

Ementas e Bibliografias – Plano de Unidade de Disciplina

DISCIPLINA: LINGUA ESTRANGEIRA I: ESPANHOL BASICO	
Código:	01.308.01
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Compreensão de elementos que permitem expressar e compreender necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana como: apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos. Compreensão e produção de pequenos textos escritos e orais. Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente.</p>	
OBJETIVO	
<p>Identificar elementos básicos da linguagem como ortografia, vocabulário e semântica para comunicar-se, assim como conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação;</p> <p>Compreender elementos que constituem os textos orais e escritos, e as diferenças e semelhanças existentes entre as línguas portuguesa e espanhola.</p>	
PROGRAMA	
<p>Alfabeto / pronuncia / fonemas Substantivos: gênero e número Numerais Artigos e contrações Preposições Acento tônico na palavra Divisão silábica das palavras Emprego de pronomes pessoais Possessivos Comparação Verbos: regulares e irregulares; verbos pronominais e reflexivos Tempos verbais: Presente Indicativo, Imperativo. Futuro, Gerúndio. Falsos cognatos Locuções verbais: Presente contínuo, Futuro imediato. Verbo gostar – estrutura e uso Marcadores temporais e de lugares</p>	

Vocabulário básico: profissões, gentílicos, alimentos, estabelecimentos públicos, dias da semana, meses, horas...
Comunicação: Saudação formal e Informal, expressar opinião, falar de planos e projetos, falar de frequência, dar e perguntar informações, expressar gostos e preferências.
Cultural: A língua espanhola; Divisão política da Espanha, costumes da Espanha...

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral, diálogos;
Leitura individual e participativa;
Audição de CDs e de fitas cassetes;
Projeção de filmes;
Debates;
Práticas de conversação.

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

_____, María Ángeles. **Dual: pretextos para hablar.** Madrid (Espanha): Edelsa, 2006. (6 exemplares)
JIMÉNEZ GARCÍA, María de Los Ángeles. **Español sin fronteiras: curso de lengua española.** 3.ed. São Paulo (SP): Scipione, 2006. v. 1
LONELY PLANET (Ed.). **Espanhol: guia de conversação.** São Paulo, SP: Globo Livros, 2013. 271
PALOMINO, María Ángeles. **Primer Plano 1.** Edelsa. Madrid. 2001. (4 exemplares)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GARCIA, Hamílcar de. Dicionário globo português-espanhol espanhol-português. São Paulo: Globo, 1998.
SEÑAS: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 4. ed. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2013. ISBN 9788578277611.
TUTS, Martina. **Cinco estrellas: español para el turismo.** 2. ed. Madrid (Espanha): Sociedad General Española de Librería, 2011. 223 p.

DISCIPLINA: LÍNGUA ESTRANGEIRA I: FRANCÊS BÁSICO	
Código:	01.308.01
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
Elementos de expressão e compreensão em francês, formas linguísticas básicas no contato com situações de uso da vida cotidiana. Adjetivos e artigos. Cumprimentos. Verbos no presente. Verbos no passado. Pronomes pessoais e possessivos. Descrever pessoas e lugares.	
OBJETIVO	
Expressar e compreender em francês, formas linguísticas básicas no contato com situações de uso da vida cotidiana.	
PROGRAMA	
<p>Estudo das unidades iniciais do método "TOUT VA BIEN"</p> <p>Unidade 0: Primeiros contatos (Cumprimentar alguém, soletrar nomes, contar, dizer um número telefônico).</p> <p>Unidade 1: LES GENS - Contatos formais e informais, números em francês, indicar o sexo, idade, saudações, uso do "TU" e do "VOUS", descrição de pessoas e objetos, pequenos anúncios, entrevista. Conteúdo gramatical: Pronomes pessoais sujeitos, verbos em -er, verbos être e avoir, artigos definidos e indefinidos, a negação, gênero dos adjetivos, uso do C'EST e IL EST.</p> <p>Unidade 2: RITHMES DE VIE - Contatos diretos, formais, e telefônicos, fórmulas para o telefone, locutor e mensagem, comentários de atividades cotidianas, de lazer e de férias, atividades da imprensa (jornal e revista). Conteúdo gramatical: Presente dos verbos em - ir(e), - ter, - dre, prendre, venir, pouvoir et verbos em - evoir, faire, plural dos substantivos e dos adjetivos, pronomes tônicos, adjetivos possessivos, artigos contrates, futuro próximo.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas; • Leitura participativa; • Compreensão oral de cds; • Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana, buscando a integração das quatro habilidades linguísticas: compreensão e expressão oral e compreensão e expressão escrita. 	
AValiação	
<ul style="list-style-type: none"> • Participação em sala de aula; • Frequência às aulas; 	

- Exames escritos e orais;
- Exercícios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AVOLIO, Jelssa Ciardi. **Michaelis: dicionário escolar francês: francês-português, português-francês**. 2008.
GRÉGOIRE, M. ; THIÉVENAZO. **Grammaire progressive du français**. Niveau Intermédiaire. Paris : CLE International, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, Olívio de. **Gramática do francês fundamental**. Porto (Portugal): Porto, 1990.
MAUGER, G. **Cours de langue et de civilisation françaises**. Paris (França): Hachette, 1953.
VICTORIA, Luiz A.P. **Dicionário de conjugação dos verbos franceses**. Rio de Janeiro (RJ): Científica, 1960.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLES BASICO	
Código:	01.308.02
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
Desenvolvimento de habilidades referentes à compreensão do inglês como língua estrangeira de modo que o aluno será capaz de expressar-se de forma escrita e oral, utilizando estruturas elementares para alcançar tal objetivo. Presente, passado e futuro simples dos verbos. Artigos e adjetivos. Formas de cumprimento. Descrição de pessoas e objetos e lugares. Formas de perguntas. Pronomes pessoais.	
OBJETIVO	
<p>Compreender o processo gramatical básico da língua inglesa</p> <p>Conhecer os sistemas lingüísticos elementares</p> <p>Desenvolver as habilidades básicas de compreensão e expressão oral e auditiva</p> <p>Interpretar textos e diálogos de nível elementar</p> <p>Reconhecer o significado adequado das palavras</p>	
PROGRAMA	
<p>Verb To be:</p> <p>Yes/No questions</p> <p>Information/ WH- Questions</p> <p>Possessive nouns and adjectives</p> <p>Prepositions of time and place (on/in/at)</p> <p>Simple Present</p> <p>Yes/No questions</p> <p>Information Questions</p> <p>Statements</p> <p>Present Continuous</p> <p>Count and Non-count nouns</p> <p>There is/There are</p> <p>A / An /The</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Pesquisas em grupos</p> <p>Seminários</p> <p>Aulas expositivas</p> <p>Notas de Aula</p>	

AVALIAÇÃO

Notas de participação

Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos

Tarefas em classe e de casa

Provas escritas e orais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Lopes, Carolina. INGLÊS instrumental: leitura e compreensão de textos. Fortaleza, CE: IFCE, 2012. 119 p. ISBN 978-85-64778-01-6.

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

Rubio, Bráulio Alexandre Banda. Inglês para bares e restaurantes. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HARRISON, Mark; PATERSON, Ken. Oxford practice grammar: basic: with answers. Oxford (Great Britain): Oxford University, 2013. 296 p.

HORNBY, A. S. Oxford advances learners's dictionary of current english. Oxford university Press, 1985.

JACOB, Miriam. ENGLISH for international tourism - workbook. Londres (Inglaterra): Longman, 2005. 96 p. ISBN 0-582-29851-2.

LIMA, Alhandra; LIMA, Jean. Inglês para hotelaria & turismo. Fortaleza, CE: Premius, 2011. 78 p. ISBN 978-85-7564-567-3.

WEIGHT, a. l. Let's learn English – v.1. New York, American book, 1960.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: MATEMATICA COMERCIAL E FINANCEIRA

Código: 01.308.03

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 1

Nível: Superior

EMENTA

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

Regimes de Capitalização

Fluxos de Caixa de uma operação

Taxas Equivalentes

Valor nominal e valor atual (ou presente)

Desconto comercial ou bancário

Juros Simples e Compostos

Valor atual e nominal

Compra a vista e a prazo

Capitalização composta com taxas de juros variáveis

Taxa acumulada de empréstimo com hot money

Conjunto de capitais equivalentes

Taxa Interna de retorno

Operações com debêntures

METODOLOGIA DE ENSINO

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.

BUIAR, Celso Luiz. **Matemática financeira**. Curitiba (PR): Livro Técnico, 2010.

FARIA, Rogério Gomes de. **Matemática comercial e financeira**. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1983.

MATIAS, Washington Franco. **Matemática Financeira**. São Paulo, SP: Atlas, 2004

SAMANEZ, Carlos Patricio. **Matemática Financeira: aplicações a análise de investimentos** 3ª Ed. São Paulo, SP: Pearson, 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HAZZAN, Samuel. **Matemática Financeira**. São Paulo. Saraiva, 2003.

MATHIAS, Washington Franco. **Matemática financeira**. São Paulo (SP): Atlas, 2004.

CASAROTTO FILHO, Nelson. **Análise de investimentos: matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial**. São Paulo (SP): Atlas, 2006.

MORGADO, Cesar Augusto. **Progressões e Matemática Financeira**. 5ª. ed. Sociedade Brasileira do professor. 2005

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRACAO	
Código:	01.308.04
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
Conhecimento e identificação das organizações administrativas, métodos tradicionais e contemporâneos administrativos, aplicando-os na administração e planejamento turístico e hoteleiro.	
OBJETIVO	
Contextualizar teoria e pratica 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 e histórico (escolase teorias da administração; ênfase nas tarefas; ênfase na estrutura organizacional; ênfase na tecnologia; ênfase no ambiente; ênfase nas pessoas) Ambiente empresarial: estruturas e organogramas; hierarquização. O papel , as competências, as habilidades e atividades do administrador. Tipos e modelos administrativos (autocrático, burocrático, por liderança, patrimonialista) Mudanças e tendências organizacionais Gestão de pessoas (contratação, avaliação por desempenho e recompensa)	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas Trabalhos em equipe Análise critica do referencial teórico Seminários Painel integrado Estudos de caso	
AVALIAÇÃO	
Vs; trabalhos e seminários; Exercícios escritos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração.** Rio de Janeiro: Campus, 2004.

