</p> <p>Exercícios interativos</p> <p>Avaliação Presencial: escrita, auditiva e oral</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de; LUCENA, Bernadete Gonçalves de. Espanhol Aplicado à Gestão. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011.</p> <p>BELTRÁN, Blanca Aguirre. El Español por profesiones-Turismo. Madrid: SGEL, 1997.</p> <p>GODED, Margarita et al . Bienvenidos: Español para Profesionales de Turismo y Hostelería 1 – 2. Madrid: Clave ELE, 2005.</p> <p>HERMIRA, Sonia Eusebio et a. Escala-español para extranjeros. Nivel inicial-intermedio. Madrid: Editorial Edinumm, 2001.</p> <p>HERMOSO, A. González; CUENOT, J. R. ALFARO, M. Sánchez. Gramática de Español lengua extranjera. Madrid: Edelsa, 1996.</p> <p>MORENO, Concha; TUTS, Martina. El Español en el hotel. Madrid: SGEL, 1997.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FEIJÓO, Balbina Lorenzo et al. Diccionario de falsos amigos.</p> <p>PALOMINO, María Ángeles. Dual – pretextos para hablar. Madrid: . Edelsa,1998.</p> <p>PALOMINO, María Ángeles. Primer Plano 1, 2. Madrid: Edelsa, 2001.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: FRANCÊS APLICADO A GESTÃO	
Código:	01.320.42
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.320.32
Semestre:	5
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>A disciplina visa fornecer ao aluno elementos que lhe permitam expressar e compreender, em francês, formas linguísticas de uso na vida cotidiana. Permite, sobretudo, o contato com situações relacionadas à Hotelaria.</p>	
OBJETIVO	

Compreender mensagens eletrônicas e as reclamações dos clientes;
Aprender a desculpar-se e providenciar uma solução para o cliente;
Saber redigir uma carta de desculpas;
Aprender a preparar o check-out do cliente;
Saber preparar a nota ao cliente;
Aprender a elaborar um questionário de avaliação do hotel;
Saber comparar;
Aprender a dar conselhos;
Conhecer as expressões de dúvida, a surpresa, o desacordo e o descontentamento;
Saber encorajar alguém;
Conhecer as expressões de obrigação e probabilidade;
Estruturar frases para falar de acontecimentos futuros e fazer previsões;
Saber pedir explicações;
Aprender a iniciar e finalizar uma conversa telefônica;
Conhecer expressões de simpatia, impaciência e irritação;
Saber discutir o preço de algo;

PROGRAMA

Imperfeito e pretérito perfeito do indicativo;
Voz passiva;
Expressão de obrigação e interdição;
Comparativo e superlativo regular e irregular;
Verbo “devoir” + infinitivo;
Futuro simples e passado recente;
Pronomes relativos;
Pronomes indefinidos;
Subjuntivo;
Unidades de medida

METODOLOGIA DE ENSINO

Utilização de áudio e vídeo para apresentar temas gramaticais básicos
Exposição oral e leitura para o desenvolvimento da fala
Produção de textos escritos para desenvolver a escrita;
Busca da integração de habilidades linguísticas: falar, ouvir, ler e escrever através de chats, fóruns, aulas gravadas.

AVALIAÇÃO

Participação nos fóruns
Produção de textos escritos e orais
Postagens de trabalhos;
Exercícios interativos
Avaliação Presencial: escrita, auditiva e oral

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAGÃO, Antônio Roberto Ferreira; RODRIGUES, Luciana Andrade. **Francês Aplicado à Gestão**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011.
CAPELLE, Guy; GIDON, Noële. **Reflets- Méthode de Français 1**. Paris: Hachette, 1999.
CORBEAU, S.; DUBOIS, C.; PENFORNIS, J-L. ; SEMICHON, L. **Hôtellerie- Restauration.com**
Paris: CLE International, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GRÉGOIRE, M.; THIÉVENAZO. Grammaire Progressive du Français. Paris: CLE International , 2000.
MINI LAROUSSE. Dicionário Larousse Francês-Português / Português-Francês -. Paris: Larousse, 2006.
RENNER, H; RENNER, U.; TEMPESTA, G. Le Français du Tourisme. Paris: CLE International, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLÊS APLICADO À GESTÃO

Código: 01.320.41

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 4

Código pré-requisito: 01.320.33

Semestre: 5

Nível: Superior

EMENTA

A disciplina visa fornecer estruturas lingüísticas em nível intermediário da língua inglesa, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. Deste modo, o aluno será capaz de expressar-se de forma escrita e oral, utilizando vocabulário mais complexo e diversificado.

OBJETIVO

Desempenhar a fluência verbal na língua inglesa
Compreender e utilizar oralmente vocabulário específico na língua inglesa para a Hotelaria
Integrar habilidades lingüísticas com o objetivo de aperfeiçoar a comunicação escrita
Interpretar oralmente textos relacionados ao setor hoteleiro

PROGRAMA

Modal Verbs + present perfect (should have +past participle)
Many/much/a lot of/ a little/
Conjunctions: However/ therefore/ but/ so as well as
Prepositions
If clause
Modal Verbs (will/should/might)
Comparatives
Present Continuous to express future
Future Perfect
Gerund X Infinitive

METODOLOGIA DE ENSINO

Utilização de áudio e vídeo para apresentar temas gramaticais básicos
Exposição oral e leitura para o desenvolvimento da fala
Produção de textos escritos para desenvolver a escrita;
Busca da integração de habilidades linguísticas: falar, ouvir, ler e escrever através de chats, fóruns, aulas gravadas.

AVALIAÇÃO	
Participação nos fóruns Produção de textos escritos e orais Postagens de trabalhos; Exercícios interativos Avaliação Presencial: escrita, auditiva e oral	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
GOING PLACES. Vol I LADOUCE, Gillian Porter Macmillan Oxford 1998. OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. Inglês aplicado à gestão . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2012.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FIVE STAR ENGLISH REVELL, Rod ; STOTT, Chris. Oxford University Press . New York: 1996. STOTT, Trish; REVELL, Rod. Highly recommended . New York: Oxford University Press, 2001. SWAN, Michael. Practical english usage . Oxford: Oxford University Press, 2005. TOP NOTCH 1B SASLOW, Joan ; ASCHER, Allen. Pearson Longman . New York: 2005.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

➤ PUDs DO 6º SEMESTRE

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	
Código:	01.320.45
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	6
Nível:	Superior
EMENTA	
Pesquisa Científica. Tipos de Pesquisa. Estrutura Lógica do Trabalho Científico. Elaboração de Apresentação da Monografia	
OBJETIVO	
Conhecer os conceitos, tipologia, métodos e técnicas da pesquisa. Selecionar, aplicar e analisar material de pesquisa; Identificar os tipos de trabalhos científicos; Reconhecer estruturas, fases e procedimentos para elaboração da monografia; Estruturar amostrar e proceder à coleta de dados em campo;	

