



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

PRO-REITORIA DE ENSINO

DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

<b>DISCIPLINA: APH-ATENDIMENTO PRÉ HOSPITALAR</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	1
<b>Nível:</b>	Superior
<b>EMENTA</b>	
Aspectos legais relativos aos primeiros socorros; Noções de anatomia e fisiologia humana; Equipamentos para os primeiros socorros; Avaliação da vítima e do trauma; Técnicas de atendimento de primeiros socorros a vítimas de trauma.	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender a importância do estudo das técnicas de primeiros socorros; Entender e discutir os conceitos básicos ligados às atividades de primeiros socorros; Conhecer os procedimentos operacionais em primeiros socorros para possível reconhecimento em casos de traumas ou enfermidades súbitas; Reconhecer os equipamentos necessários para o atendimento pré-hospitalar a fim de que possa usá-los em situações de urgência; Entender conhecimentos básicos de anatomia e fisiologia para classificar e descrever as lesões de acordo com seu tipo e localização, bem como entender as alterações no funcionamento normal do organismo decorrente do trauma e as medidas que poderão ser tomadas; Conhecer quais os cuidados emergenciais que poderiam ser tomados em casos de qualquer tipo de mal súbito, a fim de que possa tomar as medidas cabíveis.	
<b>PROGRAMA</b>	
Aspectos legais, legislação nacional, responsabilidades do prestador de socorro e direitos do paciente; Aptidões necessárias e competências ordinárias dos socorristas; Noções de anatomia e fisiologia dos principais órgãos e sistemas do corpo humano; Anatomia e fisiologia e avaliação das lesões; Equipamentos para o atendimento inicial às vítimas de trauma; Kit Primeiros Socorros; Cinemática do trauma; Sinais vitais; Atendimento inicial a vítimas de trauma; Parada respiratória e cardiopulmonar, RCP – - - Ressuscitação cardiopulmonar; TCE e TRM; Lesões nos órgãos internos;	
Hemorragia e choque; Queimaduras; Ferimentos, curativos e bandagens; Lesões dos tecidos moles, da face e da cabeça; Lesões musculoesqueléticas; Remoção da vítima; Distúrbios do frio e do calor; Doenças súbitas: Alergias e anafilaxia, asma, convulsão, desmaio, desidratação, diarreia, dores, febre; Corpos estranhos e engasgamento; Traumas de altitude; Intoxicações; picadas e mordidas; Gestação e parto de emergência; Problemas psicológicos e psiquiátricos.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

Aulas expositivas dialogadas;  
Discussão dos temas em sala de aula;  
Aulas práticas (demonstrações e situações problemas); Visitas técnicas (corpo de bombeiros).

#### **AVALIAÇÃO**

Avaliação escrita;  
Prova prática (Resolução de situação problema); Trabalho escrito.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

NORO, João. **MANUAL DE PRIMEIROS SOCORROS**. Ática:Rio de Janeiro , 2006  
GARCIA, Sérgio Britto. **Primeiros socorros: fundamentos e práticas na comunidade, no esporte e ecoturismo** (Ed.) Atheneu :São Paulo, 2005  
FLEGEL, Melinda J.. **Primeiros socorros no esporte**. Manole Barueri: 2002

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

NORMAN E. Mcswain, SCOTT. Frame, JEFREY P. Salomone. **PHTLS - ATENDIMENTO PRÉ-HOSPITALAR AO TRAUMATIZADO - 6ª EDIÇÃO**. Elsevier, 2007  
OLIVEIRA, Athenes. Beatriz Ferreira Monteiro. **TRAUMA ATENDIMENTO PRÉ-HOSPITALAR SP/RJ/MG 2007**  
FLEGEL, Melinda J. **PRIMEIROS SOCORROS NO ESPORTE (3ªEd.)**. Manole:Rio de Janeiro, 2008

