

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	
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. Aspectos microeconômicos do turismo: Turismo: espaço de valorização do capital: Mercado global: concorrência oligopolista e segmentação do mercado; 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. Aspectos macroeconômicos do turismo: Estudo da renda e do produto nacional: impactos econômicos do turismo; visão crítica da economia do turismo no desenvolvimento sustentável.	
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 Avaliações presenciais	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALENCAR, Antônio Valdson dos Santos. Fundamentos de Economia . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010. FERNANDES, Ivan Pereira et all. Economia do turismo . São Paulo: Campus, 2002. LAGE, Helena Gelas. Economia do turismo . São Paulo: Atlas, 2001. MARIANO, Jeferson. Manual de introdução à economia para cursos de turismo e hotelaria . Campinas, SP: Papirus, 2002. http://livros.universia.com.br/2012/06/04/baixar-gratis-o-livro-inovacoes-tecnologicas-e-a-complexidade-do-sistema-economico/	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARENDIT, Ednilson Jose . **Introdução e economia do turismo**. São Paulo: Alinea, 2002.

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	
Compreender e aplicar juros simples e compostos, taxas médias, equivalentes, efetiva e nominal. Formação de capital e sistemas de amortização.	
OBJETIVO	
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	
PROGRAMA	
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	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Aulas dialogadas Leitura e discussão em grupo Elaboração de trabalhos escritos	
AVALIAÇÃO	
Vs; participação em sala; Trabalhos e seminários Preparo de leituras Domínio de conceito; Capacidade de interpretação e análise;	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
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.
http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetaileObraForm.do?select_action=&co_obra=141918

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BONORA JUNIOR, Dorival. **Matemática financeira.** São Paulo: Ícone, 2008.

HAZZAN, Samuel. **Matemática financeira.** São Paulo: Saraiva, 2007.

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: Papirus, 2002.</p> <p>PINTO, Débora Regina Garcia. Fenomenologia do Turismo. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>SERRANO Célia. Olhares contemporâneos sobre turismo. Campinas, SP: Papirus, 2002.</p> <p>http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000003.pdf /</p> <p>http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Segmentaxo_do_Mercado_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf</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. http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000006.pdf	
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	
<p>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</p>	
OBJETIVO	
<p>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</p>	
PROGRAMA	
<p>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 Características e objetivos; cadeias hoteleiras, serviços e qualidade na hotelaria; organograma geral da empresa hoteleira; hierarquia e comunicação entre setores. Técnicas de atendimento Ambiente de trabalho; alfabeto fonético internacional.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Visitas técnicas: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado. Aplicar aulas expositivas; Estudos de caso; Exercícios em aula; Avaliações; Trabalhos em grupo;</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Estudos de casos, Relatórios técnicos, Avaliações objetivas,</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Thomson . Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo-SP:</p>	

Pioneira, 2003.

DAVIES, Carlos Albertos. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educ, 1997.

DUARTE, Vládir. **Adm. Dos sistemas hoteleiros**. São Paulo: SENAC, 1996.

PINHEIRO, Rúbia Valério. **Fundamentos da Hotelaria**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2002.

<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000008.pdf>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do SUL: Educ, 2003.

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade**. Normativa 429 EMBRATUR-ABIH EMBRATUR. Brasília: Saraiva, 2000.

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, Interpretar a complexidade das categorias, Estrutura física e funções da empresa restaurativa, sua tipologia e importância social.</p>	
OBJETIVO	
<p>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</p>	
PROGRAMA	
<p>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</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>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.</p>	

SPANG, Rebecca. **Invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.
WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Barueri – SP: Manole, 2002.
http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=82190

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara. **Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico**. Caxias dos Sul, RS: Educs, 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. Os valores do consumidor.; Dimensões da satisfação do turista; Como evitar a desilusão.</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 Seminários Vs; participação em sala; Trabalhos e seminários Preparo de leituras; Domínio de conceito;</p>	

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	
<p>Reconhecer a atividade lazer como necessidade humana básica e universal.</p> <p>Compreender o percurso do processo de objetivação da atividade lazer</p> <p>Compreender o significado do processo do trabalho para a sociedade capitalista comparando-o à situações de não-trabalho, desemprego e ócio.</p> <p>Compreender o (desenvolvimento) o processo de inserção do lazer no cenário sócio-histórico capitalista.</p> <p>Refletir as questões das mudanças no mundo do trabalho e suas repercussões sobre a atividade do lazer.</p> <p>Criticar os processos de inserção e exluo na atividade do lazer segundo os moldes capitalistas.</p> <p>Avaliar a repercussão dos processos globalização e automação sobre a atividade do lazer</p> <p>Reconhecer as principais perspectivas e tendências da atividade do lazer</p> <p>Analisar o papel social do profissional que atua no mercado do lazer.</p> <p>Conhecer as políticas, os programas, as ações oriundas de instituições publicas e privadas situadas no município de Fortaleza, relacionadas com a atividade do lazer.</p>	
PROGRAMA	
<p>Fundamentos históricos, sociológicos, antropológicos, políticos e psicológicos.</p> <p>Fundamentos e metodologias de recreação.</p> <p>Relações e comunicação com o publico.</p> <p>Normas e ética nas relações humanas.</p> <p>Elaboração de critérios de análise de perfil profissional.</p> <p>Análise de cenário do mercado de lazer</p> <p>Consulta e formação de banco de dados e informações</p> <p>Metodologia e técnicas de pesquisa</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>vs</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASTRO, Celso Antonio Pinheiro. Sociologia aplicada ao turismo. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Sociologia do turismo. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>FALCÃO, Marcius Tullius Soares. Sociologia do Turismo. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p>	