<p>Tabular, organizar e interpretar os dados de acordo com o plano de trabalho; Montar núcleo do trabalho e comparar hipóteses; Desenvolver argumentação, redação do texto, conclusão e/ou considerações; Dominar as técnicas de redação e apresentação da monografia.</p>	
PROGRAMA	
<p>Discussão temática/conceitual e utilização de métodos e técnicas Estruturação do trabalho monográfico Desenvolvimento da pesquisa Redação do texto conforme estrutura da monografia científica Apresentação gráfica da monografia</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Aulas expositivas: apresentação e discussão dos projetos em grupo Orientação e acompanhamento individual dos trabalhos; Supervisão das fases de elaboração da monografia.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação desta disciplina contará das notas dadas pela comissão julgadora da monografia composta pelo professor orientador e mais dois professores convidados.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AGUIAR, Maria de Fátima. Guia para elaboração do trabalho de conclusão de curso. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011. DENCKER, A. F. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. São Paulo: Futura, 1998. ECO, U. Como se faz uma tese, São Paulo: Perspectiva, 1989. KÖCHE, J. C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática de pesquisa. *** Rio de Janeiro: Vozes; Petrópolis, 1997. RUIZ, Azevedo. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 1996.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ANDRADE, M. M. Como apresentar trabalhos para cursos de pós-graduação: noções práticas. São Paulo: Atlas, 1995. ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 1993. BECKER, H. S. Métodos de pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Hucitec, 1993. FEITOSA, V. C. Redação de textos científicos. Campinas, São Paulo: papyrus, 1995. MARCANTÔNIO, A. T. Elaboração e divulgação do trabalho científico.: São Paulo: Atlas, 1993. RUIZ, J. A. Metodologia científica . São Paulo: Atlas, 1991.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____
DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL	
Código:	01.320.44

Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	6
Nível:	Superior
EMENTA	
Aplicar e Desenvolver atividades sociais relacionadas à segmentação turística em comunidades cearenses.	
OBJETIVO	
<p>Compreender as relações que se estabelecem entre os grupos humanos nos diferentes espaços.</p> <p>Entender as diversas e múltiplas possibilidades existentes na sociedade a partir da experiência do presente.</p> <p>Desenvolver a criatividade, a capacidade para debater problemas.</p> <p>Reconhecer direitos e responsabilidades como agente de mudança mediante situações que permitam o exercício da crítica.</p> <p>Construir laços de identidade pessoal e social e consolidar a formação da cidadania.</p> <p>Analisar criticamente a relação entre os indivíduos e o espaço social e físico que ocupam.</p> <p>Ver-se como cidadão situado historicamente no seu tempo e espaço social.</p> <p>Desenvolver a capacidade de relacionamento e convivência social harmoniosa</p> <p>Desenvolver a capacidade de compreensão, de observação, de argumentação, de raciocínio, de planejamento e de formular estratégias de ação.</p>	
PROGRAMA	
<p>Análise do contexto socio-político-econômico da sociedade brasileira.</p> <p>Movimentos Sociais e o papel das ONG'S como instâncias ligadas ao terceiro setor.</p> <p>Formas de organização e participação em trabalhos sociais.</p> <p>Métodos e Técnicas de elaboração de projetos sociais.</p> <p>Pressupostos teóricos e práticos a serem considerados na construção de projetos sociais.</p> <p>Formação de valores éticos e de autonomia pré-requisitos necessários de participação social</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos</p> <p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>TACHIZAWA, Tacheshy . Organizações não governamentais e terceiro setor Atlas</p> <p>XIMENES, Ana Cerênina de Albuquerque. Projetos Sociais. Fortaleza: CAPES/ IFCE, 2011.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	

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

DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS	
Código:	01.320.43
Carga Horária:	100
Número de Créditos:	5
Código pré-requisito:	
Semestre:	6
Nível:	Superior
EMENTA	
A realidade do mercado de trabalho local , relacionado às atividades de Hospedagem e Alimentação, e oportunidades profissionais . Realização de práticas das técnicas de hospedagem, atendimento, alimentos e bebidas, análise e reflexão dos conhecimentos com a rotina do trabalho. Desenvolvimento e realização de projeto de atuação profissional.	
OBJETIVO	
<p>Conhecer e interpretar as práticas de planejamento, organização e operacionalização de eventos;</p> <p>Conhecer e interpretar as práticas de planejamento, organização e operacionalização de meios de hospedagem, bares, restaurantes e similares;</p> <p>Identificar a estrutura organizacional das Empresas de Hospedagem, Alimentos e Bebidas e a comercialização de produtos dessas empresas.</p>	
PROGRAMA	
<p>I) Contexto da Formação Profissional no Século XX</p> <p>II) Principais características da Disciplina de Práticas Profissionais e princípios : interdisciplinaridade; contextualização; transversalidade e pluridisciplinaridade .</p> <p>III) Bases conceituais da disciplina : filosófica; antropológica; psicológica; pedagógica (enfoque curricular , metodologia e técnicas)</p> <p>IV) Dinâmica Operacional e Funcionamento das Práticas (projetos de cada etapa e formas de avaliação)</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Primeira Parte - Método Socializador e Técnica de Pesquisa em grupo . Relatório de Pesquisa e Seminário de Apresentação dos resultados(Pesquisa de campo , baseada no Inventário da Oferta Turística , para conhecer o mercado local e a realidade dos municípios, onde funcionam os cursos).</p> <p>Segunda Parte - Método Socializador e técnicas de trabalho em grupo . Relatórios e Seminário de Socialização dos resultados (Visitas Técnicas ou Programa de Imersão em equipamento de hospedagem).</p> <p>Terceira Parte - Método Socioindividualizado e técnica de elaboração e realização de projetos na área de hospitalidade e/ou alimentação (Projeto e realização de atividade prática, envolvendo as áreas da formação profissional de repercussão social e com parcerias locais).</p>	
AVALIAÇÃO	
Relatórios ; Trabalhos em Grupo; Seminários de Apresentação; Autoavaliação.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHIAVANETO, Idalberto. Empreendedorismo . São Paulo: Saraiva.	
CHIAVENATO, Idalberto. A prática do ensino e o estágio supervisionado . Col. Magistério Papyrus Campina Saraiva SP.	
SÁ, Iranita Maria de Almeida. Práticas Profissionais . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. Manual de Orientação: estágio supervisona . São Paulo: Pioneira, 1998.	
SERRA, F.A. Fator Humano da Qualidade na Empresa. Qualymatic	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

6 – CORPO DOCENTE

Em 18 de agosto de 2009, foi criada uma comissão que equivale ao Núcleo docente estruturante (NDE), a qual discutia acerca do Projeto Pedagógico do Curso de Hotelaria na Modalidade a Distância. Esta comissão discutia sobre o funcionamento do curso e, posteriormente, foi criado o colegiado da Hotelaria a distância. Os professores debatiam sobre problemas pedagógicos, pontuais ou não, solucionavam os impasses relacionados à educação a distância, contribuindo, assim, para a aprendizagem dos alunos do curso.