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

PRO-REITORIA DE ENSINO

DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

<b>DISCIPLINA: Comunicação em Espanhol II</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	V
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
A disciplina fornece estruturas lingüísticas em nível pré-intermediário da língua espanhola, 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. Pretérito Perfeito e Indefinido;	
<b>OBJETIVO</b>	
Compreender o processo gramatical pré-intermediário da língua espanhola; Conhecer os sistemas lingüísticos pré-intermediários; Aperfeiçoar as habilidades de compreensão e expressão oral e auditiva;	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbos impersonales (metereológicos);</li> <li>• Perífrasis verbal: IR + A + INFINITIVO;</li> <li>• Particípio;</li> <li>• Pronombres y adjetivos Indefinidos; Posesivos y demostrativos</li> <li>• <i>Pronunciación y ortografía</i></li> <li>• Uso de las preposiciones</li> <li>• Futuro Imperfecto; <i>Proyetctos y prediciones</i>;</li> <li>• Comparación: más / menos + adjetivos + que ...;</li> <li>• Oraciones condicionales</li> <li>• Dar <i>excusas</i></li> <li>• Expresar decepciones</li> <li>• Afirmativo, Condicional e Particípio;</li> <li>• Locuções verbais: Verbo gostar – estrutura e uso</li> <li>• Tempos verbais: pretérito perfeito simples e composto, Pretérito mais que perfeito; Futuro composto; Presente de subjuntivo.</li> <li>• Verbos de mudança de estado; Verbos de influência; Verbos com preposição,</li> <li>• Perífrases verbais; verbos com pronomes reflexivos.</li> <li>• Uso do SE Orações interrogativas e exclamativas.</li> <li>• Orações subordinadas temporais, consecutivas, causais, finais e concessivas</li> <li>• Signos de pontuação</li> <li>• Elementos comunicativos: Expressões de satisfação, pena, surpresa, indiferença... Fórmulas orais e escritas para realizar / atender reclamações, Regras para resolver reclamações.</li> </ul>	



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER  
BACHARELADO EM TURISMO

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Seminários</li><li>• Aulas expositivas</li><li>• Notas de Aula</li><li>• Pesquisas em grupos</li></ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Notas de participação</li><li>• Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos</li><li>• Tarefas em classe e de casa</li><li>• Provas escritas e orais</li></ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>JIMENEZ GARCIA, Maria de los Angeles. <b>Español sin fronteiras: curso de lengua española</b>. São Paulo. Scipione, 2006</p> <p>PALOMINO, María Ángeles . <b>Primer Plano 1</b>. Madrid: Edelsa, 2000</p> <p>PALOMINO, María Ángeles. <b>Dual: pretextos para hablar</b>. Madrid: Edelsa, 2006</p> <p>RUBIO, Braulio Alexandre. <b>Turismo receptivo: espanhol para turistas</b>. São Paulo: Senac, (L.P.)</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>FANJUL, Adrian. <b>Gramatica de español: paso a paso</b>. São Paulo: Moderna, 2005</p> <p>GARRIDO STEBAN, Gemma. Conexión: libro del alumno. Cursop de espa~mol para profesionales brasileños. Madrid: University Press, 2001.</p> <p>JIMENEZ GARCIA, Maria de los Angeles. <b>Español sin fronteiras: curso de lengua española</b>. São Paulo. Scipione, 2008.</p> <p>MARTIN, Ivan Rodrigues. <b>Sintesis: curso de lengua epañola</b>. São Paulo: Atica, 2006</p>	
<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>

<b>DISCIPLINA: Comunicação em Inglês I</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	II
<b>Nível:</b>	SUPERIOR
<b>EMENTA</b>	
Estruturas lingüísticas em nível pré-intermediário da língua inglesa, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. Comunicação escrita e oral, utilizando vocabulário mais complexo e diversificado. Emprega-se presente perfeito, presente contínuo, advérbios de frequência e enfáticos: <i>enough, too, very</i> , tempo futuro simples, verbos modais.	
<b>OBJETIVO</b>	
Fornecer ao aluno elementos que lhe permitam se expressar e compreender em inglês, formas lingüísticas intermediárias, frases idiomáticas, tempos e conjugações de verbos regulares e irregulares no passado perfeito e imperfeito, tempo futuro simples, referências a (tipos de) pessoas ou coisas e no contato com situações de uso da vida cotidiana.	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Modal Verbs (can - could - may - might - must - shall - will - should - ought to - would)</i></li> <li>• Present perfect</li> <li>• Present continuous</li> <li>• <i>Enough/too/very</i></li> <li>• Future</li> <li>• Verbo “ Have got”</li> <li>• <i>Relative clauses (who/ that/ which)</i></li> <li>• Presente contínuo expressando ações futuras</li> <li>• Verbos “like, Hate, Adore + Substantivo”</li> <li>• Verbo “like + Ing”</li> <li>• Advérbios de Frequência, tempo, modo e lugar</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivas;</li> <li>• Leitura participativa;</li> <li>• Compreensão oral de cds;</li> <li>• Atividades orais e escritas;</li> <li>• Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana, buscando a integração das quatro habilidades lingüísticas: compreensão e expressão oral e compreensão e expressão escrita</li> </ul>	