PAIVA, Maria Graças Menezes V. **Sociologia do turismo**. Campinas: Papyrus, 1995.
<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000012.pdf>

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	
<p>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).</p>	
OBJETIVO	
<p>Desenvolver as competências, habilidades e atitudes necessárias ao aprendizado a distância, utilizando o ambiente virtual (Internet e CD-ROM) e material impresso.</p> <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	
<ul style="list-style-type: none"> - Aprendizagem a distância - Educação a distância - Recursos utilizados em EAD 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>O processo de ensino e aprendizagem ocorrerá através de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	
<ul style="list-style-type: none"> - Atividades orientadas no material impresso e pelo tutor. - Provas com questões objetivas e/ou subjetivas. - Trabalhos de pesquisa. - Participação em fóruns e <i>chat</i>. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>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.</p> <p>COSCARELLI, C. V. Mitos e verdades da Educação a Distância. Disponível em: <www.cei.inf.br, nov/2000></p>	

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&inford=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 – PPGE/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.

<http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad001.pdf>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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	
<p>Conhecer a evolução da contabilidade em acompanhamento as instituições econômicas e sociais.</p> <p>Dominar os conceitos estruturais básicos da contabilidade</p> <p>Ter o conhecimento dos postulados, precipícios e convenções contábeis.</p> <p>Estar atualizado em relação à legislação pertinente as atividades da contabilidade.</p> <p>Obter o domínio das técnicas de escrituração e como elaborar as principais demonstrações contábeis</p>	
PROGRAMA	
<p>Evolução da contabilidade: escola européia, norte-americana, e o ensino da contabilidade no Brasil.</p> <p>Estrutura Conceitual Básica da Contabilidade: postulados contábeis, princípios contábeis geralmente aceitos e convenções contábeis;</p> <p>Fatos Contábeis: fatos permutativos, fatos modificativos e fatos mistos;</p> <p>Procedimentos contábeis: escrituração contábil, livros de escrituração (diário e razão), método das partidas dobradas, lançamentos contábeis, formulas de lançamento, balancete de verificação;</p> <p>Plano Geral de Contas: contas do ativo, contas do passivo, contas do patrimônio liquidam, contas de resultado, estrutura do plano de contas;</p> <p>Dinâmicas patrimoniais Principais demonstrações: demonstração do resultado do exercício, demonstração de lucros ou prejuízos acumulados, demonstração de origens e aplicação de recursos.</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> <p>Orientação na confecção dos projetos.</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>FAVERO, Hamilton Luiz et. al. Contabilidade: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 1997.</p> <p>FRANCO, Hilário. Contabilidade geral. São Paulo: Atlas, 1996.</p> <p>OLIVEIRA, Luiz Martins. Introdução à contabilidade. São Paulo: Futura, 2000.</p> <p>SILVA, Silvane Passos de Castro e; COSTA, Maria do Socorro Candido da. Contabilidade aplicada. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2009.</p> <p>http://www3.tesouro.gov.br/legislacao/download/contabilidade/ParteV_DCASP2011.pdf</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GOUVEIA, Nelson. Contabilidade básica . São Paulo: Harbra, 1993.	

ZANELLA, Luiz Carlos. **Contabilidade para hotéis e restaurantes**. Caxias do Sul, RS: Educ, 2002

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.</p> <p>Compreensão e produção de pequenos textos escritos e orais.</p> <p>Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente.</p>	
OBJETIVO	
<p>Identificar elementos básicos da linguagem como ortografia, vocabulário e semântica para comunicar-se;</p> <p>Adquirir elementos gramaticais básicos;</p> <p>Reconhecer o valor semântico das palavras;</p> <p>Compreender elementos que constituem os textos orais e escritos;</p> <p>Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação;</p> <p>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>	

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 básico**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011.
HERMOSO, A. González; CUENOT, J. R. ALFARO, M. Sánchez. **Gramática de español lengua extranjera**. Madrid: Edelsa, 1996.
LOBATO, Jesús Sánchez; MORENO, Concha; GARGALLO, Isabel Santos. **Español sin fronteras**. . SGEL
PALOMINO, María Ángeles. **Primer Plano 1**. Madrid: Edelsa, 2001.
Editora ao Livro Técnico Niveles 1,2,3, 1997.
http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/livro_didatico/lem.pdf