Atualmente, todos professores formadores são servidores públicos do IFCE, lotados no curso presencial da área de Turismo e Hospitalidade. São eles:

- 1) Adonai Martins Aragão - adonai@ifce.edu.br
- 2) Ângela Quezado de Figueredo Cavalcante - aquezado@ifce.edu.br
- 3) Antônio Roberto Ferreira Cavalcante - robertofaragao@gmail.com
- 4) Cristiane Borges Braga - cristianeborgesead@gmail.com
- 5) Débora Regina Garcia Pinto - deboraggarcia@gmail.com
- 6) Fabíola Silveira Jorge – fabiolasjorge@gmail.com
- 7) Francisca Ione Chaves - ionechaves@yahoo.com.br
- 8) Francisca Margareth Gomes de Araujo - margarethgaraujo@gmail.com

- 9) Isaac Ricarte Evangelista – isaac@ifce.edu.br
- 10) José Solon Sales e Silva – solon@ifce.edu.br
- 11) Keila Cristina Nicolau Mota - motakeila@yahoo.com.br
- 12) Luis Régis Azevedo Esmeraldo - regisazevedo@ifce.edu.br
- 13) Milena Nunes Olimpio - milena@ifce.edu.br
- 14) Rúbia Valério Pinheiro - rubia@ifce.edu.br
- 15) Simone Oliveira de Castro – Simone@ifce.edu.br
- 16) Susana Dantas Coelho – susana.dantas09@gmail.com

7 – CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

A equipe do NTEAD é composta de professores e técnicos de diferentes áreas de conhecimento compreendendo coordenadores de cursos, coordenadores de tutoria, professores formadores e conteudistas, tutores a distância e equipe multidisciplinar composta por Designer Instrucional (DI), revisor linguístico e de conteúdo, gerente *WEB*, diagramadores Impresso e *WEB*, suporte de redes, administrador *Moodle*, entre outros profissionais.

Para o desenvolvimento da produção do conteúdo das disciplinas ofertadas no curso, os professores especialistas do IFCE, passam por uma capacitação técnico-pedagógica. Essa capacitação é ofertada pela DEAD, Diretoria Sistêmica do IFCE, com carga horária de 60h. Durante a capacitação o professor conteudista já inicia o processo de produção.

8 – INFRA-ESTRUTURA

8.1 – Biblioteca

POLO FECET-CAUCAIA

A biblioteca conta com um espaço destinado a esta atividade. Funcionando em uma sala ampla, arejada oferece um certo conforto ao consulente. Existe um tutor encarregado dos empréstimos da biblioteca e orientações aos alunos do Curso de Hotelaria. O horário de atendimento obedece ao mesmo horário de funcionamento do Polo. O acervo é bastante completo existindo títulos que atendem a todas as disciplinas básicas do curso, que são ofertadas no primeiro e segundo semestres. A biblioteca conta com acervo destinado também as disciplinas de formação técnica.

POLO JUREMA-CAUCAIA

A biblioteca conta com um espaço destinado a esta atividade. Funcionando em uma sala ampla, arejada oferece um certo conforto ao consulente. Existe um tutor encarregado dos empréstimos da biblioteca e orientações aos alunos do Curso de Hotelaria, referido tutor tem formação na área de Biblioteconomia o que melhora ainda mais a qualidade no atendimento ao alunado. O horário de atendimento obedece ao mesmo horário de funcionamento do Polo. O acervo é bastante completo existindo títulos que atendem a todas as disciplinas básicas do curso, que são ofertadas no primeiro e segundo semestres. A biblioteca conta com acervo destinado também as disciplinas de formação técnica.

POLO LIMOEIRO DO NORTE

A biblioteca conta com um espaço destinado a esta atividade. Funcionando em uma sala ampla, arejada oferece um certo conforto ao consulente. Existe um tutor encarregado da biblioteca dos empréstimos e orientações aos alunos do Curso de Hotelaria. O horário de atendimento obedece ao mesmo horário de funcionamento do Polo. O acervo é bastante completo existindo títulos que atendem a todas as

disciplinas básicas do curso, que são ofertadas no primeiro e segundo semestres. A biblioteca conta com acervo destinado também as disciplinas de formação técnica. Conta também com ótimo acervo de conhecimentos gerais, notadamente na área de cultura e turismo. A biblioteca também dispõe de um vasto material de áudio visual de cultura geral formando assim um acervo de videoteca.

POLO DE QUIXERAMOBIM

A biblioteca conta com um espaço destinado a esta atividade, disponibilizando o acervo junto a Biblioteca Pública Municipal que funciona em vasta sala contígua ao Polo Presencial de Quixeramobim, com saída independente para rua e entrada interna aos alunos do Polo. Existem funcionários municipais prontos ao atendimento assim como bibliotecário. O acervo da UAB dentro da Biblioteca Pública funciona em local destinado exclusivamente ao atendimento deste público. O horário de atendimento obedece ao mesmo horário de funcionamento do Polo. O acervo é bastante completo existindo títulos que atendem a todas as disciplinas básicas do curso, que são ofertadas no primeiro e segundo semestres. A biblioteca conta com acervo destinado também as disciplinas de formação técnica. Merece destaque o acervo da área de língua espanhola e inglesa.

8.2 – Infra-estrutura de Laboratórios

Para a realização das Práticas Profissionais, os coordenadores de Polo celebram convênios e/ou acordos de colaboração com instituições/empresas locais, em localidades próximas, e em Fortaleza. Essas instituições/empresas são restaurantes, meios de hospedagem (pousadas, hotéis, *flats*, etc.), barracas de praia e ambientes que propiciem aos alunos realizar **práticas, visitas técnicas e eventos**, voltados para as áreas de gastronomia, coquetelaria e cursos de capacitação profissional (governança, garçon, recepcionista, etc.), beneficiando os funcionários e gestores dessas empresas e outros públicos, interessados em treinamentos.

Além desses espaços e ambientes institucionais de prática e aprendizagem, a própria localidade funciona como laboratório, pois nela os alunos realizam o

levantamento das potencialidades locais para o turismo, identificando a oferta e vislumbrando nichos de mercado que possam investir ou atuar profissionalmente.

A atividade de IMERSÃO, do programa da disciplina de Práticas Profissionais, aconteceu na Pousada Jangadas da Caponga em 2010, sendo 4 imersões no primeiro semestre e duas no segundo, beneficiando alunos dos Polos de Quixeramobim (2 turmas), Limoeiro do Norte (2 turmas), Caucaia/FECET (2 turmas), Caucaia/Jurema (2 turmas) e 1 turma de São Gonçalo. No primeiro semestre de 2011, a Imersão aconteceu no hotel Caldas, em Barbalha, para os alunos do Polo de Barbalha.

A programação da Imersão iniciava-se, após o traslado das turmas a Fortaleza, com um *city tour*, no centro de Fortaleza e, em seguida deslocamento até a pousada. Recepção e check in dos alunos, almoço e descanso de 2 horas. A programação foi assim organizada, para os 4 dias: 3 Seminários / 2 visitas técnicas a outros equipamentos de hospedagem próximos e a barraca de praia/ e cumprimento da programação das equipes nos setores de hospedagem/cozinha/restaurante/área de lazer e recepção. Além disso, eram realizadas 2 oficinas (dobraduras de guardanapo/*mise en place* e coquetelaria).

Em Barbalha, como o hotel dispusesse de mais setores, os alunos cumpriram as atividades acima descritas e também estiveram no almoxarifado/compras ; central de reservas e serviços gerais.

9 – BIBLIOGRAFIA GERAL

ANDRE, M. E. D. O projeto pedagógico como suporte para novas formas de avaliação. IN. Amélia Domingues de Castro e Anna Maria Pessoa de Carvalho (Orgs.). Ensinar a Ensinar. São Paulo, 2001.

ARAÚJO, L. H. L. (2004). “Uma aplicação da dinâmica não-linear para avaliação de desempenho de comunidades virtuais de aprendizagem. Além da tela do computador: linguagem, emocionalidade e corporalidade”. Orientador: Gentil José de Lucena Filho. Brasília: UCB, 2004, 194p. Dissertação. (Mestrado em Gestão do Conhecimento e Tecnologia da Informação).Disponível em:http://bdtd.ucb.br/tede/tde_busca/arquivo.php?codArquivo=185.