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

PRO-REITORIA DE ENSINO

DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

BACHARELADO EM TURISMO

## **AVALIAÇÃO**

- Frequência às aulas;
- Participação em sala de aula;
- Exames escritos e orais;
- Exercícios

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DUCKWORTH, Michael. **At your service: english for the travel and tourist industry - workbook**., Oxford: Oxford University, 1995.

LADOUSSE, Gillian Porter. **Going places: english for work and travel**. Oxford: Maxmilian, 1998.

LIBERATO, Wilson Antônio. **Compact english book**. São Paulo: FTD, 1998.

LOPES, Carolina. **Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos**. Fortaleza: IFCE, 2012.

MASCARENHAS, Salvador Penna. **Communication in english: how professional people work - v.3**:. Rio de Janeiro: Livro técnico, 1974.

OLIVEIRA, Luciano Amaral. **English for tourism students**. São Paulo: Roca, 2001.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DAVIDSON, Theresa. **Inglês para bares e restaurantes**. Fortaleza: Sebrae, 1996.

EASTWOOD, John. **Oxford Practice Grammar**. Oxford: Oxford University Press, 1992.

HORBY, A.S. **Oxford Advanced Learner's Dictionary of current english**- Oxford University Press-Oxford. Oxford: Oxford University, 2000

JACOB, Miriam. **English for international tourism - workbook**. London: Longman, 2005.

QUEEN, David (Ed.). **Configurations: american short stories for the EFL classroom**. Washington DC: Information Agency, 1988.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER  
BACHARELADO EM TURISMO

## DISCIPLINA: Comunicação em Inglês II

**Código:**

**Carga Horária:** 80

**Número de Créditos:** 4

**Código pré-requisito:**

**Semestre:** III

**Nível:** SUPERIOR

### EMENTA

Compreensão da estruturas lingüísticas em nível intermediário da língua inglesa, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. *Past perf. continuous; present perfect continuous*; comparativos; adjetivos superlativos; verbos de sentidos; *past perfect, afixos, falsos cognatos*; condicionais; capacidade e possibilidade; verbos transitivos e intransitivos.

### OBJETIVO

Compreender o processo gramatical intermediário da língua inglesa; Conhecer os sistemas lingüísticos intermediários; Aperfeiçoar as habilidades de compreensão e expressão oral e auditiva; Interpretar textos e diálogos mais complexos; Desenvolver a fluência verbal na língua inglesa

### PROGRAMA

- *Past continuous: when, while e as* (verbo to be (*was/ were*) e pelo sufixo **-ing** acrescido ao verbo principal.
- Modal Verbs + present perfect (should have +past participle)
- Many/much/a lot of/ a little/
- afixos
- Conjunctions: However/ therefore/ but/ so as well as
- Comparativo e superlativo de adjetivos
- *Could/has been able/was able/to be able to/to can/II be able/won't can/won't be able*
- Complementos diretos e indiretos para verbos
- Falsos cognatos
- Future Perfect
- Gerund X Infinitive

### METODOLOGIA DE ENSINO

- Seminários
- Aulas expositivas
- Notas de Aula
- Pesquisas em grupos

### AVALIAÇÃO

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





**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER  
BACHARELADO EM TURISMO

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DUCKWORTH, Michael. **At your service: english for the travel and tourist industry - workbook**. Oxford: Oxford University, 1995.

JACOB, Miriam. **English for international tourism - workbook**. London: Longman, 2005.

LADOUSSE, Gillian Porter. **Going places: english for work and travel**. Oxford: Maxmilian, 1998.

LIBERATO, Wilson Antônio. **Compact english book**. São Paulo: FTD, 1998.

LOPES, Carolina. **Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos**. Fortaleza: IFCE, 2012.

MASCARENHAS, Salvador Penna. **Communication in english: how professional people work - v.3**. Rio de Janeiro: Livro técnico, 1974.