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CERROLAZA, Matilde et al. **Planeta ELE** – Libro de referencia gramatical: fichas y ejercicios 1. Madrid: Edelsa, 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	
<p>Enumerar os conceitos sobre levantamento de dados estatísticos</p> <p>Destacar as técnicas de apresentação de dados estatísticos por meio de tabelas e gráficos</p> <p>Relacionar as medidas estatísticas e desenvolver as análises das mesmas.</p>	
PROGRAMA	
<p>Coleta de dados</p> <p>Crítica dos dados</p> <p>Apresentação dos dados</p> <p>Tabelas e gráficos</p> <p>Análise dos dados</p> <p>Apresentação dos dados</p> <p>Series Estatísticas</p> <p>Gráficos: colunas; barras; Setores; Polar. Em Curvas; Polígonos: de frequência e histograma.</p> <p>Distribuições de Frequência: população; amostra; variável; discreta e contínua; N. De classes; amplitude de classes; limites das classes; ponto médio; frequência absoluta; frequência relativa.</p> <p>Medidas de posição: Media</p> <p>Aritmética (dados agrupados e não-agrupados).</p> <p>Media: geral, geométrica e harmônica; Mediana. Moda.</p> <p>Quartis, Decis e percentis</p> <p>Dispersão ou variação. O desvio padrão. A variância</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>Vs</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>COSTA, Sergio Francisco. Estatística aplicada ao turismo. São Paulo: Aleph, 2003.</p> <p>LIMA, Luciana de. Estatística Aplicada. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2009.</p> <p>TIBONI, Conceição Gentil R. Estatística basica para o curso de turismo. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000006.pdf</p>	
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. https://docs.google.com/file/d/0B7IRUjaimqi6VjY2eG1iRIRhMGM/edit</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

Compreender o processo gramatical básico da língua portuguesa.
Conhecer os sistemas lingüísticos elementares;
Desenvolver as habilidades básicas de compreensão e expressão oral e auditiva
Interpretar textos e diálogos de nível elementar
Reconhecer o significado adequado das palavras

PROGRAMA

Presente, passado e futuro do verbo To be e verbos regulares e irregulares.

Números

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

<p>Information Questions Statements Present Continuous Count and Non-count nouns There is/There are A / An /The</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Pesquisas em grupos Seminários Aulas expositivas</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Notas de participação Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos Tarefas em classe e de casa Provas escritas e orais</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>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. http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=129347</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

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	
<p>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.</p> <p>Analisar dados e informações oriundas das investigações científicas.</p> <p>Contextualizar um projeto de pesquisa científica às diferentes realidades culturais, econômicas e geográficas em que se insere o objeto da pesquisa.</p>	
PROGRAMA	
<p>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)</p> <p>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.)</p> <p>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).</p> <p>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).</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos</p> <p>Aulas dialogadas</p> <p>Leitura e discussão em grupo</p> <p>Seminários</p> <p>Elaboração de trabalhos escritos</p>	
AValiação	
<p>Vs; participação em sala;</p> <p>Trabalhos e seminários</p> <p>Preparo de leituras;</p> <p>Domínio de conceito</p> <p>Domínio da linguagem científica;</p> <p>Capacidade de interpretação e análise;</p> <p>Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração do pré-projeto.</p>	
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. **Metodología do trábalo científico.** São Paulo: Atlas, 2001.
<http://docente.ifrn.edu.br/valcinetemacedo/disciplinas/metodologia-do-trabalho-cientifico/e-book-mtc>

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	
Competência interpessoal; feed-back; Motivação; Interação grupal; Participação em grupos; Energia grupal; Tensão e conflito no grupo.	
OBJETIVO	
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.	
PROGRAMA	
Competência interpessoal; <i>feedback</i> de sucesso; Novas perspectivas em motivação; Interação grupal; participação no grupo; A energia do grupo: motivação e conflitos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
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)	
AVALIAÇÃO	
Provas escritas; Trabalhos escritos; Participação em sala de aula; Apresentação em grupo.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARAGÃO, Adonai Martins. Relações interpessoais . Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011. MOSCOVICI, Felá. Desenvolvimento interpessoal . Rio de Janeiro: Jose Olympio, 2001. http://www.culturaacademica.com.br/catalogo-detalle.asp?ctl_id=165	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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.	

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-científicas, 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 retoriaca</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. http://livros.universia.com.br/2012/06/04/baixe-gratis-o-livro-linguagem-educacao-e-virtualidade/</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Mc KENNA, Collen Amadio. Poderosas habilidades de comunicação 2002.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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	
<p>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.</p> <p>Conhecimento e orientação da cozinha clássica e a cozinha moderna</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer a estrutura e tradição da cozinha clássica, contextualizando os hábitos alimentares da cozinha clássica com a moderna</p> <p>Conhecer a estrutura e tendências da cozinha moderna, promovendo as tendências contemporâneas dos hábitos alimentares</p> <p>Conhecer a preparação básica dos alimentos, aplicando técnicas de cortes de legume e carnes</p> <p>Proceder aos métodos de cocção com o uso adequado de equipamentos e utensílios para a preparação das produções culinárias</p> <p>Conhecer e identificar ervas aromáticas, estimulando a qualidade das produções culinárias servidas, utilizando-se de senso visual, olfativo e técnico</p>	
PROGRAMA	
<p>Bases da cozinha</p> <p>Cozinha Clássica</p> <p>Nouvelle Cuisine</p> <p>Fundos básicos; ligações ou espessantes; aromáticos; melhoradores de sabor; fungos; pastas e massas; Métodos de cocção; cortes de alimentos</p> <p>Cocções</p> <p>Calor seco; calor úmido; calor misto(assar, grelhar, defumar, saltear, fritar, vapor, banho-maria, brasear, refogar/ensopar/guisar; Marinar, lardear, cobrir, fonear</p> <p>Queijos</p> <p>Tipos; produção; uso na culinária.</p> <p>Pães</p> <p>Tipos, ingredientes e preparação</p> <p>Doces</p> <p>Tipos (de forno, cozidos, fritos, flambados), ingredientes e produção</p> <p>Pastas</p> <p>Tipos e produção</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> <p>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</p>	

individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂNDIDO, Índio; Viera Elenara. **Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul, RS: Educus, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. São paulo: Senac SP, 2001.

LEANDRO, Jair Jorge. **Queijos do campo à mesa: 10.000 anos de história e tradição**. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

PELT, Jean-Marie. **Especiarias e ervas aromáticas**. Rio de Janeiro: Zahar , 2003.

PINHEIRO, Rúbia Valério. **Bases da Produção Culinária**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.

WRIGTH, Jeni; TREVILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1998.

http://portal.iefp.pt/xeobd/attachfileu.jsp?look_parentBoui=22526064&att_display=n&att_download=y

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARHMAN, Peter. **Ciência culinária**. Rio de Janeiro: Rocco, 2002.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

FERNANDES, Armesto Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

LANDRIN, Jean Louis; MONTANARO, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LEAL, Maria Leonor Macedo. **A história da gastronomia**. Rio e Janeiro: Senac Nacional, 1998.

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	
Conhecer e aplicar técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias	
OBJETIVO	
<p>Compreender técnicas dietéticas</p> <p>Conhecer o processo digestivo e os nutrientes alimentares</p> <p>Analisar procedimentos para conservação de nutrientes na produção culinária</p> <p>Conhecer o uso das gorduras nos pratos culinários</p> <p>Conceber os processos de infecção e intoxicação alimentar</p> <p>Conhecer a Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle</p>	
PROGRAMA	
<p>Nutrição e Técnicas dietéticas (conceituação)</p> <p>Processo Digestivo</p> <p>Nutrientes (carboidratos; proteínas, gordura, minerais, vitaminas)</p> <p>Aditivos alimentares</p> <p>Mitos da gordura</p> <p>Obesidade</p> <p>APPCC</p> <p>Tipos contaminação alimentares</p> <p>Tipos e efeitos de intoxicação</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>BARHAM, Peter. A ciência da culinária. Rio de Janeiro: Rocco, 2002.</p> <p>CAVALCANTE, Angela Quezado de Figueiredo. Higiene alimentar e noções de nutrição. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>FIGUEIREDO, Roberto Martins. Como não comer fungos e bactérias e outros bichos que fazem mal. Barueri, SP: Manole, 2002.</p> <p>ORGANIZAÇÃO MUNDIAL TURISMO. Manual da qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo. Rio de Janeiro: Rocco, 2003.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Educ, 2000.</p> <p>http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000010.pdf</p> <p>http://www.mesabrasil.sescse.com.br/NocoasBasicas.pdf</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>VIEIRA, Elenara. Desperdício em hotelaria: soluções para evitar. Educ, 2004</p> <p>WOLKE, Robert L. O que Einstein disse ao seu cozinheiro: a ciência da cozinha. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.</p>	

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	
<p>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:</p> <p>Recepção reserva, sala-bar, governança.</p> <p>Relações com clientes: reclamações e sugestões.</p> <p>Compreensão e produção de textos escritos e orais.</p> <p>Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente.</p>	
OBJETIVO	
<p>Reconhecer valor semântico das palavras;</p> <p>Adquirir elementos gramaticais;</p> <p>Identificar elementos básicos da linguagem para melhor comunicar-se;</p> <p>Compreender de textos orais e escritos;</p> <p>Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação.</p>	
PROGRAMA	
<p>Elementos gramaticais</p> <p>Substantivos e adjetivos</p> <p>Advérbios interrogativos</p> <p>Numerais, divisas;</p> <p>Acento tônico e gráfico na palavra</p> <p>Antônimos, sinônimos;</p> <p>Emprego de pronomes pessoais, possessivos demonstrativos, complementos...</p> <p>Verbos: regulares e irregulares; impessoais;</p> <p>Tempos verbais: Presente Indicativo, Pretérito Perfeito e Indefinido, Futuro, Imperativo negativo; Afirmativo, Condicional e Particípio;</p> <p>Locuções verbais: Verbo gostar – estrutura e uso</p> <p>Elementos comunicativos: pedir e dar informações sobre tempo; apresentar desculpas diante de reclamações; apresentar serviços do hotel...</p> <p>Vocabulário básico: chek in, chek out, meios de hospedagem, mobiliário de habitação, alimentos, serviços de hotéis, fenômenos meteorológicos, prendas de vestir, moedas estrangeiras... etc</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