ARAÚJO, L. H. L. e Filho, G. J. L. (2005). Comunidades virtuais de aprendizagem: novas dinâmicas de aprendizagem exigem novas formas de avaliação. In: Simposio Brasileiro sobre Informática na Escola.

ARETIO, Garcia. La education a distancia. De la teoria a la práctica. Barcelona: Editora Ariel, 2001.

BRENO Giovanni (1); SILVA, Cassandra Ribeiro de Oliveira (2); ARAÚJO, Zuíla Samea Vieira (3); ARAÚJO, Régia Talina Silva(4). A gestão na ead no ifce: planejamento e integração de ações. IV Connepi 2009, Belém, Pará, 2009.

BRASIL, Lei n.º. 9.394 – 20 dez. 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB. Goiás, Brasília, 20 dez. 1996.

BRASIL. Secretaria de Educação Superior. Sistema de Acompanhamento de Processos das Instituições de Ensino Superior. Brasília, DF: SAPIENS/DESUP/SESU/MEC, 2004.

BRASIL (2006). Decreto Nº 5622 de 19/12/2005. Disponível em <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 20/06/2007.

CAVAROLI, J. T. e Coello, J. M. A. (2004). Alerts fórum: um sistema emissor de alertas a partir da avaliação de mensagens categorizadas em fóruns de discussão. In: CONGRESSO IBEROAMERICANO DE INFORMÁTICA EDUCATIVA, 7., 2004, Monterrey. Actas... Monterrey, 2004. p. 39-47.

ESCOVEDO, Tatiana et al. (2006). Avaliei, avaliei, ensinei? Investigações sobre avaliação nas conferências de um curso online. In: WORKSHOP. INFORMÁTICA NA EDUCAÇÃO, 12., Campo Grande, MS. Anais... Campo Grande, MS: SBC, 2006. p. 94-101. WIE 2006 erosa, M. A., Fuks, H. e Lucena, C. J. P (2004). Estruturação e categorização de mensagens em ferramentas de comunicação textuais assíncronas. In: WORLD CONGRESS ON ENGINEERING AND TECHNOLOGY EDUCATION - WCETE'2004, Santos Proceedings... Santos: COPEC/IEEE, 2004.

FREDRICKSON, B. L. e Losada, M. (2005). Positive Affect and the Complex Dynamics of Human Flourishing. *American Psychologist*, vol. 60, no. 7, pp. 678–686.

LÈVY, P. (2004). *As tecnologias da inteligência*. Rio de Janeiro: Editora 34.
Morin, E. (1991). *Introdução ao Pensamento Complexo*. Lisboa, Instituto Piaget.

LOPES, M. S. S. (2007). *Avaliação da aprendizagem em atividades colaborativas em EaD viabilizada por um fórum categorizado*. Rio de Janeiro, 2007. 168 f.; il. Dissertação (Mestrado em Informática). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Matemática, Núcleo de Computação Eletrônica.

LOSADA, M. (1999). "The complex dynamics of high performance teams". *Mathematical and Computer Modelling*, 30, 179-192.

OTSUKA, J. L. e Rocha, H. V. (2005). *Um modelo de suporte à avaliação formativa para ambientes de EaD*. Campinas: Instituto de Computação-Unicamp. (Relatório Técnico IC-05-11).

PIAGET, J. (1973). *Problemas de Psicologia Genética*. São Paulo, Florense.
Pimentel, M.G., Fuks, H. e Lucena, C.J.P. (2004). *Avaliação da Participação em Conferências Textuais Assíncronas*, WORKSHOP DE INFORMÁTICA NA ESCOLA, 10, 2004, Salvador. Anais... Salvador: SBC, 2004. p. 112.

PRETI, Oreste (Org.). *Educação a Distância: construindo significados*. Brasília: Plano, 2000.

REGULAMENTO DA ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA – ROD. Resolução n.º 006, de 06 de dez. de 2000. CEFET-CE: Fortaleza, 2002.

RESOLUÇÃO CNE/CP 3. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores em tecnologia, 18 de dez. 2002.

ROCHA, Heloísa V. TelEduc: software livre para educação a distância. In Educação On-line: teorias, práticas, legislação e formação corporativa. São Paulo: Loyola, 2003.

ROCHA, V. et al. (2006). Avaliação online: o modelo de suporte tecnológico do projeto Teleduc. In: SILVA, Marco; SANTOS, Edméa (Org.). Avaliação da aprendizagem em educação online. São Paulo: Loyola, p. 347-368.

SALES, G. L.; BARROSO, G. C.; SOARES, J. M. O Indicador de Aprendizagem Learning Vectors Como Instrumento Automatizado de Avaliação para Suporte à Aprendizagem em EaD. In: Workshop Sobre Informática na Escola - WIE, 2008, Belém. XVII Congresso da Sociedade Brasileira de Computação, v. 1. p. 205-214. Anais... Belém: SBC, 2008a.

_____. Learning Vectors (LV) um Instrumento Automatizado de Avaliação para Suporte a Aprendizagem em EaD. Revista Novas Tecnologias na Educação (RENTE), 2008b.

SALES, G. L.; BARROSO, G. C.; SOARES, J. M.; CASTRO FILHO, J. A.; BONETTI, A. F.; DOURADO, M. Indicadores de Aprendizagem Learning Vectors: Uma Aplicação em Fóruns do Ambiente Virtual MOODLE. In: Simpósio Brasileiro de Informática Educativa– Fortaleza/Ce. Nov 2008. p. 340 – 349. Anais... Fortaleza: SBC, 2008a. Disponível em: <<http://ceie-sbc.educacao.ws/pub/index.php/sbie/article/viewFile/716/702>> Acesso em: 19 maio 2010.

SALES, G. L. Learning Vectors (LV): Um Instrumento Semi-Automatizado de Avaliação Formativa para Suporte e Gerenciamento da Aprendizagem em Ambientes Virtuais. Tese (versão preliminar para defesa de doutorado). Universidade Federal do Ceará. Programa de Pós-graduação em Engenharia de Teleinformática. Fortaleza, CE, 2010, 201 f.

SILVA, Cassandra Ribeiro de O. MAEP: Um método ergopedagógico interativo de avaliação para Produtos Educacionais Informatizados. Florianópolis, 2002. 224f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção e

Sistemas) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, UFSC, 2002.

VEIGA, I. P. A. (Org.) Projeto político-pedagógico da escola: uma construção possível. 23. ed. Campinas: Papirus, 2001.

_____. Escola: espaço do projeto político-pedagógico. 4. ed. Campinas: Papirus, 1998.

VYGOTSKY, L. S. (1998). A Formação Social da Mente. São Paulo, Martins Fontes. Zabala, A. (1998). A Prática Educativa: como ensinar. Trad. Ernani F. da F. Rosa. Porto Alegre: ArtMed.

ANEXOS

ANEXO I

DISCIPLINA DE PRÁTICAS PROFISSIONAIS

REALIZAÇÃO DAS PRÁTICAS

A realização das atividades práticas requer, além de um adequado planejamento e avaliação, o acompanhamento dos tutores e o total envolvimento e compromisso dos alunos, para que a construção desses novos conhecimentos seja significativa, pessoal e profissionalmente.

A compreensão da dinâmica e a própria realização do trabalho propiciarão expressivo enriquecimento para alunos, tutores e parceiros, que participarão dessas ações, como reflexo da oportunidade de vivenciar, na prática, aspectos da teoria estudada.