OLIVEIRA, Luciano Amaral. **English for tourism studants**. São Paulo: Roca, 2001.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DAVIDSON, Theresa. **Inglês para bares e restaurantes**. Fortaleza: Sebrae, 1996.

EASTWOOD, John. **Oxford Practice Grammar**. Oxford: Oxford University Press, 1992.

HORNBY, A.S. **Oxford Advanced Learner's Dictionary of current english**- Oxford University Press-Oxford. Oxford: Oxford University, 2000

QUEEN, David (Ed.). **Configurations: american short stories for the EFL classroom**. Washington DC: Information Agency, 1988.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_



**INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
CEARÁ  
Campus Fortaleza

DIRETORIA DE ENSINO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER  
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

## PLANOS DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - PUDS

<b>DISCIPLINA: CONVERSAÇÃO EM ESPANHOL I</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>80</b>
<b>Número de Créditos:</b>	<b>4</b>
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	<b>5</b>
<b>Nível:</b>	<b>Superior</b>
<b>Professor (es) responsável (eis) :</b> <b>Delmira Rocha dos Santos</b> <b>Francisca Margareth Araújo e</b> <b>Jacqueline Maria Lemos</b>	
<b>EMENTA</b>	
<p>Comunicação e expressão oral por meio de diálogos.</p> <p>Apropriação do sistema lingüístico no idioma espanhol.</p> <p>Compreensão pragmático-discursiva de termos lingüísticos turísticos;</p> <p>Aquisição de vocabulário da vida cotidiana, sobretudo, aqueles relacionados a situações do universo discursivo do Turismo;</p> <p>Compreensão de elementos para melhor comunicação em língua hispânica na aplicação à comercialização de serviços turísticos, realização e coordenação de eventos.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<p>Identificar elementos da linguagem como vocabulário e semântica para: falar sobre organização de eventos; contratar um profissional para a realização de um evento, interagir como profissional no âmbito de uma agência;</p> <p>Compreender textos orais e escritos como simulação nas situações laborais e cotidianas;</p> <p>Adquirir a terminologia apropriada para eventos, agência de viagem, companhias aéreas e posto de informação turística;</p> <p>Conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação;</p> <p>Interpretar informação textual e não textual. Familiarizar-se com a terminologia dos termos turísticos;</p>	
<b>PROGRAMA</b>	

**Ricardo da Silva Pedrosa**  
SIAPE 1954483  
Aux. Administrativo  
IFCE - Campus Fortaleza

## **PLANOS DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - PUDS**

### Elementos gramaticais

Elementos verbais e não verbais;

Tipologia e gêneros textuais;

Revisão de termos gramaticais como: passado e futuro dos verbos;

Tempos verbais: Presente de subjuntivo e imperativo;

Perífrases verbais; verbos com pronomes reflexivos.

Uso de conjunções no discurso;

Signos de pontuação

Elementos comunicativos: Expressões de satisfação, pena, surpresa, indiferença... Fórmulas orais e escritas para realizar / atender reclamações, Regras para resolver reclamações no âmbito turístico;

Vocabulário básico para a expressão oral nas situações laborais: na agência de viagem, postos de informação turísticas, companhia aérea, eventos, etc;

Competência sócio cultural: termos linguísticos usados no aeroporto, agências, eventos, etc;

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

O processo de ensino e aprendizagem ocorrerá através de:

1. Materiais didáticos impressos e digitais por meio de leitura interpretação de textos jornalísticos, revistas e livros;

2. Debates e discursões com abordagem temática sobre: Turismo no Brasil e no mundo, a perspectiva de novos empreendimentos turísticos no Ceará; Desafios do profissional de Turismo; Por que estudar Turismo?, etc.

3- Trabalhos individuais de forma a trabalhar a oralidade – atividades e exercícios propostos a cada aula.

4. Trabalhos de pesquisa – busca de mais informações e aprofundamento de conhecimentos sobre o assunto estudado através da internet, jornais, revistas, livros, entre outros.

5- Expressão oral com abordagem na arte cênica: leitura de poemas, dramatização de textos clássicos, entre outros.

6- Apresentação e interpretação de filmes.