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	
<p>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.</p> <p>Enfocar a expressão e compreensões orais, introduzindo-se, igualmente, a compreensão e expressões escritas.</p> <p>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.</p>	
PROGRAMA	
<p>Estudo das unidades do método Reflets:</p> <p>Dossiê 4 (Dia de greve e visita a um centro cultural).</p> <p>Dossiê 5 (Conhecer novas pessoas e receber um cliente importante).</p> <p>Dossiê 6 (Procurando um estágio de vendas e trabalhando em uma loja).</p> <p>Textos referentes ao Francês aplicado à produção e atendimento</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>Vs</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ARAGÃO, Antônio Roberto Ferreira; RODRIGUES, Luciana Andrade. Francês aplicado à produção e atendimento. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>CAPELLE GUY/ GIDON NOËLLE. Reflets méthode de Français1. (Cahier d'exercices). Paris: Hachette Livre.</p> <p>CAPELLE GUY/ GIDON NOËLLE. Reflets méthode de Français1. Paris: Hachette Livre.</p> <p>GRÉGOIRE M; THIÉVENAZO. Grammaire Progressive du Français- Niveau Intermédiaire.</p> <p>RENNER H; RENNER U; TEMPESTA. Le Français du Tourisme. Livre de l'élève. Paris CLE International.</p> <p>RIDEEL. Brasil novo código civil: lei n. 10.406, de 10.01.2002. São Paulo: Brasil. 2003.</p> <p>https://docs.google.com/file/d/0B7IRUjaimqi6VjY2eG1iRIRhMGM/edit</p>	
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	
<p>Introduzir conhecimentos fonéticos, visando o aperfeiçoamento da pronúncia do aluno, contribuindo desse modo para uma maior clareza durante a produção oral.</p> <p>Desenvolver a fluência verbal na língua inglesa.</p> <p>Compreender e utilizar oralmente vocabulário específico na língua inglesa para viagens turísticas.</p> <p>Integrar habilidades lingüísticas com o objetivo de aperfeiçoar a comunicação para fins turísticos.</p> <p>Interpretar oralmente textos relacionados ao turismo.</p> <p>Identificar os sons utilizados na língua inglesa objetivando uma melhor produção oral.</p> <p>Conhecer linguagem utilizada em propaganda relacionada ao turismo.</p>	
PROGRAMA	
<p>Tempos verbais (presente simples / passado simples / will / presente perfeito)</p> <p>Horas</p> <p>Palavras interrogativas (when / where)</p> <p>Formas verbais (imperativo / indicativo)</p> <p>Preposições de lugar</p> <p>Verbos modais (can / could / may / would /should /shall)</p> <p>Vocabulário para fins turísticos</p> <p>Moedas</p> <p>Grupos nominais</p> <p>Pronome</p> <p>Formas de tratamento</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos</p> <p>Exposição oral</p> <p>Leitura participativa</p> <p>Audição de cds, fitas.</p> <p>Projeção de filmes</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Provas escritas, auditivas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese.</p> <p>Apresentação de trabalhos oralmente.</p> <p>Participação em aulas</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>OLIVEIRA, Ricardo Coelho de. Inglês aplicado à produção e atendimento. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>STOTT. Trish Angela Buckingham. At Your Service: English for the Travel and Tourist Industry. Oxford</p>	

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	
<p>conhecer 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</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer e analisar o surgimento das bebidas Identificar bebidas fermentadas e destiladas Conhecer os procedimentos de fabricação das bebidas Conhecer as características organolépticas das bebidas Conhecer as misturas reais para coquetéis</p>	
PROGRAMA	
<p>Produções Produção de coquetéis e fermentação básica Histórico Histórico das bebidas fermentadas e destiladas Pesquisas e visitas técnicas 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 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>MOTA, Keila Cristina Nicolau. Serviços de coquetelaria e vinhos. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011. PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. Senac SP: WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri – SP: Manole, 2002. http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000008.pdf</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AMARANTE, Jose Osvaldo Abano. Vinhos do Brasil e do Mundo. Summus, 1993. EDITORA TRES. Drinques, coquetéis e salgadinhos. Tres. 2002. GROFF, Luiz. O espírito do vinho. Bismark. 1995. RIOGWELL, Jenny. Livro dos Coquetéis. Manole, 1997. TRINDADE, Alexandra Garcia. Cachaça: um Amor Brasileiro: História, Fabricação, Receitas Melhoramentos, 2006.</p>	

VENTURINI, Filho; GASTORINI, Valdemar. **Tecnologia de bebidas.** Edgard Blucher.