As temáticas abordadas estão organizadas, conforme se pode observar no Quadro 1, com uma previsão de carga-horária, que se refere à realização, reflexão e socialização das experiências e aprendizagens, em diferentes ambientes e situações, de acordo com as possibilidades locais.

É importante compreender que as atividades podem ser realizadas, envolvendo alguns temas, ou uma vivência integral, num conjunto dos temas. Levam-se em conta as parcerias, as condições locais, institucionais, as de formação profissional, dos alunos e as facilidades de acesso, deslocamentos e demais requisitos.

Em todos os casos, espera-se que as experiências no desempenho dessas diferentes atividades, possam ampliar e desenvolver um conjunto de competências e de habilidades: básicas, específicas e de gestão, fundamentais para o bom desempenho profissional e pessoal.

Por isso, na hora de desempenhar-se profissionalmente é importante compreender, sobre essas qualidades imprescindíveis para a formação profissional, dentro das exigências do mercado de trabalho.

Algumas das habilidades básicas, necessárias a todas as pessoas e, portanto, a todos os profissionais:

- A. relações interpessoais e interações
- B. motivação
- C. postura pessoal e comunicação oral
- D. ética (pessoal e profissional)
- E. educação, cortesia e civilidade
- F. integração ao trabalhar em equipe
- G. higiene pessoal e aparência
- H. administração de conflitos
- I. segurança no trabalho
- J. educação ambiental
- K. saber falar, saber ouvir e ter expressão corporal adequada.

As habilidades específicas são aquelas que caracterizam cada profissão. No caso da hotelaria, teremos as atividades exercidas pelos profissionais nos diferentes setores: recepção, governança, sala/bar, A&B, cozinha e eventos, de acordo com o tipo do meio de hospedagem e serviços propostos.

As habilidades de gestão são aquelas que se referem à organização do trabalho, nas funções de gestor. Como gerente, de qualquer setor, na hotelaria, você terá que organizar o trabalho de toda a equipe que está sob sua responsabilidade, da forma mais eficaz e eficiente possível.

Por último, é fundamental que todas as práticas sejam realizadas, a partir de um projeto, que reflita suas condições de funcionamento, constantemente avaliado. O planejamento a seguir refere-se ao “Levantamento das potencialidades do município” e à “Atividade de Imersão”. A terceira atividade será proposta construída por alunos/tutores de cada Polo.

PRÁTICAS PROFISSIONAIS

Documentos de Planejamento das Atividades

DOCUMENTO 1

- Tipo – Levantamento das potencialidades e oferta turística - Atividade de Pesquisa / Visita /Informação
- Local - Município onde habita cada aluno
- Carga-horária – 20 horas (para obtenção dos dados) 10 horas (para organização e realização do(s) seminário(s)).

A realidade local, muitas vezes, não é do conhecimento das pessoas que ali vivem. No caso do turismo, a atuação dos profissionais, em quaisquer atividades da cadeia do turismo, deve ser contextualizada e esses futuros profissionais , além de cumprirem a carga horária do currículo e as demais exigências para conclusão do curso, devem entender o contexto que os cerca e os condicionantes geográfico/ambiental, histórico, cultural, social, econômico, político e toda a conjuntura local.

Esse conhecimento vai permitir a compreensão da situação do mercado de trabalho, em sua localidade, e de sua inserção nesse universo laboral, bem como posicionar-se e situar-se profissionalmente, para galgar melhores espaços e oportunidades profissionais.

O levantamento da oferta turística e respectivo registro são os principais elementos que permitem conhecer a realidade local, suas potencialidades, suas necessidades e vulnerabilidades, de forma atualizada.

Trata-se de identificar e classificar: atrativos turísticos, serviços, equipamentos turísticos e infraestrutura de apoio ao turismo, como base o planejamento e desenvolvimento das atividades que compõem a disciplina “práticas profissionais”, do curso de Tecnologia em Hotelaria.

Esse levantamento inspira-se na metodologia e orientações do Inventário da Oferta Turística- INVTUR, direcionado para o conhecimento atualizado, sobre a situação das localidades-polo, onde o curso é ofertado. É fundamental esclarecer que não se trata de um procedimento minucioso, apenas serão coletados alguns dados mais significativos que permitam uma melhor compreensão e identificação da realidade local, muitas vezes desconhecida.

Outro aspecto de relevância, no contexto dessas explicações iniciais, é chamar a atenção para o fato de que, mesmo sendo um curso de Tecnologia em Hotelaria, é essencial para o aluno a percepção da realidade mais ampla, na qual está inserido, para que nela possa atuar de forma mais eficaz e poder construir uma visão sistêmica do turismo, base da formação profissional.

I - OBJETIVOS

- Conhecer a realidade de cada município, onde se encontram os polos, e suas potencialidades, em relação à realidade do desenvolvimento do turismo, suas políticas, planejamento e sua organização, bem como equipamentos, atrativos e infraestrutura local e outras informações.
- Colaborar com as instituições sociais, empresariais e governamentais, com sugestões e projetos para o desenvolvimento da atividade turística.

II – DOCUMENTAÇÃO (material escrito para a atividade)

- Ata de registro na qual constará a organização da turma em equipes (com os nomes dos participantes por equipe e uma denominação para cada equipe) e qual Formulário está sob a responsabilidade de qual equipe. Pode haver a situação de que as equipes fiquem com mais de um formulário para pesquisar e preencher.
- Carta de Apresentação, quando necessário para que a equipe ou aluno tenha acesso a recintos, documentos, pessoas ou situações similares. Essa carta deve ser feita e assinada pelo diretor/tutor do Polo, contendo também os objetivos da atividade.
- Formulários para a realização da pesquisa de campo, bibliográfico/documental, entrevistas e outras técnicas, para a obtenção das necessárias informações. Em número de 10, cada formulário visa obter informações de cada área a que se propõe, conforme título.

III – METODOLOGIA DE TRABALHO

Para a realização da pesquisa de campo, de acordo com a classificação da oferta, com base nas orientações do INVTUR.

- O inventário da oferta turística deve seguir as orientações do INVTUR, e as informações serão organizadas em três conjuntos: infraestrutura de apoio ao turismo; serviços e equipamentos turísticos e atrativos turísticos.

Na infraestrutura serão levantados dados mais relevantes sobre estrutura física e serviços (sistema de transporte, energia elétrica, abastecimento de água, sistema de comunicação, educacional, etc.). Sobre os serviços e equipamentos serão aqueles que existem em função do turismo (hospedagem, alimentação, agenciamento, transporte, eventos, lazer e entretenimento, etc.) e os atrativos referem-se a locais, objetos, equipamentos, pessoas, fenômenos, eventos ou manifestações capazes de motivar o deslocamento de pessoas para conhecê-los.

- Para cada grupo de informações que serão obtidas e registradas, há orientações específicas e formulários próprios, para que seja possível traçar uma espécie de diagnóstico do Município, quanto à situação atual em relação ao turismo.

Esse diagnóstico poderá ser levado ao conhecimento das autoridades locais e representantes da sociedade civil, após sua conclusão e apresentação em Seminário, em momento presencial, parte da disciplina de práticas profissionais, referente a 10 horas de atividades.