KWASNICKA, Eunice Lacava. **Introdução à administração.** São Paulo (SP): Atlas, 2006.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital.** São Paulo (SP): Atlas, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUCKER, Peter Ferdinand. **Introdução a administração.** São Paulo: Pioneira, 2002.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração de projetos: como transformar idéias em resultados.** São Paulo (SP): Atlas, 2006.

MAXIMIANO, Antonio César Amaru. **Introdução a administração.** São Paulo: Atlas, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: FENOMENOLOGIA DO TURISMO	
Código:	01.308.05
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Identificação e compreensão da evolução do turismo e os impactos sócio-econômico-ambientais. A segmentação turística, bem como o seu efeito multiplicador na economia global e local. Os órgãos do turismo. Assimilação e interpretação das tendências do produto turístico, sua conceituação, tipologia, motivação e deslocamento. 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; Avaliar a importância do turismo como atividade econômica; Identificar e classificar as diversas modalidades de turismo, bem como a classificação (tipos) dos turistas; 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>Bases da geografia sociopolítica e física do turismo: Oferta turística por região e centros isolados de turismo</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>Aplicar aulas expositivas; Estudos de caso; Exercícios em aula; Pesquisas e trabalhos em grupo, Visitas Técnicas.</p>	
AValiação	
<p>Participação em sala; Pesquisas e seminários Relatórios</p>	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, Jose Vicente. **Turismo: Fundamentos e dimensões**. São Paulo, Ed. Ática, 2002.

ANSARAH, Marília G.R. **Turismo: segmentação de mercado**. São Paulo: Futura, 2000.

BARRETTO, Margaritta. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas-SP: Papyrus, 1999.

BENI, Mario. **Análise Estrutural do Turismo**. São Paulo; SENAC, 2003.

ROMÉRO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet (Ed.). **Curso de gestão ambiental**. Arlindo Philippe Júnior. São Paulo, SP: USP : Manole, 2007. 1045 p. (Ambiental; v. 1)

CAVALCANTI, Carlos (Org.). **Desenvolvimento e natureza: estudos para uma sociedade sustentável**. 5.ed. São Paulo, SP: Cortez; Recife, PE: Fundação Joaquim Nabuco, 2009.

PETROCCI, MARIO. **Turismo, planejamento e gestão**. São Paulo: Futura, 2003.

SERRANO, Célia Maria. **Olhares Contemporâneos sobre Turismo**. Campinas_SP : Papyrus, 2001

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, Ycarim Melgaco. **Historia das viagens e do Turismo**. São Paulo: ALEPH, 2002.

BARRETTO, Margaritta. **Turismo: interfaces, desafios e incertezas**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2001.

BRAGA, Rogério. **Dicionário de Turismo**. São Paulo (SP): Uniletras, 2003.

MOTA, K. C. N. e ARAGÃO, A. R. F(org). **Educação tecnológica: teoria e prática do turismo, da hospitalidade e do lazer**. Fortaleza: Expressão, 2011.

PEARCE, Douglas G. (Org.). **Desenvolvimento em turismo: temas contemporâneos**. São Paulo: Contexto, 2002.

VESENTINI, José William. **Brasil: sociedade e espaço – geografia do Brasil**. São Paulo (SP): Ática, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA HOTELARIA	
Código:	01.308.06
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
Apanhado geral de toda a estrutura e funcionamento dos meios de hospedagem; A história e evolução da hotelaria; Classificação dos meios de hospedagem conforme a Sistema Brasileiro de Classificação em Meios de Hospedagem (SBClass)	
OBJETIVO	
<p>Conhecer o desenvolvimento da história da hotelaria e conseqüentes tendências atuais da hotelaria no mercado.</p> <p>Conhecer, identificar e analisar os diferentes segmentos de meios de hospedagem, sua estrutura organizacional geral e da recepção, a interdependência entre setores e tipos de demandas.</p> <p>Identificar siglas, códigos e termos que globalizam o serviço hoteleiro.</p> <p>Conhecer “in loco” os ambientes hoteleiros</p>	
PROGRAMA	
<p>História e evolução econômica da Hotelaria: a hotelaria no Brasil, USA, Europa, Ásia;</p> <p>Tipologia e segmentação de meios de hospedagem;</p> <p>Classificação hoteleira internacional; classificação hoteleira nacional pelo Ministério do Turismo-MTur; termos e siglas internacionais;</p> <p>Cadeias hoteleiras; organograma geral da empresa hoteleira; hierarquia e comunicação entre setores.</p> <p>Bases gerais de checkin e checkout</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>2 (duas) Visitas Técnicas em meios de hospedagem : particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado.</p> <p>Aulas expositivas com recurso audio visual</p> <p>Estudos de caso;</p> <p>Seminário em aula;</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Relatórios técnicos,</p> <p>Avaliações objetiva e discussão em sala</p> <p>Seminário avaliativos</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

CARTILHAS SBCLASS- Cartilhas do Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem: Fornecem orientações sobre o novo Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem. São divididas em oito volumes - uma explica todo o processo para solicitação e manutenção da classificação e as demais apresentam alguns dos requisitos para concessão da classificação. [Http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/cadernos_publicacoes/23classificacao_hoteleira.html](http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/cadernos_publicacoes/23classificacao_hoteleira.html)

CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações.** São Paulo-SP :Thomson Pioneira, 2003.

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

DUARTE, Vladir. **Administração dos sistemas hoteleiros: conceito básicos.** São Paulo: SENAC, 1996.

SBCLASS- PORTARIA 100 DE JUNHO DE 2011- Institui o Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass), estabelece os critérios de classificação destes, cria o Conselho Técnico Nacional de Classificação de Meios De Hospedagem (CTClass) e dá outras providências.(meio eletrônico)

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade.** Barueri - SP: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 9ª. ed. Caxias do Sul. Educs, 2003.

Castelli, Geraldo. **Excelência em Hotelaria.** Rio de Janeiro: Qualitymark:2005.

GUERRIER, Yvonne. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes: uma perspectiva internacional.** São Paulo: Futura, 2003.

VIERA, Elenara; CANDIDO, Indio. **Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico.** Caxias do Sul: Educs, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INICIACAO AO ESTUDO DE A & B	
Código:	01.308.07
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conhecimento e compreensão sobre a evolução da gastronomia e restauração. Segmentos de alimentos e bebidas e tendências contemporâneas. Estrutura física, cargos e funções na empresa restaurativa (restaurante/atendimento e cozinha/produção), sua tipologia e importância social. O papel dos chefs no mercado atual e as diferenças culturais na gastronomia internacional.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer a história e a evolução dos meios de restauração e a origem e evolução da gastronomia internacional e a sua influência na cultura gastronômica brasileira.</p> <p>Classificar os vários meios de restauração existentes.</p> <p>Conhecer o funcionamento do departamento de A&B de um hotel avaliando a comunicação e dependência do A&B com outros setores.</p> <p>Conhecer cargos e funções em A&B bem como a funcionalidade da produção com o atendimento e as diferenças culturais na gastronomia internacional.</p>	
PROGRAMA	
<p>A história da gastronomia</p> <p>Gastronomia na Antiguidade, Idade Média, Moderna e Contemporânea em concomitância com a restauração: Tabus, tradições, influências alimentares.</p> <p>A relevância dos serviços em A&B e seu desenvolvimento no Brasil.</p> <p>Restaurantes e segmentações - Tipos de restaurantes (catering, buffet, self-service, tradicional/clássico, popular fast-food, bares, barracas de praia, churrascarias, fusion food, pizzarias, etc.)</p> <p>Estrutura Organizacional de A&B (Atendimento/Sala-Bar e Produção/Cozinha): Características e objetivos; Organograma; Cargos e atribuições; Cliente.</p> <p>Área de produção e atendimento.</p> <p>Fundamentos da Gastronomia nacional e internacional.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos; Visitas técnicas.</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

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.

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

PERCIVAL, Maricato. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: Senac, 2005.

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

SPANG, Rebecca. **Invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 4.ed. São Paulo: Senac SP, 2006.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Paulo (SP): SENAC-SP: Estúdio Sônia Robatto, 2005..

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DO TURISMO	
Código:	01.308.08
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	1
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Caracterização da abordagem sociológica da sociedade e do turismo. Exposição da relação do turismo com as estruturas econômicas, políticas e culturais das sociedades contemporâneas ocidentais. Exposição de aspectos da cultura brasileira influentes nas práticas turísticas e na cultura organizacional do turismo no Brasil e no Ceará. Divulgação e produção de conhecimentos, atitudes, posturas e valores da pluralidade étnico-racial, bem como a história e cultura dos afro-brasileiros e dos africanos, na educação dos cidadãos para garantir o respeito aos direitos legais e valorização da identidade e democracia brasileira.</p>	
OBJETIVO	
<p>Refletir acerca da contribuição da Sociologia para a compreensão da sociedade e do turismo.</p> <p>Conhecer as concepções básicas da investigação sociológica contemporânea do turismo.</p> <p>Compreender o processo de surgimento e de desenvolvimento do turismo na sociedade moderna e contemporânea, bem como a integração do turismo na indústria cultural e do entretenimento e a relação entre cultura brasileira e práticas de turismo, mercado turístico no Brasil e no Ceará.</p>	
PROGRAMA	
<p>Fundamentos teóricos da Sociologia do Turismo.</p> <p>Fundamentos históricos, antropológicos e geopolíticos do Turismo.</p> <p>Educação das Relações Étnico-Raciais, afro-brasileiras e dos africanos.</p> <p>Relações sociais no turismo.</p> <p>Relação entre turismo, economia, ação cultural e cidadania.</p> <p>Turismo na indústria do entretenimento e na mídia.</p> <p>Turismo e território.</p> <p>As representações sociais da mulher brasileira e o turismo.</p> <p>Fundamentos sobre o mercado de trabalho em turismo no Nordeste.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas e dialogadas;</p> <p>leitura e análise de textos;</p> <p>trabalhos de equipes;</p> <p>visitas técnicas.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Serão avaliados a participação e o aproveitamento de cada estudante nas atividades propostas tais como seminário, debates em sala de aula e, relatórios de pesquisas individuais ou em grupos, prova escrita.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia Empírica do Lazer**. 3ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2008

KLIPPENDORF, Jost. **Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

LEMOS, Amália Inês G. de (Org). **Turismo: impactos socioambientais**. São Paulo: Hucitec., 1999.