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>	

COMMIS. **Instituto de Hospitalidade**. Rio de Janeiro: Versel, 2000.
GARÇOM DE ROOM SERVICE. **Instituto de Hospitalidade**. Rio de Janeiro: Versel, 2000.
LIONEL. **Restaurantes e técnicas de Serviços**. Caxias de Sul, Educ, 1993.
MANUAL DO MAITRE D'HOTEL. São Paulo: Senac, 1999.
PACHECO, Arístides. **Manual do Bar**. São Paulo: Senac. 1994.
PINTO, Débora Regina Garcia. **Sistemas e técnicas de sala-bar**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.
WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Barueri, SP: Manole, 2002.
http://industry.macautourism.gov.mo/license/pt/doc/LIGuidelines_pt_050609.pdf

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CABRAL, Breno Fernandes Tinoco. **Manual Prático de Serviços e Técnicas a mesa**. Natal, 1995.
GUENIER, Ivone. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes**. Futura.
LUNDBERG, Donald; WALKER, John R. **O Restaurante**. Bookman .

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> <p>Processo de lavagem – etapas – equipamentos</p> <p>Custos na lavanderia</p> <p>Calculo de estoque de roupa de cama e banho</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>CÂNDIDO, Índio. Governança em hotelaria. Caxias do Sul, RS: EducS, 1995.</p> <p>CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara. Lavanderia hoteleira: técnicas e operações. Caxias do Sul, RS: EducS.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul, RS: EducS.</p> <p>INSTITUTO DE HOSPEITALIDADE. Camareira ou Arrumador. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>MOTA, Keila Cristina Nicolau. Sistemas e Técnicas de Governança. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>SEBRAE, Ceará. Camareira. Fortaleza, CE: Sebrae, 1994.</p> <p>SEBRAE, Ceará. Governanta de Hotel. Fortaleza: Sebrae.</p> <p>http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000008.pdf</p>	

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	
<p>Conceber a complexidade do setor de recepção</p> <p>Conhecer e organizar a hierarquização do setor de recepção</p> <p>Conhecer os procedimentos para a chegada, estadia e partida do hóspede.</p> <p>Fluir as interdependências entre recepção e demais setores</p> <p>Conhecer o produto hoteleiro</p> <p>Articular a satisfação do hóspede</p> <p>Compreender relatórios e estatísticas em recepção</p>	
PROGRAMA	
<p>Prestação de Serviços na recepção</p> <p>Sistema hoteleiro informatizado ; práticas laboratoriais</p> <p>Recepção e demais setores</p> <p>Tipos/particularidades do Check in</p> <p>Tipos / particularidades do check out</p> <p>early check in</p> <p>late check out</p> <p>Conta Corrente – recepção</p> <p>Tipos de relatórios</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>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Educus Caxias do Sul.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade. Saraiva.</p> <p>CONCIÉRGE. Instituto de Hospitalidade. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>DAVIES, Carlos Albertos. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: Educus, 1997.</p> <p>PINHEIRO, Rúbia Valério. Sistemas e Técnicas de Recepção. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2009.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.</p> <p>http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000008.pdf</p>	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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.

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	
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	
OBJETIVO	
<p>Conceber a complexidade do setor de reservas, diferenciando diferentes produtos, tipos de uhs, classificações</p> <p>Conhecer e organizar a hierarquização do setor de reservas</p> <p>Conhecer o ciclo de reservas, operacionalizando sistemas / softwares em reservas e organizar e produzir fichas de reservas de grupos agências, individual</p> <p>Fluir as interdependências entre reservas e demais setores</p> <p>Conhecer o produto hoteleiro</p> <p>Articular vendas em reservas</p> <p>Compreender relatórios e estatísticas em reservas</p> <p>Executar bloqueios</p> <p>Organizar e produzir planos de reservas</p> <p>Produzir relatórios em reservas</p>	
PROGRAMA	
<p>Evolução do sistema de reservas</p> <p>Ciclo de reservas</p> <p>Organograma</p> <p>Cargos e funções</p> <p>Conhecimentos prévios para efetuar a reserva</p> <p>Tipos de Unidades habitacionais para venda</p> <p>Negociação de valores de diária</p> <p>Procedimentos para efetivação da reserva; práticas laboratoriais;</p> <p>Documentos do setor de reservas</p> <p>Cadastro de reservas</p> <p>Tipos de bloqueios</p> <p>Transferência e cancelamento</p> <p>Ocorrências gerais (overbooking,)</p> <p>Alfabeto internacional</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

ATENDENTE DE RESERVAS. **Instituto de Hospitalidade**: manual. Rio de Janeiro: Versel, 2000.
CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do sul: Educus.
NATIONAL RESTAURANTE ASS. EDUCART FOUNDATION. **Administração no setor de hospitalidade**: exercícios. Atlas.
PINHEIRO, Rúbia Valério. **Sistemas e técnicas de reservas**. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.
POWER, Ton; BARROWS, Clayton. **Administração no setor de hospitalidade**. Atlas.
<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000008.pdf>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMARGO, Luis Otavio Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.
CÂNDIDO, Índio. **Controles em Hotelaria**: sistema mecanizados para hotéis. Caxias do sul, RS: Caxias do Sul, 1996.
WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Barueri: Manole, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tr000001.pdf>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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	
<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

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.