- A apresentação da atividade de Levantamento da Oferta turística será feita pelo professor responsável pela disciplina de Práticas Profissionais ou pelo coordenador do curso.
- A organização da turma em equipes, a entrega ou sorteio dos Formulários ficará sob a responsabilidade do coordenador do polo e do tutor presencial da disciplina que, juntos informarão sobre o calendário de atendimento, orientações sobre o andamento da pesquisa, da entrega dos relatórios de cada formulário e das orientações e datas para a realização do(s) seminário(s): o primeiro para a socialização dos resultados das equipes e o segundo para dar ciência aos segmentos da sociedade, empresariado local e dos gestores da estrutura de poder.

IV- REGISTRO (documentos que serão produzidos)

O registro dos resultados das pesquisas poderão conter informações, datas, dados, números, fotos, gravações e os vários recursos e farão parte de um

relatório, para cada equipe, que será entregue na coordenação do polo, ao tutor presencial, para leitura, análise, avaliação e posterior apresentação, em data marcada para os seminários.

Cada aluno deverá ficar com uma cópia desse documento, para compor a pasta/dossiê das atividades das diferentes Práticas Profissionais a serem realizadas. Esses registros serão também a base de dados, de que disporá cada aluno, em sua pasta de documentos, como subsídio teórico para a escolha temática, e cumprimento da disciplina de TCC.

É também exigido que o aluno faça uma autoavaliação escrita, sobre seu aprendizado, seus avanços e suas dificuldades, com a realização dessa atividade.

ANEXOS – FORMULÁRIOS DO INVENTÁRIO/LEVANTAMENTO DA OFERTA TURÍSTICA DO MUNICÍPIO.

Informações Básicas do Município que devem ser pesquisadas e que se encontram nos formulários a seguir referem-se aos seguintes tópicos, de modo geral. As informações básicas do Município são os dados relativos aos aspectos geopolíticos e administrativos: área, população, limites, altitude, clima, atividades econômicas, aspectos históricos e outros.

Dessa forma, cada formulário está organizado para que seja preenchido com as diversas informações, pesquisadas e/ou obtidas em diferentes fontes.

I - CARACTERÍSTICAS GERAIS: POLÍTICAS; GEOGRÁFICAS; ECONÔMICAS, ETC.

- Aspectos Históricos (fatos ocorridos que fazem parte da memória da comunidade)
- Administração Municipal (estrutura e responsáveis pela gestão pública e, em especial, gestão do turismo)
- Legislação Municipal (leis do Município, em vigor)
- Feriados e datas comemorativas municipais (civis, religiosas, etc.)
- Serviços Públicos (prestados à população pelo governo: escolas, hospitais, delegacias, etc.). Outras Informações (sobre serviços básicos do município que atendam ao turista).

II - INFORMAÇÕES BÁSICAS SOBRE SUPORTES AO TURISMO

Hospedagem / Gastronomia / Agenciamento / Transportes / Serviços e Equipamentos para eventos Serviços e Equipamentos para Lazer e entretenimento e outros serviços e Equipamentos Turísticos.

III - INFORMAÇÕES SOBRE ATRATIVOS E EVENTOS

Atrativos Naturais / Atrativos Culturais / Atividades Econômicas / Atrações técnicas, científicas e artísticas / Eventos Permanentes.

ANEXOS FORMULÁRIOS (DE 1 A 10)

Formulário Nº 1

1 - INFORMAÇÕES BÁSICAS DO MUNICÍPIO

1.1 - Cabeçalho do formulário

- Sigla da unidade da federação - (CE)

- Região Turística (nome oficial)

- Município (nome oficial)

- Distrito

1.2- IDENTIFICAÇÃO (DO MUNICÍPIO)

- Endereço

- Fone/fax

- Telefones Importantes (polícia, bombeiros, etc.)

- Site

- E-mail

- Registro Estadual

- Latitude e Longitude

1.3- CARACTERÍSTICAS GERAIS

- População

- Área Total

- Municípios Limítrofes- Distritos

- Temperaturas

- Clima (chuvas e secas)

- Principais atividades econômicas

1.4- ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

- Prefeito (nome)

- Funcionários prefeitura (quantidade)

- Secretarias e outros Departamentos

- Órgão Oficial de Turismo

- Legislação Municipal

1.5- INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

- Visitantes (quantidade nos dois últimos anos)

- Visitantes (procedência e outros dados)

- Atrativos mais visitados (motivo da visita)

- Tempo de permanência

- Outras informações de relevo.

FORMULÁRIOS Nº II e Nº III

2- Contexto Geral do Município

- Principais feriados e datas comemorativas

- EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS:

•abastecimento de água

- serviços de esgoto
- serviço de energia
- serviço de coleta de lixo
- SISTEMA DE COMUNICAÇÕES
- agências postais
- postos de telefone/telefonias celulares
- radioamadores
- emissoras de rádio e tv
- jornais /revistas (nacionais /locais)
- Internet
- SISTEMA DE SEGURANÇA
- delegacias e postos de polícia
- postos de polícia rodoviária
- corpo de bombeiros
- serviços de busca e salvamento
- serviços de polícia marítima/aérea/fronteiras
- SISTEMA MÉDICO – HOSPITALAR
- prontos-socorros
- hospitais
- clínicas médicas
- maternidades
- postos de saúde
- farmácias/drogarias
- clínicas odontológicas
- SISTEMA EDUCACIONAL
- ensino fundamental
- ensino médio
- ensino superior
- cursos técnicos
- especializações

- SERVIÇOS OUTROS E EQUIPAMENTOS DE APOIO
- locadoras de imóveis
- locadoras de automóveis/embarcações/aeronaves
- comércio: lojas de artesanato e *souvenirs* / centros comerciais / Galerias de arte e antiguidade / artigos fotográficos.
- agências bancárias e casas de câmbio
- serviços mecânicos /postos de abastecimento
- igrejas e templos de manifestação da Fé

FORMULÁRIOS Nº IV, V E VI

3 - serviços e equipamentos

- HOSPEDAGEM (NOME, LOCALIZAÇÃO, DESCRIÇÃO, SERVIÇOS, FUNCIONAMENTO, CARACTERÍSTICAS, ETC.)

- meios de hospedagem registrados (hotel, hotel histórico, hotel de lazer/ *resort* , pousada, hotel de selva/*lodge*/apart-hotel/flat /etc)
- meios de hospedagem sem exigência de registro (hospedaria, pensão, motel)
- meios de hospedagem extra-hoteleiros (camping/colônia de férias/albergues)

- GASTRONOMIA/ALIMENTAÇÃO (NOME, DESCRIÇÃO, LOCALIZAÇÃO, SERVIÇOS, FUNCIONAMENTO, CARACTERÍSTICAS, ETC.)

- restaurantes
- bares/cafés/lanchonetes
- cervejarias
- casas de chá/confeitarias
- quiosques e barracas
- casas de sucos, etc.

- AGENCIAMENTO (NOME, DESCRIÇÃO, LOCALIZAÇÃO, SERVIÇOS ESPECIALIZADOS, FUNCIONAMENTO, CARACTERÍSTICAS, ETC.)