FONSECA, Dagoberto. **Políticas públicas e ações afirmativas**. São Paulo, SP: Selo Negro, 2009. 140 p. (Consciência em Debate)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENI, Mário Carlos. **Globalização do turismo**. Megatendências do setor e a realidade brasileira. São Paulo: Aleph, 2003.

BERNAL, Cleide. **A metrópole emergente: a ação do capital imobiliário a estruturação urbana de Fortaleza**. Fortaleza: Editora UFC/ Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2004.

CASTRO, Celso /Antonio Pinheiro. **Sociologia aplicada ao turismo**. Atlas: São Paulo, 2002.

CRUZ, Rita de Cássia. **Política de turismo e território**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2001.

CUNHA JÚNIOR, Henrique (Org.). **Espaço urbano e afrodescendência: estudos da espacialidade negra ur para o debate das políticas públicas**. Fortaleza, CE: Edições UFC, 2007.

DIAS, Reinaldo. **Sociologia do turismo**. Atlas: São Paulo, 2003.

OLIVEIRA, Pérsio Santos . **Introdução à Sociologia**. São Paulo: Ática, 2010.

SANTOS, Renato Emerson dos (Org.). **Diversidade, espaço e relações étnico-raciais: o negro na geografia Brasil**. 2.ed. Belo Horizonte, MG: Gutenberg, 2009. 203 p. (Cultura Negra e Identidades). Acervo FNDE/PNBE PROFESSOR 2010.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **A sociedade pós-industrial e o profissional em turismo**. 2. ed. Campinas, SP: Papyrus, 1999.

URRY, John. **O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas**. 3. ed. São Paulo: Studio N SESC, 2001.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO	
Código:	01.308.09
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 e da ABNT.	
OBJETIVO	
<p>Interpretar a ciência como parte do processo da evolução do conhecimento produzido historicamente pela humanidade.</p> <p>Compreender e aplicar as normas regras de ação e os procedimentos para o desenvolvimento do trabalho científico.</p> <p>Analisar dados e informações oriundas das investigações científicas.</p> <p>Aplicar as normas de metodologia científica nos trabalhos acadêmicos e nas pesquisas.</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.)</p> <p>O Trabalho Acadêmico (conceito; tipos de trabalhos; normas da ABNT; utilização do método científico nas atividades acadêmicas; elaboração de resumos e resenhas; elaboração de um artigo utilizando o método científico e as normas da ABNT).</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas dialogadas</p> <p>Leitura e discussão em grupo</p> <p>Seminários</p> <p>Elaboração de trabalhos escritos</p> <p>Pesquisa Bibliográfica</p>	
AValiação	
<p>Participação em sala;</p> <p>Trabalhos e Seminários</p> <p>Preparo de Leituras;</p>	

Domínio de Conceitos

Domínio da linguagem científica;

Capacidade de Interpretação e Análise;

Elaboração de Resumos e Resenhas;

Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração de um artigo científico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: Casos praticos.** São Paulo: Roca, 2003.

DENCKER, Ada M. F. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo.** 5.ed.- São Paulo: Futura, 2000.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed.- São Paulo: Atlas, 2002.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica.** 6.ed.- São Paulo: Atlas, 2005.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados.** – 6 ed.- São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCHE, Jose Carlos. **Fundamentos de pesquisas científicas: teoria da ciência e prática da pesquisa.** Petrópolis:Vozes, 1997.

OLIVEIRA, Jorge Leite. **Texto acadêmico: técnicas de redação e da pesquisa científica.** Petrópolis/ RJ: Vozes, 2005.

SALOMON, Delcio Vieira. **Como fazer uma monografia: elementos de metodologia do trabalho científico.** São Paulo:Martins Fontes, 2001.

SANTOS, Antonio Raimundo dos. **Metodologia científica: a construção do conhecimento.** Rio de Janeiro:DP&A,2002.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 22ª ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO EM INGLÊS I	
Código:	01.308.10
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.308.02
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Elementos de expressão e compreensão em língua inglesa no contato com situações de uso cotidiano nos diversos departamentos dos meios de hospedagem. O uso de expressões no imperativo, afirmativo e negativo, verbos pronominais; tempos verbais: passado, particípio, futuro, pretérito perfeito e indefinido, condicional; uso dos pronomes, adjetivos demonstrativos, objeto direto e indireto.</p>	
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>Palavras interrogativas (when / where)</p> <p>Formas verbais (imperativo / indicativo/gerúndio)</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>Exposição oral</p> <p>Leitura participativa</p> <p>Audição de cds, fitas.</p> <p>Projeção de filmes</p>	

AVALIAÇÃO

Provas escritas, auditivas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese.

Apresentação de trabalhos oralmente.

Participação em aulas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMORIN, Jose Olavo. **Longman gramática escolar da língua inglesa** . São Paulo, SP: Pearson Education do Brasil, 2009.

DAVIDSON, Theresa. **Inglês para hotelaria**. Fortaleza (CE): SEBRAE/Ce / IBEU-Ce, 1996.

DE CHIARO, Tânia. Inglês para restaurantes: para os profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes. São Paulo, SP: Disal, 2011. 303 p.

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

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Inglês para bares e restaurantes. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p.

SWUAN, Michael. **Practical english usage. 3ª. Ed. Oxford.** Oxford University, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EASTWOOD, John. **A basic english grammar.** Oxford (Great Britain): Oxford University, 1984.

HORNBY, A. S. **Oxford advances learners's dictionary of current english.** Oxford University Press, 1985.

DUCKWORTH, Michael. At your service: english for the travel and tourist industry - workbook. Oxford (Great Britain): Oxford University, 1995. 64 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: LINGUA ESTRANGEIRA II: COMUNICAÇÃO EM ESPANHOL	
Código:	01.308.11
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.308.01
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Elementos de expressão e compreensão em língua hispânica no contato com situações de uso cotidiano nos diversos departamentos dos meios de hospedagem. O uso de expressões no imperativo, afirmativo e negativo, verbos pronominais; tempos verbais: passado, particípio, futuro, pretérito perfeito e indefinido, condicional; uso dos pronomes, adjetivos demonstrativos, objeto direto e indireto.</p>	
OBJETIVO	
<p>Reconhecer valor semântico das palavras, adquirir elementos gramaticais, que facilitem a compreensão de textos orais e escritos, e conhecer códigos verbais e não verbais (gestos, mímicas, movimentos corporais) para ter uma efetiva comunicação.</p>	
PROGRAMA	
<p>Elementos gramaticais Substantivos e adjetivos Advérbios interrogativos Emprego de pronomes pessoais, possessivos demonstrativos, complementos Verbos: regulares e irregulares; impessoais; Tempos verbais: Presente Indicativo, Pretérito Perfeito e Indefinido, Futuro, Imperativo negativo; Afirmativo, Condicional e Particípio; Locuções verbais: Verbo gostar – estrutura e uso Elementos comunicativos: pedir e dar informações sobre tempo; apresentar desculpas diante de reclamações; apresentar serviços do hotel. Vocabulário básico: chek in, chek out, meios de hospedagem, mobiliário de habitação, alimentos, serviços de hotéis, fenômenos meteorológicos, prendas de vestir, moedas estrangeiras.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição oral, diálogos; Leitura individual e participativa; Audição de CDs e de fitas cassetes; Projeção de filmes; Debates; Práticas de conversação.</p>	
AVALIAÇÃO	

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PALOMINO, María Ángeles. **Primer Plano 1, 2.** Edelsa. Madrid 2000.

PALOMINO, María Ángeles. **Dual: pretextos para hablar.** Madrid (Espanha): Edelsa, 2006.

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Espanhol para hotelaria. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p.

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Espanhol para governança hoteleira. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JIMÉNEZ GARCÍA, María de Los Ángeles. **Español sin fronteras: curso de lengua española.** 3.ed. São Paulo (SP): Scipione, 2008. v. 1,2 e 3.

GARCIA, Hamílcar de. Dicionário globo português-espanhol espanhol-português. São Paulo: Globo, 1998

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Espanhol para bares e restaurantes. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: LINGUA ESTRANGEIRA II: COMUNICAÇÃO EM FRANCES	
Código:	01.308.11
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.308.01
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Elementos de expressão e compreensão em francês, formas linguísticas básicas no contato com situações de uso da vida cotidiana. Contempla, igualmente, formas linguísticas específicas utilizadas em hotel. Uso do imperativo afirmativo e negativo; verbos pronominais; tempos verbais: passado recente, presente indicativo, pretérito perfeito e indefinido, futuro, imperativo negativo; afirmativo, condicional e particípio; pronome “on”; adjetivos demonstrativos; pronomes; objeto direto e indireto.</p>	
OBJETIVO	
<p>Expressar e compreender em francês as formas linguísticas básicas e intermediárias no contato com situações de uso da vida cotidiana, assim como, situações específicas da recepção em hotéis.</p>	
PROGRAMA	
<p>Estudo da unidade 03 do método “TOUT VA BIEN”</p> <p>Unidade 3: LIEUX - Contatos formais (turismo 1 e 2), registro padrão, tratamento de polidez, formulação de conselhos, descrições e comentários de locais e de atividades turísticas, informativo turístico, cartão postal, carta.</p> <p>Conteúdo gramatical:</p> <p>Substantivos e adjetivos; Advérbios interrogativos; Numerais; Acento tônico e gráfico na palavra; Antônimos, sinônimos; 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>Vocabulário básico: fenômenos meteorológicos, vestuário, moedas estrangeiras.</p> <p>Estudo das unidades 01 e 02 do método “HÔTELLERIE-RESTAURATION.COM”</p> <p>Unidade 01: BIENVENUE À L’HÔTEL DE LA PAIX – Apresentar as principais características de um hotel, chek in, chek out, meios de hospedagem, mobiliário de habitação, alimentos, serviços de hotéis, apresentar as profissões da hotelaria e da restauração.</p> <p>Unidade 02: RÉSERVATION - Reservar um quarto por telefone, reservar um mesa no restaurante, reservar pela internet, confirmar uma reserva, recusar uma reserva, modificar ou anular uma reserva, especificar os serviços.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas; • Leitura participativa; • Compreensão oral de cds; • Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana, buscando a integração das quatro habilidades linguísticas: compreensão e expressão oral e compreensão 	

e expressão escrita.