### **AVALIAÇÃO**

Participação contínua em sala de aula com abordagem comunicativa;

Produção de textos escritos e orais da área em estudo (no caso, Turismo);

Apresentação de seminários;

Diálogos e debates em sala de aula de acordo com o conteúdo ministrado;

Avaliação Presencial: escrita, auditiva e oral.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**



**Ricardo da Silva Pedrosa**  
SIAPE 1954483  
Aux. Administrativo  
IFCE - Campus Fortaleza



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
CEARÁ  
Campus Fortaleza

DIRETORIA DE ENSINO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER  
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

## PLANOS DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - PUDS

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 Edinumm. 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

Ricardo da Silva Pedrosa  
SIAPE 1954483  
Aux. Administrativo  
IFCE - Campus Fortaleza



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER  
BACHARELADO EM TURISMO

<b>DISCIPLINA: LIBRAS</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	8
<b>Nível:</b>	Superior
<b>EMENTA</b>	
Compreensão e comunicação através da língua dos sinais	
<b>OBJETIVO</b>	
Proporcionar o conhecimento e utilização da linguagem dos sinais a fim de promover a inclusão social e a sociabilização em sala de aula bem como nos ambientes laborais.	
<b>PROGRAMA</b>	
Diferença de Libras e outras linguagens de sinais e a língua portuguesa; Estrutura linguística de libras: estrutura sublexical dos sinais, formação dos ítems lexicais ou sinais a partir de morfemas, estruturação de sentenças em Libras; Categorias gramaticais e formação de palavras em Libras; Estruturação de sentenças: Uso do alfabeto manual, Vocabulário da LIBRAS.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Abordagem da língua de forma estrutural e de memorização de vocabulário; Atividades que exercitem a visão; Não utilização da linguagem oral junto com a LIBRAS; orientar para não fazer anotações nas aulas para não desviar a atenção visual; Estimulo na participação de atividades em associações e afins que usem as Libras.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Acompanhamento da evolução do aluno da aplicação da linguagem dos sinais ; seminários empregando a linguagem dos sinais; práticas entre alunos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
PEREIRA, Maria Cristina da Cunha. <b>Libras</b> . São Paulo: Pearson hall, 2011. QUADROS, Ronice Muuler. <b>Língua dos sinais brasileira: estudo linguístico</b> . Porto Alegre: Artmed, 2007. SANTANA, Ana Paula. <b>Surdez e linguagem: aspectos e implicações neurolinguísticas</b> . São Paulo. Plexus: 2007.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

PRO-REITORIA DE ENSINO

DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

BACHARELADO EM TURISMO

FRANCELIO, Angelo de Oliveira. **Língua brasileira de sinais-Libras: um instrumento linguístico de inclusão social no complexo hoteleiro da Beira Mar-Fortaleza/CE.** Trabalho de Conclusão de Curso. IFCE. Fortaleza, 2007.

**Coordenador do Curso**

\_\_\_\_\_

**Setor Pedagógico**

\_\_\_\_\_



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

DIRETORIA DE ENSINO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER  
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

**PLANOS DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - PUDS**

<b>DISCIPLINA: PROCESSOS DE ENOLOGIA</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VIII
<b>Nível:</b>	Superior
<b>EMENTA</b>	
Os princípios da enologia através da história e o processo da produção de vinhos desde os tipos de castas de uvas, plantio (o <i>terroir</i> ), vindima, fabricação, envelhecimento, armazenamento e venda ao consumidor, bem como conhecer os tipos de vinhos e os serviços	
<b>OBJETIVOS</b>	
Conhecer o histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas. Conhecer e identificar o processo de fermentação e as castas de uvas. Conhecer os procedimentos de fabricação do vinho. Conhecer o processo de armazenamento e serviço de vinhos.	
<b>PROGRAMA</b>	
Histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas Castas de uvas ( <i>vitis vinífera</i> , americana) <i>Terroir</i> : clima e solo das regiões vitivinícolas; doenças dos vinhos ( <i>phylloxera</i> , <i>bouchonné</i> ) Produção: plantio, colheita, fermentação, armazenamento, consumo. Estocagem/adegas Compra e armazenagem por restaurantes, bares, similares e consumidor particular Legislação: classificação de uvas e de vinhos no Brasil O enólogo e o sommelier Harmonização de vinhos com o cardápio.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	

## PLANOS DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - PUDS

<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos; Práticas laboratoriais e visitas técnicas.</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios práticos e trabalhos.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CEREJA, Lis. <b>Super dicas para entender de vinho</b>. São Paulo. Saraiva: 2011.</p> <p>DARDEAU, Rogerio. <b>Vinhos: uma festa dos sentidos</b>. 3. ed. , rev.ampl. Rio de Janeiro, RJ: Mauad X, 2004</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. <b>Alimentos e bebidas</b>. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b>. São Paulo. Senac: 2006.</p> <p>MACNEIL, Karen. <b>A bíblia do vinho</b>. 5.ed. Rio de Janeiro, RJ: Ediouro, 2003.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Iniciação à Enologia</b>. São Paulo: Senac SP., 2008.</p> <p>SANTOS, Jose Ivan. <b>Vinhos, o essencial</b>. 8. ed. , rev.atual. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2004</p> <p>SILVA, Siwla Helena. <b>Vinhos &amp; uvas: guia internacional com mais de 2.000 citações</b>. 4. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2005</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>AQUARONE, Eugênio. <b>Alimentos e bebidas produzidos por fermentação</b>. São Paulo (SP): Edgard Blücher, 1990 .</p> <p>ENCICLOPÉDIA. <b>Larousse do vinho</b>. 2.ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.</p> <p>FREITAS, Newton. <b>Dicionário Oboé de vinhos</b>. 2.ed.rev.ampl. Fortaleza (CE): Oboé Financeira, 2003.</p> <p>MORETO, Eliane. et al. <b>Vinhos e vinagre: processamento e análise</b>. Florianópolis. UFSC: 1988.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>





**INSTITUTO FEDERAL**

**Ceará**

**Campus Fortaleza**

DIRETORIA DE ENSINO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER  
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

**PLANOS DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - PUDS**

<b>DISCIPLINA: PROCESSOS DE RESERVAS E RECEPÇÃO</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	80
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre:</b>	VIII
<b>Nível:</b>	Superior
<b>EMENTA</b>	
<p>Conhecimento sobre o histórico e evolução dos procedimentos e técnicas de reservas e recepção; A estrutura e complexidade do setor de reservas e recepção e sua interligação; A hierarquia e função dos setores; Relatórios em reservas e recepção; Procedimentos e atividades de efetivação das reservas e do check in (entrada), da estadia e do check out (saída) do hóspede; tipos de bloqueios; aplicação de plano de reservas; alfabeto fonético internacional.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<p>Conhecer e organizar e operacionalizar o setor de reservas e de recepção e seus procedimentos para a os tipos de reservas, a chegada, a estadia e a partida do hóspede, diferenciando os produtos e tipos de uhs; Conhecer o ciclo de reservas e operacionalizar em sistemas/software de reservas as fichas de reservas de grupos (agências/empresas/particular) e individual; Operacionalizar em sistemas/software de recepção o check in e check out (agências/empresas/particular). Aplicar os planos de reservas e os tipos de bloqueios; fluir as interdependências entre reservas, recepção e demais setores articulando a satisfação do hóspede; Compreender relatórios e estatísticas em reservas e recepção.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>Evolução do sistema de reservas (portais/ agencias de viagens on line: decolar.com;hotel urbano.com;booking.com; trade; etc)</p> <p>Ciclo de reservas</p> <p>Organograma, cargos e funções em reservas e recepção</p> <p>Tipos de Unidades habitacionais para venda</p> <p>Negociação de valores de diária</p> <p>Alfabeto internacional</p> <p>Procedimentos para efetivação dos tipos de reservas e dos tipos e particularidades de check in e check out</p> <p>Procedimentos para early check in, late check out e overbooking</p> <p>Documentos do setor de reservas e recepção</p> <p>Tipos de bloqueios</p> <p>Rotinas e procedimentos dos turnos na recepção</p>	



**INSTITUTO FEDERAL**

**Ceará**

**Campus Fortaleza**

DIRETORIA DE ENSINO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER  
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