- Agência de Viagem
- Agência de Viagem e Turismo

- TRANSPORTES

- Serviços de transporte em geral
- Transportadoras turísticas (finalidade específica para excursões, traslados e outras programações turísticas)

- LOCADORAS (AUTOMÓVEL, BARCOS, AERONAVES, ETC. FINS TURÍSTICOS)

- Táxis
- Outro

FORMULÁRIOS Nº VII, VIII, IX E X

4- Atrativos naturais (elementos da natureza que, ao serem utilizados para fins Turísticos, passam a atrair fluxos turísticos)

- Montanhas (picos, serras, montes, morros, colinas)
- Planaltos e Planícies (chapadas, patamares, pedras, vales, rochedos)
- Costa ou litoral (praias, restingas, mangues, baías/enseadas, sacos, penínsulas/cabos/pontes, falésias/barreiras, dunas)
- Terras Insulares (ilhas, arquipélagos, recifes/atol)
- Hidrografia (rios, lagos, lagoas, praias fluviais/lacustres, alagados)
- Quedas D'água (cataratas, cachoeiras, salto, cascata, corredeiras)
- Fontes hidrominerais e/ou termais
- Unidades de Conservação
- Cavernas, Grutas e Furnas
- Áreas de caça e pesca

- Flora
- Fauna
- Outros (características locais)

5- Atrativos culturais (elementos da cultura que, ao serem utilizados para fins turísticos, passam a atrair fluxos turísticos)

- Sítios Históricos (centro histórico, cidade histórica, conjunto histórico, quilombo, terra indígena, conjunto paisagístico, monumento histórico, sítio arqueológico, sítio paleontológico, jardim histórico)
- Edificações (arquitetura civil, militar, religiosa, industrial, agrícola, vernacular, funerária, ruínas)
- Obras de Arte (escultura, estatuária, monumento e obelisco, pintura, murais, vitrais, azulejaria, outros legados).
- Instituições culturais (museu, memorial, bibliotecas, arquivo, Instituto histórico e geográfico, centro cultural/casa da cultura, teatro/anfiteatro)
- Festas e celebrações (religiosas, populares/folclóricas, cívicas)
- Gastronomia típica (pratos típicos, iguarias locais/regionais, doces, salgados, frutas, bebidas e outros.
- Artesanatos (cerâmica, cestaria, madeira, tecelagem, bordados, metal, pedra, renda, couro, etc.)
- Músicas e Danças (bandas, clubes, festivais, folguedos, casas de shows, salão de danças, centro de tradição, etc.)
- Feiras e Mercados (feira agrícola, pecuária, livre, de turismo, mercado de carne, de peixe, de artesanato, etc.)
- Saberes e Fazeres (contar histórias e causos, recitar poesias e rezas, preparar receitas tradicionais, trabalhos manuais, etc.)

6- Atividades econômicas

- Extrativismo e exploração (mineral ou vegetal)
- Agropecuária (agricultura, pecuária, aquicultura, criação de animais silvestres, agroindústria, etc.)
- Indústrias (petrolífera, automobilística, têxtil, de laticínios, de bebidas, de couro, joalheria, movelaria, etc.)

7- Atrações técnicas, científicas ou artísticas

- Parque tecnológico, Industrial, Museu tecnológico, Centro de pesquisa, Usina hidrelétrica/barragem/açude, Planetário, Aquário, Viveiro, Exposição técnica, Ateliê, Exposição artística, Zoológico, Jardim botânico, outros.

8- Eventos permanentes

- Feiras de negócio, temática, promocional, cultural, gastronômica, exposições. Realizações desportivas, artísticas, sociais assistenciais e outros.

Documentos de Planejamento das Atividades

DOCUMENTO 2

- Tipo – IMERSÃO OU VISITAS TÉCNICAS (3 visitas)
- Local - Equipamento de Hospedagem/Restauração
- Carga-horária – 30 horas - 10 horas relatórios/seminários

TIPO IMERSÃO

As atividades de observação e de participação dos alunos, em situação de imersão, fazem parte do elenco de possibilidades para a realização das Práticas Profissionais. Essa disciplina deve permitir a realização de diferentes práticas, em função dos conteúdos das disciplinas cumpridas, no curso superior de Tecnologia em Hotelaria, na modalidade a distância.

Essas práticas estão orientadas para a aquisição de aprendizagem prática, em vários ambientes de aprendizagem, em consonância com as atividades desenvolvidas pelos profissionais, no mercado de trabalho.

I – OBJETIVOS

1.1 - Proporcionar, ao futuro profissional, a vivência de situações concretas no ambiente de trabalho, na sua área de formação, nas quais poderá utilizar os conhecimentos adquiridos e as técnicas aprendidas, durante o curso.

1.2 - Possibilitar ao aluno relacionar a teoria aprendida, na Instituição de Ensino Superior, com as práticas profissionais, nos diferentes ambientes de hospedagem e restauração, para que possa refletir sobre aproximações e/ou distâncias entre teoria e prática.

1.3 - Permitir o desenvolvimento das atividades de acompanhamento/observação e de participação, durante sua permanência na situação de imersão de aprendizagem.

II - DOCUMENTAÇÃO

Após os contatos preliminares para o estabelecimento das condições de efetivação da atividade de imersão, serão organizados os seguintes documentos, pela Coordenação do Curso e/ou do Polo:

- A. Carta/Termo de Apresentação e uma Lista anexa, contendo todos os alunos que participarão das Práticas Profissionais, nas atividades de imersão daquele período, contendo os seguintes dados de identificação: nome completo de cada aluno; polo ao qual pertence; semestre no qual está matriculado; telefone /e-mail para contato; data e local da imersão.

Esta lista deverá ser expedida em fotocopiada em três vias: o original fica para coordenação do Curso; uma cópia para coordenação do Polo; uma para o tutor orientador da disciplina e uma para a empresa de hospedagem/restauração.

- B. Listas contendo os nomes completos de cada aluno, para registrar, pela assinatura dos alunos, suas presenças, em cada dia de imersão, nas diversas atividades a serem realizadas, coletivamente, contendo os nomes do total de alunos, sendo que a original que ficará na coordenação do Curso, será fotocopiada, em duas vias: uma cópia para os arquivos da coordenação do Polo e uma outra para o tutor da disciplina.
- C. Formulários para observação e para a atuação das equipes, por setor/atividade: recepção/portaria; governança (andares /acomodações; lavanderia/rouparia; limpeza geral); utensílios e equipamentos; quadro funcional. Área de A&B (restaurante; cozinha; copa; bar; stewarding) e áreas de lazer.

Obs. Esses formulários devem ter um cabeçalho de identificação da Instituição de ensino, da empresa onde ocorrerá a imersão e a atividade/setor, onde haverá, por equipe, a observação e depois a atuação dos alunos.

Assim sendo, deverão ser entregues a cada equipe de 4 alunos, 10 formulários para cada aluno, para que possam anotar as observações e informações sobre suas atuações. Esses formulários devem ficar na pasta de cada aluno, na coordenação do Polo, para a composição de seu dossiê das Práticas Profissionais.

- D. Roteiro para a orientação das equipes, sobre a participação efetiva, onde será feita referência a cada uma das áreas/setores de observação e atuação, com tópicos referentes a cada setor (6 equipes x 10 roteiros = 60 roteiros).
- E. Diário de acompanhamento pessoal, para que cada aluno comente diariamente sobre as atividades do dia / da noite, fazendo a descrição dessas atividades e uma avaliação qualitativa de sua observação/atuação (20 alunos x 4 dias/noite = 80 folhas de diário). Serão analisados pelo tutor e ficarão na pasta/dossiê de cada aluno, na coordenação do Polo.