http://www.abeoc.org.br/wp-content/uploads/2013/05/Mtur_edicao1.pdf

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	
Conceitos e classificação de custos; Métodos de custeio; Análise custo/volume/lucro; Formação de preços de venda; Orçamento.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Fóruns Discussão / Fóruns tira dúvida / Quiz / Plantão online / Chats / Correio/ biblioteca de arquivos Aulas expositivas Exercícios; Visita técnica	
AVALIAÇÃO	
Prova individual; Prova em dupla; Trabalho de campo.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
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 . Educus. http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000006.pdf	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
LUIZ Carlos Zanella. Administração de custos hotelaria . Rio Grande do Sul. 2 ed. Educus. 2001. LUNKES, Rogério João. Manual de contabilidade hoteleira . São Paulo: Atlas. 2004. RODNEY Loerke. Análise de custos e preço de venda . São Paulo: Saraiva, 2005.	
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**

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;
Compreensão crítica do uso persuasivo e intencional da língua nesse jogo de linguagem
Compreensão de elementos para melhor comunicação em língua hispânica na aplicação à comercialização de serviços hoteleiros, realização e coordenação de eventos.

OBJETIVO

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.
Compreender textos orais e escritos;
Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação;
Interpretar informação não textual.
Adquirir a terminologia apropriada para eventos.
Familiarizar-se com procedimentos das reuniões internacionais
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: Gênero e número
Adjetivo qualificativo e sua concordância
Comparativos
Emprego de pronomes: Indefinidos complementos...
Tempos verbais: pretérito perfeito simples e composto, Pretérito mais que perfeito; Futuro composto; Presente de subjuntivo.
Verbos de mudança de estado; Verbos de influência; Verbos com preposição,
Perífrases verbais; verbos com pronomes reflexivos.
Uso do SE Orações interrogativas e exclamativas.
Orações subordinadas temporais, consecutivas, causais, finais e concessivas
Signos de pontuação
Elementos comunicativos: Expressões de satisfação, pena, surpresa, indiferença... Fórmulas orais e escritas para realizar / atender reclamações, Regras para resolver reclamações.
Vocabulário básico: Dependências hoteleiras para congressos, meios audiovisuais necessários para celebração de congressos; normas de protocolo; tipos de mesas, decoração; profissionais de sala-bar;
Tipo de oferta gastronômica para a celebração de um congresso: tipos de *cocktails*;
Competência sócio cultural: Cultura empresarial de gastos conteúdos vs Ostentação

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 estudado através da internet, jornais, revistas, livros, entre outros.

AVALIAÇÃO

Participação nos fóruns

Produção de textos escritos e orais

Postagens de trabalhos;

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: <ul style="list-style-type: none"> • 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. http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=167200	

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 linguísticas 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 frequência; 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	
<p>ARAGÃO, Antônio Roberto Ferreira; CRUZ, Alba Liarth da. Francês Aplicado à comercialização de serviços hoteleiros. Fortaleza: UAB/IFCE, 2012.</p>	

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.
<https://docs.google.com/file/d/0B7IRUjaimqi6VjY2eG1iRIRhMGM/edit>

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 _____

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 de 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	
<p>GESTÃO ESTRATÉGICA DE PESSOAS Importância de qualidade Pessoal competência, complexibilidade e espaço ocupacional; A empresa plena corpo, (alma e mente)</p> <p>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.</p> <p>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 incentivada em relação às tarefas do cargo e valor do indivíduo por seu histórico, competência e habilidades.</p>	
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: Prelice 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.

http://www.ricardoxavier.com.br/arquivos/livros/gestao_de_pessoas.pdf

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 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	
<p>CAMARGO, Luis Otavio Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>CÂNDIDO, Índio. Controles em hotelaria. Caxias do Sul: Educus, 2003.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo: Thomson Pioneira, 2003.</p> <p>DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. Brasil: Pearson, 2005.</p> <p>PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Ed Futura, 2002.</p> <p>PINHEIRO, Rúbia Valerio; AGUIAR, Maria de Fátima. Controladoria e Gestão em Hospedagem. Fortaleza: UAB/IFCE, 2012.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Manole.</p> <p>ZANELLA, Luiz; CANDIDO, Índio. Auditoria Interna. Caxias do Sul: Educus, 2002.</p> <p>http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/setorial/get4is23.pdf</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . Caxias do Sul: Educus, 2001.	

MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. **Em busca da hospitalidade**. Barueri – SP: Manole , 2004.
VIEIRA, Silvia Marta; AUTAN, margarida; COSTA, Silvia. **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	
<p>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</p>	
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	

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.