**PLANOS DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - PUDS**

Plano de reservas (mapa de disponibilidade, parâmetro de produtos, gráfico de ocupação)	
Conta Corrente – recepção	
Prática em laboratório	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CASTELLI, Geraldo. <b>Excelencia na hotelaria</b> : um abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. <b>Hospitalidade: conceitos e aplicações</b> . São Paulo-SP: Thomson Pioneira, 2003. DAVIES, Carlos Alberto. <b>Cargos em hotelaria</b> . Caxias do Sul: Educ, 1997. ISMAIL, Ahmed. <b>HOSPEDAGEM: front office e governança</b> . São Paulo, SP: Cengage Learning, 2010. VALLEN, Gary K. & VALLEN, Jerome J. <b>Check in e Check out: gestão e prestação de serviços em Hotelaria</b> . Porto Alegre (RS): Bookman, 2003. WALKER, John R. <b>Introdução à hospitalidade</b> . Barueri - SP: Manole, 2002.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
CÂNDIDO, Índio. <b>Controles em Hotelaria</b> : sistema mecanizados para hotéis. Caxias do sul: Educ, 1996. DUARTE, Vládir. <b>Administração dos sistemas hoteleiros</b> : conceito básicos. São Paulo: SENAC, 1996. INSTITUTO de Hospitalidade - manual . <b>Atendente de reservas</b> . Rio de Janeiro: Versel, 2000. POWERS, Ton & BARROWS, Clayton . <b>Administração no setor de hospitalidade</b> . São Paulo:Atlas, 2004. VIERA, Elenara; CANDIDO, Índio. <b>Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico</b> . Caxias do Sul: Educ, 2000.	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

DIRETORIA DE ENSINO  
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER  
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

## PLANOS DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - PUDS

<b>DISCIPLINA: PROCESSOS DE SALA &amp; BAR</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	40
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Código pré-requisito:</b>	01.308.13
<b>Semestre:</b>	VII
<b>Nível:</b>	Superior
<b>EMENTA</b>	
Compreensão, administração e operacionalização o setor de sala-bar, executando atividades com auxílio de recursos tecnológicos, informatizados e/ou manuais. Tipos de serviços e a mise-en-place. O cardápio como ferramenta de vendas.	
<b>OBJETIVO</b>	
Identificar e avaliar produtos e serviços oferecidos no restaurante. Conhecer todos os tipos de técnicas de serviços Coordenar as técnicas da mise-en-place. Adequar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela; Promover e estimular o setor em seu processo de operacionalização e organização Compreender o cardápio como ferramenta de venda	
<b>PROGRAMA</b>	
Funções do <i>maitre</i> , do garçom, do <i>commi</i> . <b>Tipologia de restaurantes, bares e similares:</b> Fusion food, tradicionais/clássicos, populares, <i>snack bar</i> , <i>catering</i> , temáticos, barrascas de praias, bares, <i>pubs</i> , choperias/ <i>brasseries</i> , vegetarianos, <i>fast food</i> , refeitórios: <b>Tipos de serviços:</b> Serviço table d'hote; 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 <b>Mise-en-Place:</b> 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. <b>O Cardápio:</b> O cardápio como ferramenta de venda; o lay-out do cardápio; como apresentar o cardápio ao cliente; sugestões do chef.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	



**INSTITUTO FEDERAL**

Ceará

Campus Fortaleza

DIRETORIA DE ENSINO

DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

## **PLANOS DE ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA - PUDS**

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.

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;

Estudo de casos; Práticas laboratoriais e visitas técnicas.

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 teóricos e práticos e trabalhos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CANDIDO, Índio e Vieira; Elenara Vieira de. **Maitre d'hôtel – técnicas de serviço**. Caxias do Sul, Educus, 2002.

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. 9ª. ed. Caxias do Sul. Educus: 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 3.ed. Caxias do Sul: Educus, 2007.

Instituto da Culinária da América. **A arte de servir: um guia destinado a manter clientes dos restaurantes**. São Paulo. Rocca. 2004.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do serviço do garçon**. 6.ed. São Paulo: SENAC SP, 2005.

PACHECO, Arístides de Oliveira. **Manual do Bar**. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.

PACHECO, Arístides de Oliveira. **Manual do Maitre d'hotel**. São Paulo: SENAC São Paulo, 1999.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CABRAL, Breno Fernandes Tinoco. **Manual Prático de Serviços e Técnicas a mesa**. Natal (RN): Central de Cópias, 1995.

Instituto de Hospitalidade. **Barman**. Rio de Janeiro: Versel, 2000. \_\_\_\_\_

Instituto de Hospitalidade. **Commis**. Rio de Janeiro: Versel, 2000.

Instituto de Hospitalidade. **Garçon de room service**. Rio de Janeiro: Versel, 2000.

LIONEL, Maitre. **Restaurante: técnicas de serviços**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1993.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 3ª Edição. São Paulo (SP): SENAC-SP, 2004.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**