III - METODOLOGIA DE TRABALHO, NA ATIVIDADE DE IMERSÃO

3.1 - Observação é feita pelo aluno, ao acompanhar os funcionários/responsáveis pelo equipamento de hospedagem/restauração, no primeiro dia de imersão. É o momento em que o aluno vai conhecer os setores/atividades e observar a dinâmica do funcionamento do equipamento, fazendo as devidas anotações pessoais.

3.2 - Participação desenvolve-se por meio da atuação direta dos alunos, sob a orientação e supervisão dos responsáveis pelo setor/atividade, onde poderão ser

analisados os aspectos de cooperação, colaboração, relacionamento, interesse, responsabilidade e envolvimento pessoal.

3.3 - Socialização das aprendizagens e das impressões pessoais, em seminário geral com a turma, na sede de cada polo, com a participação do tutor e do coordenador do polo.

Obs: Vale ressaltar que a partir do ano de 2012 as imersões foram canceladas, devido ao fato dos alunos não terem como arcar com as despesas durante a semana de imersão. No entanto, com a reforma do Hotel Escola em Guaramiranga, o curso de Tecnologia em Hotelaria será beneficiado e todas as imersões ocorrerão neste espaço.

IV – REGISTRO (documentos produzidos)

O registro das observações e das atuações e o relatório final deverão ser feitos por cada aluno, de acordo com as orientações recebidas e dos documentos que devem preencher ou produzir.

Dessa forma, cada aluno terá o registro diário de suas observações/atuações, preencherá os formulários sobre as atividades, seguindo os roteiros de orientação e produzirá um relatório final, que deve conter também uma auto-avaliação do aluno.

Esse relatório final deverá ser entregue ao tutor, após as apresentações das equipes, no Seminário de socialização da aprendizagem.

V – PRAZOS

De acordo com o calendário e a efetiva realização das atividades de imersão, o aluno terá um prazo de 20 dias para organizar toda a parte escrita, incluindo o relatório final, ficando esse prazo para as orientações presenciais. O seminário de socialização deverá ocorrer entre o período de 20 a 30 dias, após a realização da imersão.

O coordenador de cada polo e o tutor presencial deverão agendar e divulgar a data do Seminário, informando à Coordenação do curso e enviando a esta, a Ata de sua realização e resultados, com as assinaturas de presença dos alunos.

VI - AVALIAÇÃO

A avaliação de cada aluno deverá ser feita pelo tutor, a partir do relatório de cada um, do relato no seminário, das anotações dos diários e da auto-avaliação. Trata-se de uma avaliação qualitativa, de caráter formativo, que poderá ser expressa em conceito ou nota e que junto às demais notas ou conceitos, será somada às demais notas, para a média final.

TIPO VISITAS TÉCNICAS

I – OBJETIVOS

1.1 - Proporcionar, ao futuro profissional, conhecer a realidade da atividade profissional, no ambiente de trabalho, na sua área de formação, aproximando-se do mercado de trabalho.

1.2 - Possibilitar ao aluno relacionar observar como se relacionam a teoria aprendida, na Instituição de Ensino Superior, com as práticas dos profissionais, nos diferentes setores dos meios de hospedagem visitados.

1.3 – Permitir a análise das atividades de acompanhamento/observação/comparação e avaliação, das realidades encontradas nos diferentes meios de hospedagem visitados.

II - DOCUMENTAÇÃO

O coordenador do Polo, por solicitação do tutor presencial, poderá entrar em contato com os estabelecimentos de hospitalidade que serão visitados, para fins de viabilizar a realização da visita técnica da turma. Caso necessário enviar relação dos alunos ou carta de apresentação, dependendo das exigências do local a ser visitado.

No total de 3 visitas, os alunos serão acompanhados pelo tutor presencial e /ou coordenador do Polo, ocasião em que farão a visita a todos os setores do equipamento visitado, fazendo as devidas anotações, para a produção dos relatórios, também em número de 3, para cada uma das visitas realizadas.

Após as visitas, haverá socialização da turma, quanto aos resultados alcançados, em seminário organizado e previamente agendado, pelo tutor presencial.

Documentos de Planejamento das Atividades

DOCUMENTO 3

- Tipo - Projeto específico para cada localidade
- Local - Município/Região
- Carga-horária – 40 horas

I - Introdução

II - Objetivos

III - Justificativa

IV - Documentação

V - Metodologia de trabalho

VI - Registro

VII - Prazos

VIII – Avaliação

A atividade 3 caracteriza-se como uma ação planejada pelas equipes, sob o acompanhamento do tutor, observando todas as etapas de sua realização.

Trata-se de um momento em que se observará, na prática, o aprendizado, a iniciativa, o empreendedorismo, o comprometimento e a capacidade de inovação, demonstradas por cada equipe.

Após a realização dessa última etapa da disciplina de práticas profissionais, as impressões, experiências e aprendizado devem ser discutido em seminário, ocasião em que serão entregues, para compor a avaliação das equipes e de cada aluno, um relatório geral.

MODELO DE RELATÓRIO DAS ATIVIDADES

Relatórios são documentos descritivos de resultados obtidos em pesquisas, eventos, atividades, experiências ou serviços. Elaborados com a finalidade de serem apresentados para apreciação de pessoas ou órgãos, devendo ser sistemáticos e dirigidos ao especialista da área com conclusões e recomendações do assunto.

Estrutura

1. Capa consta: o nome da instituição, curso, disciplina, nome do professor, título do trabalho, nome do aluno e série, local e data.
2. Identificação: Caracterização do relatório

a) Responsável: nome do(s) autor(es) do relatório

b) Local: menciona onde realizou-se a atividade

c) Período de Execução: registra o período (dia/mês/ano) de início e término da atividade. Em casos de vistas, pesquisas, atividades, palestras, seminários, congressos, etc. dizer a duração e/ou carga-horária do evento.

3. Título: resume a ideia do trabalho. O nome do evento ou atividade.

4. Objetivos: Descrever qual (ais) o (s) objetivo (s) a serem alcançados durante a atividade ou evento.

5. Programação: Elencar o roteiro das atividades e ou acontecimentos durante o evento ou atividade.

6. Texto: É um texto corrido, não sendo necessária a identificação tópica dos pontos A, B e C (abaixo). Eles são apenas didáticos e servem para orientar o discente no momento da elaboração.

a) **Introdução:** Parte inicial do texto onde se expõe o assunto como um todo. Informações sobre o contexto e a importância do assunto ou atividade.

b) **Desenvolvimento:** sintetiza o conteúdo das atividades realizadas, apresentando os principais pontos abordados durante a mesma.

c) **Conclusão:** Apresenta os avanços acadêmicos que a atividade proporcionou para o discente e a sociedade como um todo.

7. Anexos: São documentos auxiliares tais como: tabelas, gráficos, mapas, Organogramas, formulários, fotos, documentos, etc. A função dos mesmos é de enriquecer e ou elucidar as informações contidas no corpo do relatório.

OBS. O anexo não é elemento necessário ao relatório, mas quando utilizado, deve estar citado no texto do relatório, entre parênteses. Os anexos, também são enumerados e postos em folha separada do corpo do relatório.

OBS. Esse é apenas um dos modelos de relatório, para servir de base e orientação.

Anexo II – Ficha de acompanhamento dos alunos de TCC

POLO: _____

1. ALUNO:

e-mail: _____ Fone: _____

Tema: _____

Título: _____

Objetivo Geral:

Objetivos Específicos:

- i. _____

- ii. _____

- iii. _____

Metodologia:

Técnica: _____

Seções do Artigo:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____