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

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**. Papyrus,
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.
<http://turismoemanalise.org.br/turismoemanalise/article/viewFile/617/393>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Nelson. **Hotel: planejamento e projeto**. São Paulo: Senac, 2001.
PETROCCHI, Mario. **Hotelaria: 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
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	
<p>Conhecer os principais elementos da gestão da qualidade visando a sobrevivência e produtividade da indústria do turismo</p> <p>Compreender a evolução da gestão de qualidade e os principais fatores envolvidos.</p> <p>Avaliar a importância da COT (Controle de Qualidade Total) em geral e de suas implicações estratégicas no ambiente de negócios</p> <p>Conhecer as principais metas e técnicas de gestão de qualidade.</p> <p>Reconhecer a importância da qualidade pessoal para o senso de auto-estima, bem estar, eficácia, atitudes e comportamento. Geradores de todas as outras qualidades.</p> <p>Compreender o verdadeiro objetivo da certificação</p>	
PROGRAMA	
<p>Histórico da Qualidade</p> <p>Principais idéias da chamada “Escola da Qualidade em Administração”</p> <p>Evolução da Qualidade.</p> <p>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.</p> <p>Ciclo de Shwhart chamado de “Ciclo de Doming”</p> <p>Conceitos gerais sobre: qualidade, produtividade, competitividade e operações.</p> <p>Ferramentas básicas na gestão da Qualidade.</p> <p>Gerenciamento de rotina.</p> <p>As várias perspectivas da qualidade.</p> <p>A performance atual e ideal.</p> <p>Qualidade de produtos e serviços através do desenvolvimento das pessoas.Certificações: ISSO 900, Selo de qualidade SEBRAE</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>ALMEIDA, Luiz Fernando. Descomplicando a ISO 9000. Rio de Janeiro: Bookmarc, 1999.</p> <p>DANTAS, José Carlos de Souza. Qualidade no atendimento nas agências de viagens: uma questão de gestão</p>	

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.

<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000008.pdf>

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; 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>	

SEBRAE. **Gerente de restaurante**. Fortaleza: Sebrae, 1994.

VASCONCELOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar e Barbosa, Lourdes **Menu: como montar um cardápio eficiente**. Rio de Janeiro: Rocco, 2002.

VIEIRA, Elenara. **Desperdício em hotelaria: soluções para evitar**. Caxias do Sul: Educ

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Barueri São Paulo: Manole , 2002.

<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000008.pdf>

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	
<p>Compreensão de elementos para melhor comunicação em língua hispânica na aplicação à comercialização de serviços hoteleiros, realização e coordenação de eventos</p> <p>Compreensão e produção de pequenos textos escritos e orais.</p> <p>Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente.</p> <p>Compreensão crítica do uso persuasivo e intencional da língua.</p>	
OBJETIVO	
<p>Identificar elementos da linguagem verbais e não verbais para uma efetiva comunicação;</p> <p>Adquirir a terminologia específica.</p> <p>Familiarizar-se com documentos e léxico profissional</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>	
PROGRAMA	
<p>Elementos gramaticais</p> <p>Substantivos, pronomes e adjetivos</p> <p>Antônimos e Sinônimos.</p> <p>Comparativos e Superlativos</p> <p>Tempos verbais: pretérito perfeito simples e composto, Pretérito mais que perfeito; Futuro composto; Presente de subjuntivo Pretérito do Subjuntivo.</p> <p>Verbos de mudança de estado; Verbos de influência; Verbos com preposição,</p> <p>Perífrases verbais; verbos com pronomes reflexivos.</p> <p>Orações subordinadas temporais, consecutivas, causais, finais e concessivas</p> <p>Elementos comunicativos: entrevistas de trabalho, relações com clientes internos e externos, comercialização hoteleira</p> <p>Vocabulário básico: Organização da empresa hoteleira, departamentos de um hotel, perfil profissional.;</p>	
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.</p>	

Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011.

BELTRÁN, Blanca Aguirre. **El Español por profesiones**-Turismo. Madrid: SGEL, 1997.

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 Edinumm, 2001.

HERMOSO, A. González; CUENOT, J. R. ALFARO, M. Sánchez. Gramática de Español lengua extranjera. Madrid: Edelsa, 1996.

MORENO, Concha; 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: 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	
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.	
OBJETIVO	
<p>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;</p>	
PROGRAMA	
<p>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</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</p>	

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.

<https://docs.google.com/file/d/0B7IRUjaimqi6VjY2eG1iRIRhMGM/edit>

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

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; 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.	
PROGRAMA	
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	
METODOLOGIA DE ENSINO	
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.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação desta disciplina contará das notas dadas pela comissão julgadora da monografia composta pelo professor orientador e mais dois professores convidados.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
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. http://www.pgcl.uenf.br/2013/download/LivrodeMetodologiadaPesquisa2010.pdf	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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: papirus, 1995.

MARCANTÔNIO, A. T. **Elaboração e divulgação do trabalho científico.:** São Paulo: Atlas, 1993.

RUIZ, J. A. **Metodologia científica .** São Paulo: Atlas, 1991.

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> <p>http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000005.pdf</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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	
<p>CHIAVANETO, Idalberto. Empreendedorismo. São Paulo: Saraiva.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. A prática do ensino e o estágio supervisionado. Col. Magistério Papyrus Campina Saraiva SP.</p> <p>SÁ, Iranita Maria de Almeida. Práticas Profissionais. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2011.</p> <p>http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000009.pdf</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. Manual de Orientação: estágio supervisiona . São Paulo: Pioneira, 1998.	

SERRA, F.A. Fator Humano da Qualidade na Empresa. Qualymatic

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico