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AVOLIO, Jelssa Ciardi. **Michaelis: dicionário escolar francês: francês-português, português-francês**. 2008

GRÉGOIRE, M. ; THIÉVENAZO. **Grammaire progressive du français**. Niveau Intermédiaire. Paris : CLE International, 2000

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Francês para hotelaria. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p.

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Francês para governança hoteleira. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, Olívio de. **Gramática do francês fundamental**. Porto (Portugal): Porto, 1990.

DUBOIS, Chantal; PENFORNIS, Jean-Luc. **Tourisme.com - méthode de français du tourisme**. Paris (França): CLE International, 2004.

MAUGER, G. **Cours de langue et de civilisation françaises**. 1953.

VICTORIA, Luiz A.P. **Dicionário de conjugação dos verbos franceses**. 1960.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTATISTICA APLICADA	
Código:	01.308.12
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conceitos de estatística. Estudo das possibilidades e do comportamento aleatório de uma variável a partir de um conjunto de observações e tê-lo como referência para tomadas de decisão e projeções para empreendimentos</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer 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>Critica 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: Média</p> <p>Aritmética (dados agrupados e não-agrupados).</p> <p>Média: 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>Pesquisas em grupos</p> <p>Seminários</p> <p>Aulas expositivas</p>	
AVALIAÇÃO	

Provas escritas, auditivas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese.

Apresentação de trabalhos oralmente.

Participação em aulas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro. **Estatística aplicada ao turismo e hotelaria**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

COSTA, Sergio Francisco. **Estatística aplicada ao turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

TIBONI, Conceição Gentil R. **Estatística básica para o curso de turismo**. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZEVEDO, Amilcar Gomes de. **Estatística básica: cursos de ciências humanas e de educação**. 4.ed. Rio de Janeiro (RJ): LTC, 1983.

FONSECA, Jairo Simon da. **Curso de estatística**. São Paulo: Atlas, 1996.

IEZZI, Gelson. HAZZAN, Samuel. DEGENSZAJN, David Mauro. **Fundamentos de matemática elementar - v.11**. São Paulo (SP): Atual, 2006.

MUCELIN, Carlos Alberto. **Estatística**. Curitiba (PR): Editora do Livro Técnico, 2010.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HIGIENE ALIMENTAR E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO	
Código:	01.308.13
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	-
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
Aplicação de técnicas de nutrição em consonância com a produção e manipulação dos alimentos nas produções culinárias	
OBJETIVO	
<p>Compreender técnicas dietéticas e fatores que influenciam em uma alimentação equilibrada;</p> <p>Conhecer o processo digestivo e os nutrientes alimentares;</p> <p>Analisar, conhecer e aplicar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos</p> <p>Conhecer os processos de infecção e intoxicação alimentar</p> <p>Conhecer a Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC</p>	
PROGRAMA	
<p>Nutrição e Técnicas dietéticas (conceitos e demonstrações)</p> <p>Aplicação das Boas Práticas de Fabricação nos serviços de alimentação (RDC – 216/04)</p> <p>Processo Digestivo Humano;</p> <p>Nutrientes (carboidratos; proteínas, gordura, minerais, vitaminas).</p> <p>Microbiologia de Alimentos.</p> <p>Contaminantes alimentares</p> <p>Doenças Transmitidas por Alimentos DTAs</p> <p>APPCC</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> <p>Aula Prática de Laboratório.</p> <p>Visita técnica em um serviço de alimentação.</p>	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, serão baseadas em trabalhos individuais ou de grupo, e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos, relatórios de visitas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

AMARAL, Atanásio Alves do. **Controle e normas sanitárias**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2011

BARHAM, Peter. **A ciência da culinária**. Ed. Rocco. Rio de Janeiro, 2002.

GOLSALVES, Paulo Eiro. **Livro dos alimentos**. São Paulo, SP: Summus, 2001.

MENDONÇA, S. N. T. Gama de. **Nutrição**. Editora do Livro Técnico. Curitiba, 2010.

Organização Mundial Turismo. **Manual da qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo**. Rocco. Rio de Janeiro, 2003.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. Manole. 2.ed.rev.atual. Barueri, 2006.

Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes. 2ªed. Renov. São Paulo: SENAC-SP, 2005

SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo, SP: Nobel, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIESEK, Simone. AZEN ALVES Letícia. GUERRA, Isabela. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 2. ed. , rev.ampl. Barueri, SP: Manole, 2010

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Atheneu. 2ªedição. São Paulo, 1987.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo Nobel 1984

SAGNIER, Lucia Bultó. **Larousse da dieta e da nutrição**. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: CONTABILIDADE APLICADA

Código:	01.308.14
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
Resultados de balanços patrimoniais e balancetes, buscando a administração ideal do capital da empresa hoteleira.	
OBJETIVO	
Conhecer a evolução da contabilidade. Dominar os conceitos estruturais básicos da contabilidade dos postulados e convenções contábeis. Conhecer a legislação pertinente as atividades da contabilidade. Dominar as técnicas de escrituração e elaborar as principais demonstrações contábeis	
PROGRAMA	
Evolução da contabilidade: escola européia, norte-americana, e o ensino da contabilidade no Brasil. Estrutura Conceitual Básica da Contabilidade: postulados contábeis, princípios contábeis geralmente aceitos e convenções contábeis; Fatos Contábeis: fatos permutativos, fatos modificativos e fatos mistos; Procedimentos contábeis: escrituração contábil, livros de escrituração (diário e razão), método das partidas dobradas, lançamentos contábeis, formulas de lançamento, balancete de verificação; Plano Geral de Contas: contas do ativo, contas do passivo, contas do patrimônio liquidam, contas de resultado, estrutura do plano de contas; Dinâmicas patrimoniais Principais demonstrações: demonstração do resultado do exercício, demonstração de lucros ou prejuízos acumulados, demonstração de origens e aplicação de recursos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo 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	
ÁVILA, Carlos Alberto de. Contabilidade básica . Curitiba (PR): Editora do Livro Técnico, 2010. OLIVEIRA, Luiz Martins. Introdução à contabilidade . São Paulo: Futura, 2000. ZANELLA, Luis Carlos. Contabilidade para hotéis e restaurantes . Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, Hilário. **Contabilidade geral**. São Paulo: Atlas, 1996.

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

OLIVEIRA, Fernando Vicente de. **Capacidade de carga nas cidades históricas**. Campinas (SP): Papirus, 2003.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS

Código:	01.308.15
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
Motivações no trabalho; personalidade; percepções e ações; mecanismos de ajustamento; emoções; funções psicológicas e julgamento; os tipos de comportamento; habilidades interpessoais na hotelaria; comunicação; liderança; conflito e suas resoluções.	
OBJETIVOS	
Geral: Compreender as bases psicológicas da relação profissional-cliente.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar interações sociais em hotéis - Desenvolver habilidades interpessoais de atendimento em hotéis. 	
PROGRAMA	
<p><u>Unidade I: A motivação no ambiente de serviços</u></p> <p>- Conceito de motivação; a motivação do cliente; a satisfação das necessidades do cliente; a satisfação das necessidades dos colaboradores; a desmotivação dos funcionários; estímulos motivadores</p> <p><u>Unidade II: A influência da personalidade</u></p> <p>- Conceito de personalidade; manifestações da personalidade nos serviços; traços de personalidade dos clientes</p> <p>- Traços de personalidade do profissional; traços profissionais da personalidade;</p> <p><u>Unidade III: A percepção e sua influência nas ações</u></p> <p>- Conceito de percepção; tipos de percepções: figural e global; a percepção do cliente do ambiente de serviço; o profissional percebendo sua própria percepção</p> <p><u>Unidade IV: Os mecanismos de ajustamentos</u></p> <p>- O que são mecanismos de ajustamentos; relação entre ajustamentos e atendimentos; os tipos de ajustamentos</p> <p><u>Unidade V: As emoções</u></p> <p>- Conceito de emoção; a frustração; a raiva e o ódio; o desagrado; a tristeza; a vergonha</p> <p><u>Unidade VI: O comportamento Introverso e o Extroverso</u></p> <p>- A pessoa introversa; a pessoa extroversa; cliente introverso; cliente extroverso; hóspede introverso; turista extroverso</p> <p><u>Unidade VII: As funções psicológicas</u></p> <p>- As funções psicológicas no relacionamento interpessoal; a predominância de uma função psicológica; as funções psicológicas e o julgamento; o cliente sensação; o cliente intuição; o cliente pensamento; o cliente sentimento</p> <p><u>Unidade VIII: Conflitos e suas resoluções</u></p>	

- Conceito de conflito; o conflito intrapsíquico e extrapsíquico; tipos de conflitos extrapsíquicos; resolução de conflitos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula expositivas
Debates através de seminários
Leitura de textos com exercícios dirigidos

AVALIAÇÃO

Provas
Seminários
Participação ativa (presença, perguntas, questionamentos, argumentações)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GONÇALVES, Ana Maria. **Dinâmica de grupos na formação de lideranças**. 8ª. ed. Rio de Janeiro. DP&A. 2002.

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 11 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2001.

SILVA, Fernando Brasil da. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia**. S.ed. São Paulo: Pioneira Thomson, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, Irene Melo. **Introdução à psicologia das relações humanas**. Rio de Janeiro. FGV. 1976.

MILITÃO, Albigenor. **Jogos, dinâmicas e vivências grupais: como desenvolver sua melhor técnica em atividades grupais**. Rio de Janeiro (RJ): Qualitymark, 2007.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SILVA, F. B. da. **A psicologia aplicada ao turismo e a hotelaria**. s. ed. São Paulo: CenaUn, 1999.

WEIL, Pierre. **Relações humanas na família e no trabalho**. Petrópolis: Vozes, 2005.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROCESSOS DE RESERVAS E RECEPÇÃO

Código:	01.308.16
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.308.06
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
<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>	
OBJETIVO	
<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>	
PROGRAMA	
<p>Evolução do sistema de reservas Ciclo de reservas Organograma, cargos e funções em reservas e recepção Tipos de Unidades habitacionais para venda Negociação de valores de diária Alfabeto internacional Procedimentos para efetivação dos tipos de reservas e dos tipos e particularidades de check in e check out Procedimentos para early check in, late check out e overbooking Documentos do setor de reservas e recepção Tipos de bloqueios Rotinas e procedimentos dos turnos na recepção Plano de reservas (mapa de disponibilidade, parâmetro e produtos, gráfico de ocupação) Conta Corrente – recepção Prática em laboratório</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>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

CASTELLI, Geraldo. **Excelencia na hotelaria: um abordagem prática**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo-SP: Thomson Pioneira, 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: EducS, 1997.

ISMAIL, Ahmed. **HOSPEDAGEM: front office e governança**. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2010.

VALLEN, Gary K. & VALLEN, Jerome J. **Check in e Check out: gestão e prestação de serviços em Hotelaria**. Porto Alegre (RS): Bookman, 2003.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Barueri - SP: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. **Controles em Hotelaria: sistema mecanizados para hotéis**. Caxias do sul: EducS, 1996.

DUARTE, Vládir. **Administração dos sistemas hoteleiros: conceito básicos**. São Paulo: SENAC, 1996.

INSTITUTO de Hospitalidade - manual . **Atendente de reservas**. Rio de Janeiro: Versel, 2000.

POWERS, Ton & BARROWS, Clayton . **Administração no setor de hospitalidade**. São Paulo: Atlas, 2004.

VIERA, Elenara; CANDIDO, Índio. **Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: EducS, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: BASES DE PRODUÇÃO CULINÁRIA	
Código:	01.308.17
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.308.13
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, pães e doces de base. Conhecimento e orientação da cozinha clássica e a cozinha moderna</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer a estrutura e tradição da cozinha clássica e <i>nouvelle cuisine</i> e promover os hábitos alimentares com as tendências contemporâneas e regionais. Conhecer e fazer a preparação básica dos alimentos, aplicando técnicas de cocção com o emprego correto dos equipamentos e utensílios, de cortes de legume e carnes, e o emprego de ervas e especiarias adequadas para a qualidade dos pratos e o estímulo do senso visual, olfativo e degustativo do comensal.</p>	
PROGRAMA	
<p>Cozinha Clássica Nouvelle Cuisine Histórico, tipos, produção e uso na culinária de ervas e especiarias; Fundos básicos, ligações ou espessantes, aromáticos, melhoradores de sabor e fungos; Métodos de cocção (calor seco; calor úmido; calor misto: assar, grelhar, defumar, saltear, fritar, vapor, banho-maria, brasear, refogar/ensopar/guisar; marinar, lardear, cobrir, forneir) ; Cortes de alimentos Histórico, tipos, produção e uso na culinária de: queijos, pães, doces e pastas/massas. Práticas em laboratório</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento. Simulações: Práticas laboratoriais em ambiente escolar</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ALMEIDA, Daniel Francisco. Padeiro e confeitiro. 2. ed. Canoas, RS: Universidade Luterana do Brasil, 2005</p>	

BARHAM, Peter. **A ciência da culinária**. Ed. Rocco. Rio de Janeiro, 2002

BOCUSE, Paul. **A cozinha de Paul Bocuse**. Rio de Janeiro: Record, 2005.

CANELLA, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012

HARBUTT, Juliet (Org.). **O Livro do queijo**. São Paulo, SP: Globo, 2011

KELLY, Ian. **Careme: cozinheiro dos reis**. Rio de Janeiro, RJ: Jorge Zahar, 2005.

LEANDRO, Jair Jorge. **Queijos: do campo à mesa: 10.000 anos de história e tradição**. São Paulo, SP: Melhoramentos: Empresa das Artes, 2011

LINGUANOTTO Neto, Nelusko. **Ervas e Especiarias com suas Receitas**. São Paulo: Boccato, 2006.

O PÃO na mesa brasileira. 3. ed. São Paulo, SP: Senac Nacional, 2012.

PELT, Jean-Marie. **Especiarias e Ervas Aromáticas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

TECHMANN, Ione Mendes. **Cardápio: Técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: Educs, 2007.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara. **Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: Educs, 2000.

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

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

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

QUEIJO: fundamentos tecnológicos. São Paulo, SP: Ícone / Unicamp, s.d.

SEBBES, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2. ed. , ampl. Rio de Janeiro, RJ; São Paulo, SP: Senac Rio de Janeiro: Senac São Paulo, 2013

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRINCÍPIOS E PRÁTICAS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
Código:	01.308.18
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.308.13
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
Conhecimento da importância da Tecnologia de Alimentos, dos métodos gerais de conservação de alimentos, especificando o uso de embalagens nos mesmos, conhecimento das bases dos processos tecnológicos de alimentos de origem animal e vegetal.	
OBJETIVO	
<p>Conhecer os princípios em tecnologia de alimentos e orientar manipuladores de alimentos para principais métodos de conservação;</p> <p>Relacionar as embalagens para cada tipo de alimento;.</p> <p>Identificar os métodos de processamento nos diversos tipos de alimentos;</p> <p>Adequar processos operacionais de acordo com cada alimento;</p> <p>Conhecer as bases legais dos processos alimentícios.</p>	
PROGRAMA	
<p>I. Introdução ao Estudo da Tecnologia de Alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Importância da Tecnologia de Alimentos 2. Tipos de Indústrias de Alimentos. 3. A Indústria de Alimentos no Brasil. 4. Fatores de Qualidade e Aceitabilidade dos Alimentos. 5. Principais Causas de Alterações químicas e físicas dos alimentos <p>II. Métodos Gerais de Conservação de Alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conservação de Alimentos pelo uso do calor 2. Conservação de Alimentos pelo uso do frio 3. Conservação de Alimentos pelo controle da umidade 4. Conservação de Alimentos pelo uso do açúcar 5. Conservação de Alimentos por fermentações 6. Conservação de Alimentos pelo uso de aditivos 7. Conservação de Alimentos pelo uso de irradiação 8. Conservação de Alimentos por outros métodos <p>III. Embalagens para Alimentos;</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Estudo da evolução, definição e divisão das embalagens para alimentos b) As embalagens e sua importância na conservação de alimentos c) Funções e requisitos de uso das embalagens d) Tipos de embalagens: à base de celulose, metálicas, plásticos, vidro. <p>IV. Bases dos processos tecnológicos de alimentos de origem animal e vegetal;</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Tecnologia de carnes e pescados; b) Tecnologia de cereais c) Tecnologia de frutas e hortaliças d) Tecnologia de bebidas. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	

<ul style="list-style-type: none"> * Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; * Estudo de casos; * Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento. * Simulações: Práticas laboratoriais em ambiente escolar * Visitas técnicas à estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos. 	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, serão baseadas em trabalhos individuais ou de grupo e através de provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula e de apresentações dos relatórios exigidos das visitas técnicas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AQUARONE, Eugênio (Coord.) et al. Biotecnologia industrial - v.4. São Paulo, SP: Blucher, 2008. v.4.</p> <p>DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. 3ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.</p> <p>GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.</p> <p>Organização Mundial Turismo. Manual da qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo. Rio de Janeiro: Rocco, 2003</p> <p>Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes. 2ªed. Renov. São Paulo: SENAC-SP, 2005</p> <p>VIEIRA, Regine Helena Silva Dos Fernandes (Coord.). Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. Dália dos Prazeres RODRIGUES et al. São Paulo, SP: Livraria Varela, 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AQUARONE, E. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo : Edgard Blücher, 1990.</p> <p>CENTEC. Processamento de frutos. Fortaleza, CE: Edições Demócrito Rocha, 2004. 56 p. (Cadernos Tecnológicos)</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ªedição. São Paulo: Atheneu, 1987.</p> <p>IARIA, S.T. Microbiologia de alimentos: técnicas utilizadas em exercícios práticos. São Paulo: USP, 1981.</p> <p>RODRIGUES, M. A. C. Conservação caseira de alimentos de origem animal: receitas testadas e padronizadas. Fortaleza: UFC, 2000</p> <p>SIMÃO, A. M.. Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico. São Paulo: Nobel, 1986.</p>	
Coordenador do Curso <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

DISCIPLINA: PROCESSOS DE COQUETELARIA

Código:	01.308.19
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conhecimento e contextualização do surgimento e histórico das bebidas destiladas e fermentadas e sua importância sociocultural na história e na atualidade;</p> <p>Conhecer as formas de produção de bebidas fermentadas e destiladas e sua utilização e variação em coquetéis.</p>	
OBJETIVOS	
<p>Conhecer o surgimento das bebidas e sua importância sociocultural.</p> <p>Identificar bebidas fermentadas e destiladas.</p> <p>Conhecer os procedimentos de fabricação geral das bebidas.</p> <p>Conhecer e elaborar as misturas para coquetéis padronizados.</p>	
PROGRAMA	
<p>O enfoque social e cultural de ingestão de álcool e frequentar bares e similares. O ritual dos brindes.</p> <p>Efeitos do álcool: ressaca e amnésia.</p> <p>Surgimento e enfoque cultural das bebidas fermentadas e destiladas: América do Sul e do Norte representado inicialmente nas civilizações Incas, Maias; Astecas, Indígenas no território brasileiro (balche, pulque, chicha, cauim); Europa e Oriente Médio (aqua vitae; elixir da vida)</p> <p>Cerveja: histórico, produção, serviços e contextualização.</p> <p>Bebidas destiladas e por infusão: histórico, produção, tipos, serviços e contextualização (tequila, vodka, rum, cachaça, gim, bitters, vermute, absinto, saque, uisque, conhaque/brandy, licores)</p> <p>Produção de coquetéis padronizados.</p> <p>O serviço de bebidas.</p> <p>O barmen, o bartender (freestyle)</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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>	
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 práticos e trabalhos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

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

DINHAM, Robert; ADAMES, Cesar. **O Essencial em cervejas e destilados**. 2. ed. , rev. ampl. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2013.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo. Senac: 2006.

FREITAS, Armando; NOVAKOSKI, Deise; FREUND, Francisco Tommy. **Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho, mercado**. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2012.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2009.

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AQUARONE, Eugênio. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo (SP): Edgard Blücher, 1990 .

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **Barman**. Rio de janeiro: Versel, 2000.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROCESSOS DE ENOLOGIA

Código:	01.308.20
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
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	
OBJETIVOS	
<p>Conhecer o histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas.</p> <p>Conhecer e identificar o processo de fermentação e as castas de uvas.</p> <p>Conhecer os procedimentos de fabricação do vinho.</p> <p>Conhecer o processo de armazenamento e serviço de vinhos.</p>	
PROGRAMA	
<p>Histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas</p> <p>Castas de uvas (<i>vitis vinífera</i>, americana)</p> <p><i>Terroir</i>: clima e solo das regiões vitivinícolas; doenças dos vinhos (<i>phylloxera</i>, <i>bouchonné</i>)</p> <p>Produção: plantio, colheita, fermentação, armazenamento, consumo.</p> <p>Estocagem/adeegas</p> <p>Compra e armazenagem por restaurantes, bares, similares e consumidor particular</p> <p>Legislação: classificação de uvas e de vinhos no Brasil</p> <p>O enólogo e o sommelier</p> <p>Harmonização de vinhos com o cardápio.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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>	
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 práticos e trabalhos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CEREJA, Lis. Super dicas para entender de vinho . São Paulo. Saraiva: 2011.	

DARDEAU, Rogerio. **Vinhos: uma festa dos sentidos**. 3. ed. , rev.ampl. Rio de Janeiro, RJ: Mauad X, 2004

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

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo. Senac: 2006.

MACNEIL, Karen. **A biblia do vinho**. 5.ed. Rio de Janeiro, RJ: Ediouro, 2003.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à Enologia**. São Paulo: Senac SP., 2008.

SANTOS, Jose Ivan. **Vinhos, o essencial**. 8. ed. , rev.atual. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2004

SILVA, Siwla Helena. **Vinhos & uvas: guia internacional com mais de 2.000 citações**. 4. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2005

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AQUARONE, Eugênio. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo (SP): Edgard Blücher, 1990 .

ENCICLOPÉDIA. **Larousse do vinho**. 2.ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

FREITAS, Newton. **Dicionário Oboé de vinhos**. 2.ed.rev.ampl. Fortaleza (CE): Oboé Financeira, 2003.

MORETO, Eliane. et al. **Vinhos e vinagre: processamento e análise**. Florianópolis. UFSC: 1988.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROCESSOS DE SALA & BAR

Código:	01.308.21
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.308.13
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
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.	
OBJETIVO	
<p>Identificar e avaliar produtos e serviços oferecidos no restaurante.</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>Funções do <i>maitre</i>, do garçom, do <i>commi</i>.</p> <p>Tipologia de restaurantes, bares e similares:</p> <p>Fusion food, tradicionais/clássicos, populares, <i>snack bar</i>, <i>catering</i>, temáticos, barracas de praias, bares, <i>pubs</i>, choperias/ <i>brasseries</i>, vegetarianos, <i>fast food</i>, refeitórios:</p> <p>Tipos de serviços:</p> <p>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</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 chef.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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.</p> <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>	

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. **Garçom de room service**. Rio de Janeiro: Versel, 2000.

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROCESSOS DE GOVERNANÇA	
Código:	01.308.22
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	3
Nível:	Superior
EMENTA	
Os procedimentos de organização, coordenação e operacionalização no setor de governança. Cargos e funções. Lavanderia e custos.	
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 e etapas de serviços em lavanderia</p> <p>Compreender relatórios e estatísticas em governança</p>	
PROGRAMA	
<p>Setor: cargos e funções (a governanta, a camareira)</p> <p>Padrão de Qualidade – Indicadores</p> <p>Produtos de limpeza; tipos de tira-manchas.</p> <p>A camareira: técnicas de arrumação da UH e do banheiro</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>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos; Visitas técnicas.</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	
CÂNDIDO, Índio. Governança em Hotelaria . 4ª. ed. ampliada Caxias do Sul: Educs, 2001.	

CANDIDO, Índio; Vieira, Elenara. **Lavanderia hoteleira: técnicas e operações.** Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2003.

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

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: front office e governança.** São Paulo, SP: Cengage Learning, 2010

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. **Camareira: mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços.** Rio de Janeiro, RJ: Senac Rio de Janeiro, 2013

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **Camareira ou Arrumador.** Rio de Janeiro: Versel, 2000.

SEBRAE-CE. **Camareira.** Fortaleza: Sebrae, 1994.

SEBRAE-CE. **Governanta de Hotel.** Fortaleza: Sebrae, 1994.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: MARKETING TURÍSTICO	
Código:	01.308.23
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
Interpretação e elaboração dos planos estratégicos e operacionais de marketing turístico, fundamentando-se nos princípios da administração estratégica e do marketing de serviços e suas ferramentas.	
OBJETIVO	
<p>Adquirir conceitos do marketing de serviços e suas ferramentas;</p> <p>Conhecer conceitos referentes ao marketing e aplicá-los aos empreendimentos turísticos;</p> <p>Conhecer as ferramentas do marketing turístico, especialmente o marketing mix;</p> <p>Conhecer os princípios da administração estratégica e as bases do planejamento;</p> <p>Saber segmentar o mercado turístico de acordo com critérios de segmentação;</p> <p>Interpretar e elaborar planos estratégicos e operacionais de marketing turístico.</p>	
PROGRAMA	
<p>Conceituação de marketing de serviços, marketing turístico e hoteleiro;</p> <p>Conceitos e ferramentas do marketing aplicado aos empreendimentos turísticos;</p> <p>Mercado, Oferta e Demanda Turística no contexto da sociedade pós-industrial;</p> <p>Fluxo e sazonalidade turística;</p> <p>Segmentação do mercado turístico;</p> <p>Composto mercadológico/ marketing mix;</p> <p>Princípios da administração estratégica e as bases do planejamento;</p> <p>Plano de marketing turístico.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudos de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
As avaliações, parcial e final, seguirão o regulamento do IFCE e basear-se-ão em trabalhos individuais e em grupo, provas escritas, além da participação dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos dirigidos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

ANSARAH Marília G.R. **Turismo e segmentação de mercado**. São Paulo. Futura: 2000.

BRITTO, Janaina. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. São Paulo (SP): Aleph, 2006.

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

VAZ, Gil Nuno. **Marketing turístico: receptivo e emissivo**. São Paulo. Pioneira Thonson: 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACERENZA, Miguel Angel. **Promoção turística: um enfoque mercadológico**. São Paulo. Pioneira: 1991.

BENI, Mario Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo. Senac/ SP:2001

MONTEJANO, Jordi Montaner. **Estrutura do mercado Turístico**. 2ª. ed. São Paulo. Roca: 2001.

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

MELGAR, Ernesto. **Fundamentos e planejamento e marketing em turismo**. São Paulo, SP: Contexto, 2001.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: DIREITO EMPRESARIAL	
Código:	01.308.24
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Estudo das principais ferramentas do Direito Empresarial para a constituição e gerenciamento de empresas hoteleiras. Estudo das relações de consumo na empresa hoteleira para a prevenção e solução de conflitos de consumo.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer as noções básicas da ciência jurídica; Conhecer os fundamentos do Direito Empresarial: origem e desenvolvimento, teorias, fontes e características; Identificar o empresário individual: conceito, características, requisitos, capacidade, obrigações, auxiliares, tipos bem como identificar a sociedade empresária: conceito, características, regime jurídico, constituição, tipologia, o estabelecimento empresarial: conceito, elementos, negócios jurídicos, sinais de identificação, registro, as relações de consumo na empresa hoteleira: sujeitos da relação de consumo, direitos e deveres dos sujeitos, proteção do consumidor, responsabilidade do fornecedor, principais casos de conflitos de consumo na hotelaria</p>	
PROGRAMA	
<p>Introdução ao estudo do Direito: ética e moral, a norma jurídica, o papel do Estado, o ordenamento jurídico brasileiro.</p> <p>Fundamentos do Direito Empresarial: histórico do desenvolvimento do comércio e seus reflexos jurídicos (evolução da prática comercial da pré história até a atualidade, o surgimento e transformações do Direito Empresarial) a teoria dos atos de comércio X a teoria da empresa e o novo Código Civil Brasileiro, fontes e características do Direito Empresarial</p> <p>O empresário individual: elementos conceituais, características fundamentais, exclusão do conceito, capacidade para ser empresário individual (personalidade civil, capacidade civil, emancipação, interdição, o empresário incapaz), formas de registro, obrigações fundamentais</p> <p>A sociedade empresária: elementos conceituais, características fundamentais, regime jurídico, procedimentos para sua constituição e tipologia</p> <p>O estabelecimento empresarial : elementos conceituais, componentes, os negócios jurídicos que o envolvem, procedimentos de registro, sinais de identificação e respectivas formas de proteção</p> <p>Direito do consumidor aplicado à hotelaria: as relações de consumo na hotelaria, sujeitos da relação de consumo, responsabilidade objetiva, direitos do consumidor (hóspede), oferta e publicidade, casos específicos de lesão ao consumidor na hotelaria</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas com debates analíticos de conteúdos</p>	
AValiação	
<p>Prova individual e escrita</p> <p>Trabalho escrito individual/grupo</p>	

Apresentação oral individual/grupo (seminário)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Ministério da Educação, 1988.

BRASIL. **Novo Código Civil: Lei nº 10.406, de 10.01.2002**. Brasília: Senado Federal, 2007.

BRASIL. **Código de Defesa do Consumidor: Lei. 8.078, de 11.09.1990**. Fortaleza: Assembléia Legislativa do Estado do Ceará, 1997.

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. **Hotelaria à luz do direito do turismo**. São Paulo: SENAC, 2006.

COELHO, Fábio Ulhoa. **Manual de Direito Comercial**. 14 ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2003. v. 1

MAZZAFERA, Luiz Braz. Curso básico de direito empresarial. 2.ed.rev.atual.ampl. Bauru, SP: Edipro, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FEUZ, Paulo Sérgio. **Direito do consumidor nos contratos de turismo: código de defesa do consumidor aplicado ao turismo**. São Paulo: Edipro, 2003.

LONGANESE, Luiz André. **Direito aplicado à hotelaria**. Campinas: Papirus, 2004.

MAMEDE, Gladston. **Direito do turismo: legislação específica aplicada**. 2 ed. São Paulo: Atlas.

NIETO. Marcos Pinto. **Manual de direito aplicado ao turismo**. 3 ed. Campinas, Papirus, 2003.

SWARBROOKE, John. **O comportamento do consumidor no turismo**. São Paulo, Aleph, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTAO DE QUALIDADE	
Código:	01.308.25
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Conceito, histórico, importância e evolução da Qualidade. Gestão e princípios da Qualidade Total. Sistema e processos de Gestão da Qualidade. As ferramentas da Qualidade. Sistemas de certificação e normas. Pessoas na manutenção de um serviço de Qualidade. Programa 5s. Princípios éticos na prestação de serviços.</p>	
OBJETIVO:	
<p>Conhecer a evolução histórica da Qualidade e os teóricos da Qualidade e suas principais contribuições; Entender e localizar a Qualidade nos conceitos de produtividade, competitividade e sobrevivência; Identificar e compreender os dez princípios da Qualidade Total e compreender o funcionamento de um sistema de Gestão da Qualidade de uma forma geral e aplicado aos meios de hospedagem;</p>	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> - Contexto Histórico da Qualidade e sua evolução; - Teóricos da Qualidade e suas principais contribuições à gestão de Qualidade Total (gurus da qualidade); - Qualidade (produtividade, competitividade, e sobrevivência); - Os dez princípios da Qualidade Total, segundo os principais mestres da qualidade; - Sistema de Gestão da Qualidade; - Processos no Sistema da Gestão da Qualidade; - Ferramentas da Qualidade; - Obtenção da Qualidade; - Foco no Cliente; - Sistema de certificação e normas; - Pessoas na manutenção de um serviço de Qualidade; - Programa 5s; - Ética na prestação de serviços como uma das. ferramenta fundamental para satisfação dos clientes. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; - Estudo de casos; - Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento. 	

AVALIAÇÃO

As avaliações, parciais 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, Vicente Falconi. **TQC: Controle de Qualidade Total (no estilo japonês)**. 5ª Ed. Belo Horizonte, Fundação Cristiano Ottoni, Escola de Engenharia da UFMG. Rio de Janeiro: Bloch, 1992.

CASTELLI, Geraldo. **Excelência em Hotelaria: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

PALADINI, Edson Pacheco. **Gestão da qualidade: teoria e casos**. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2006.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPOS, Vicente Falconi. **Qualidade Total: Padronização de empresas**. 4ª Edição. Belo Horizonte (MG): Fundação Cristiano Ottoni, 1992.

MIRSHAWKA, Victor. **A implantação da qualidade e da produtividade pelo método Dr. Deming**. São Paulo (SP): McGraw-Hill, 1990.

MOLLER, Claus N. **O lado humano da qualidade: maximizando a qualidade de produtos e serviços através do desenvolvimento das pessoas**. Trad. Nevaldo Montgelli. 12ª Edição. São Paulo (SP): Pioneira Thomson Learning, 2001.

SILVA, João Martins. **Cinco esses (5S): o ambiente da qualidade**. 3.ed. Belo Horizonte, MG: Fundação Cristiano Ottoni, 1994

STADLER, Humberto. **Estratégias para a qualidade: o momento humano e o momento tecnológico**. Curitiba. Juruá. 2007.

WHITELY, Richard C. **A empresa totalmente voltada para o cliente**. 22ª Edição. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 1992.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE ECONOMIA	
Código:	01.308.26
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>As teorias econômicas e conceitos da economia. A macroeconomia e a microeconômica. A atividade econômica e a provisão de bens.</p> <p>A flutuação da economia do mercado e a influência nos preços. As relações econômicas internacionais</p>	
OBJETIVO	
<p>Adquirir os conceitos básicos das ciências econômicas e da economia do turismo.</p> <p>Identificar os aspectos da demanda do turismo, com suas características e evolução, sabendo os fatores que a influenciam;</p> <p>Conhecer 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;</p> <p>Aprender a dimensão dos impactos econômicos da atividade turística numa sociedade moderna através das principais medidas e definições da renda e do produto nacional;</p> <p>Obter senso crítico sobre o turismo em sua relação com o desenvolvimento econômico sustentável da sociedade em que se insere</p>	
PROGRAMA	
<p>Noções gerais da economia: Importância do estudo da economia do turismo; Conceitos básicos: escassez, riqueza, necessidade, utilidade, agentes econômicos; Principais abordagens teóricas: clássica, estruturalista e marxista: Noções básicas da economia do turismo.</p> <p>Aspectos microeconômicos do turismo: Turismo: espaço de valorização do capital: Mercado global: concorrência oligopolista e segmentação do mercado;</p> <p>Aspecto territorial da oferta, organização da produção e a relação oferta, demanda oferta, demanda e potencialidades turísticas; Fatores que influenciam a demanda e a oferta.</p> <p>Aspectos macroeconômicos do turismo: Estudo da renda e do produto nacional: impactos econômicos do turismo; visão crítica da economia do turismo no desenvolvimento sustentável.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Pesquisas em grupos</p> <p>Seminários</p> <p>Aulas expositivas</p>	
AValiação	

Notas de participação

Notas por pesquisas e apresentações em seminários

VS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FERNANDES, Ivan Pereira et all. **Economia do Turismo: teoria e prática**. São Paulo: Campus, 2002.

LAGE, Helena Gelas. **Economia do Turismo**. São Paulo: Atlas, 2001.

MARIANO, Jeferson. **Manual de introdução à economia**. São Paulo (SP): Papirus, 2002.

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. **Introdução à economia do turismo**. São Paulo, SP: Saraiva, 2012. 306 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EMBRATUR: **o turismo na economia nacional: a revolução silenciosa**. Florianópolis (SC): Letras Brasileiras, s.d.

LEMONS, Leandro de. **Turismo: que negócio é esse? Uma análise da economia do turismo**. Campinas (SP): Papirus, 1999.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO	
Código:	01.308.27
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
Os eventos como segmentação econômica. As tipologias de eventos, as fases e procedimentos para a realização dos eventos . Cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais e as regras de etiqueta social.	
OBJETIVO	
<p>Conceber eventos como segmentação econômica;</p> <p>Reconhecer as características e peculiaridades dos diferentes tipos de eventos;</p> <p>Aprender a utilizar espaços para realização de eventos</p> <p>Conhecer formalidade dos procedimentos de cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais</p> <p>Conhecer a formalidade dos procedimentos de etiqueta e comportamento social</p>	
PROGRAMA	
<p>Definição de Evento</p> <p>Histórico e evolução econômica de eventos;</p> <p>Tipologia e características dos eventos;</p> <p>Comissões de realização do evento;</p> <p>Etapas do planejamento do evento do evento;</p> <p>Espaços para realização de eventos (o hotel e o evento);</p> <p>A formalidade dos procedimentos de cerimonial e protocolo em eventos sociais e oficiais</p> <p>As regras de etiqueta na sociedade moderna</p> <p>Comportamento no ambiente de trabalho.</p> <p>AeB para eventos;</p> <p>Órgãos oficiais da organização de eventos.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudos 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

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9ª. Edição. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2003.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004.

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. São Paulo (SP): Contexto, 2006.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 2ª. Edição. Barueri (SP): Manole, 2004.

SOARES, Ester Proença. **A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes**. São Paulo (SP): Escrituras, 2006

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

BRITTO, Janaina. **Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.

CESCA, Cleuza G. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 1997.

MEIRELLES, Gilda Fleury. **Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa**. São Paulo (SP): Ômega, 2001.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2005.

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL	
Código:	01.308.28
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Aplicação e desenvolvimneto de atividades sociais relacionadas à segmentação turística em comunidades cearenses. Direitos Humanos como vetor de mudanças nas sociedades.</p>	
OBJETIVO	
<p>Compreender as relações que se estabelecem entre os grupos humanos nos diferentes espaços. Entender as diversas e múltiplas possibilidades existentes na sociedade a partir da experiência do presente. Desenvolver a criatividade, a capacidade para debater problemas. Reconhecer direitos e responsabilidades como agente de mudança mediante situações que permitam o exercício da crítica. Construir laços de identidade pessoal e social e consolidar a formação da cidadania. Analisar criticamente a relação entre os indivíduos e o espaço social e físico que ocupam. Ver-se como cidadão situado historicamente no seu tempo e espaço social. Desenvolver a capacidade de relacionamento e convivência social harmoniosa 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. Movimentos Sociais e o papel das ONG'S como instâncias ligadas ao terceiro setor. Direitos Humanos: legado histórico dos Direitos Humanos; Inclusão social, econômica e cultural; Erradicação da pobreza, das desigualdades, discriminações, autoritarismos e as multiplas formas de violências contra a pessoa humana Formas de organização e participação em trabalhos sociais. Métodos e Técnicas de elaboração de projetos sociais. Pressupostos teóricos e práticos a serem considerados na construção de projetos sociais. Formação de valores éticos e de autonomia pré-requisitos necessários de participação social</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>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

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas.** 9.ed.rev.ampl. São Paulo (SP): Futura, 2007.

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto.** 2.ed. Porto Alegre (RS): Artmed, 2007.

LEFEBVRE, Henri. **O Direito à cidade.** São Paulo (SP): Centauro, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CEARÁ. Assembleia Legislativa. **Manual da cidadania e dos direitos humanos.** Fortaleza (CE): INESP, 2004.
CONSELHO DE DEFESA DOS DIREITOS DA PESSOA HUMANA. **Declaração universal dos direitos do homen.** 2.ed. Brasília, DF: [s.n.], 1988.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo.** São Paulo (SP): Futura, 2000.

MANUAL da cidadania e dos direitos humanos. Fortaleza, CE: INESP, 2004

TACHIZAWA, Takeshy. **Organizações não governamentais e terceiro setor** : criação de ONGs e estratégias de atuação. São Paulo (SP): Atlas, 2002.

TEIXEIRA, Francisco. **Marx no século XXI.** São Paulo (SP): Cortez, 2008.

ZENAIDE, Maria de Nazaré Tavares; GUIMARÃES, Valéria Maria Gomes; GENTLE, Ivanilda Matias (Org.). **Gênero, diversidade sexual e educação: conceituação e práticas de direito e políticas públicas.** João Pessoa, PB: Editora Universitária da UFPB, 2008.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: LIBRAS	
Código:	01.308.29
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
Compreensão e comunicação através da língua dos sinais	
OBJETIVO	
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.	
PROGRAMA	
<p>Diferença de Libras e outras linguagens de sinais e a língua portuguesa;</p> <p>Estrutura linguística de libras: estrutura sublexical dos sinais, formação dos ítems lexicais ou sinais a partir de morfemas, estruturação de sentenças em Libras;</p> <p>Categorias gramaticais e formação de palavras em Libras;</p> <p>Estruturação de sentenças: Uso do alfabeto manual, Vocabulário da LIBRAS.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
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.	
AVALIAÇÃO	
Acompanhamento da evolução do aluno da aplicação da linguagem dos sinais ; seminários empregando a linguagem dos sinais; práticas entre alunos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>SACKS, Oliver W. Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2011.</p> <p>SANTANA, Ana Paula. Surdez e linguagem: aspectos e implicações neurolinguísticas. São Paulo. Plexus: 2007.</p> <p>KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2007</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FRANCELIO, Angelo de Oliveira. Língua brasileira de sinais-Libras: um instrumento linguístico de inclusão soacial no complexo hoteleiro da Beira Mar-Fortaleza/CE. Trabalho de Conclusão de Curso. IFCE. Fortaleza, 2007.	

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: CUSTOS E ORÇAMENTOS	
Código:	01.308.30
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.308.14
Semestre:	4
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Introdução a Administração de Custos; Métodos de Custeio; Análise Custo/Volume/Lucro; Formação de preço; Sistemas orçamentários.</p>	
OBJETIVO	
<p>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.</p>	
PROGRAMA	
<p>Conceitos e classificação de custos; Classificação de gastos; Métodos de custeio; apuração de custos dos produtos vendidos; Custos diretos com mão-de-obra: cálculo de adicional noturno; encargos sociais; Custos e despesas operacionais com equipamentos; Custos de investimentos; Custos de depreciação de bens; Formação de preços de venda; Análise custo/volume/lucro/ponto de equilíbrio.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas Exercícios; Visita técnica</p>	
AValiação	
<p>Prova individual; Prova em dupla;</p>	

Trabalho de campo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Gestão de Processos	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	V
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Identificação do conjunto de atividades capazes de gerar maior valor ao usuário/cliente que recebe um produto ou serviço. Monitoramento contínuo de indicadores de desempenho; emprego da reengenharia, do benchmarking, da terceirização; análise da cadeia de valores do processo; melhoria contínua das fases do processo; qualidade total; identificação, definição e obtenção dos dados e diagnósticos do processo; metas de melhoria; solução dos problemas; retroalimentação.	
OBJETIVO	
Desenvolver competências e habilidades para identificação e solução de problemas em organizações modernas considerando a competitividade e as necessidades dos clientes.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos. Mapeamento, análise e redesenho de processos. • Métodos e técnicas utilizadas na gestão de processos. • Pensamento linear, sistêmico e complexo. • Organização burocrática e de aprendizagem organizacional. • O processo de mudança organizacional • Processo de tomada de decisão • O movimento consumidor e sua evolução • A inteligência empresarial e competitiva • Monitoramento dos ambientes interno e externo. A ética na inteligência empresarial • Indicadores de desempenho • Ishikawa, Pareto, BPMN • Ciclo PDCA 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aplicação de aulas expositivas; Aplicação de exercícios práticos; Aplicação de estudo de caso;	
AVALIAÇÃO	
Resolução de exercícios em sala com base nos conteúdos abordados, frequência integral e a participação. Construção, apresentação e entrega de trabalho em grupo. Aplicação verificações simples.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHASE, Richard B. Administração da Produção para vantagem competitiva . Bookman. Porto Alegre: 2008	
JURAN, M. Controle da Qualidade . Vol1 . Makron Books do Brasil. São Paulo (SP): 1991	
LIMA NETTO, Roberto. A habilidade do rei: você também pode ser um bom negociador . Ediouro. Rio de Janeiro: 2005	
OLIVEIRA, Carlos Augusto. Inovação da tecnologia, do produto e do processo . EDG. Belo Horizonte: 2003	
STATSOFT, SouthAmerica. Análise e otimização de processos . São Caetano do Sul-SP: s/d	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SIMON, Herbert. **A capacidade de decisão e liderança**. Fundo da Cultura. Rio de Janeiro: 1963

FUNDAÇÃO Roberto Marinho. **Aprendendo a empreender**. s/d

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA	
Código:	01.308.31
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.308.09
Semestre:	5
Nível:	Superior
EMENTA	
As dimensões do projeto de pesquisa: estudo e discussão das estratégias, métodos e técnicas para a produção de projetos de pesquisa. Identificação das etapas de estruturação e elaboração de um projeto de pesquisa.	
OBJETIVO	
<p>Identificar temas e objetivos para uma pesquisa científica;</p> <p>Estruturar e elaborar as etapas de um projeto de pesquisa científica;</p> <p>Identificar todos os elementos formais que constituem um projeto de pesquisa;</p>	
PROGRAMA	
<p>Tipos de pesquisa: métodos e técnicas da pesquisa científica;</p> <p>Definição dos elementos constituintes de um projeto de pesquisa: tema, delimitação do tema, objetivos, justificativa, definição do problema, hipóteses, variáveis, metodologia, delimitação do universo (do corpus), tipos de amostragem, tratamento estatístico, embasamento teórico (revisão bibliográfica, definição de termos, conceitos operacionais), bibliografia, cronograma.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dos temas através de instrumentos audiovisuais;</p> <p>Discussão dos assuntos apresentados, assim como de outras leituras referentes aos temas abordados;</p> <p>Apresentação do projeto de pesquisa</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Participação nas discussões em sala de aula (leituras prévias);</p> <p>Realização das tarefas em classe e extra-classe;</p> <p>Relatório escrito sobre temas apresentados nas defesas (mínimo dois relatórios);</p> <p>Participação em seminários;</p> <p>Discussão em sala de aula sobre as etapas do projeto de pesquisa que estejam em fase inicial ou em andamento;</p> <p>Apresentação de um projeto de pesquisa em seu tema de interesse.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CARVALHO, Maria Cecília M. (Org.) Construindo o saber - metodologia científica: fundamentos e técnicas. Campinas (SP): Papirus, 2006.</p> <p>GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4ª Edição. São Paulo: Atlas, 2002.</p>	

SANTOS, Raimundo dos. **Metodologia científica**: a construção do conhecimento. 7ª Edição Revisada. Rio de Janeiro (RJ): Lamparina, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOOTH, Wayne C. COLOMB, Gregorny G. WILLIAMS, Joseph M. **A Arte da pesquisa**. São Paulo (SP): Martins Fontes, 2008.

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo**: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5ª Edição. São Paulo: Atlas, 1999.

MARCONI, Marina de A; LAKATOS, Eva M. **Técnicas de pesquisa**. 6ª Edição. São Paulo: Atlas, 2008.

OLIVEIRA, Jorge Leite. **Texto acadêmico**: técnicas de redação e de pesquisa científica. 5ª Edição. Petrópolis: Vozes, 2008.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTUDO DE VIABILIDADE DE EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS

Código: 01.308.32

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 5

Nível: Superior

EMENTA

Compreensão dos conceitos de planejamento. Objetivos do estudo de viabilidade hoteleira. Definição de tipos de projetos: projeto de viabilidade, projeto final e projeto de financiamento. O projeto hoteleiro e a Educação Ambiental. O projeto na decisão de investir. Estrutura dos projetos. Etapas do projeto. Características gerais do mercado. Pesquisa da Oferta e Análise da Demanda. Custos na Hotelaria. Classificação dos bens e variáveis relevantes. Estrutura Organizacional dos Hotéis. Estruturação do Empreendimento Turístico. Análise de Viabilidade

OBJETIVO

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;

Conhecer e desenvolver habilidades considerando a interface entre a natureza, a sociocultura, a produção, o trabalho e o consumo através da educação ambiental envolvendo o cidadão como agente, responsável, crítico e participativo.

Demonstrar projeções financeiras;

Analisar a viabilidade de projetos hoteleiros

PROGRAMA

O projeto no processo de planejamento

Conceito de Planejamento

O Projeto no processo do planejamento

Estrutura, tipos e etapas de um projeto

O Projeto Hoteleiro e o Meio Ambiente

Licenças Ambientais para implantação de projetos hoteleiros

Educação Ambiental e o planejamento participativo

A estrutura de um projeto

As etapas de um projeto

Análise de Mercado: Oferta e Demanda

<p>Classificação das projeções</p> <p>Hotel: planejamento e projeto</p> <p>Características gerais do mercado</p> <p>O projeto de viabilidade hoteleira</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudos de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento; orientação na confecção dos projetos.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, Nelson & BRITO, Paulo Lúcio & JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projetos. São Paulo (SP): SENAC-SP, 2005.</p> <p>BONFATO, Antonio Carlos . Desenvolvimento de hotéis: estudo de viabilidade. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2006</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2003.</p> <p>CINQUETTI ,Heloisa Chalmers Sisle, LOGAREZZI, Amadeu .Consumo e resíduo: fundamentos para o trabalho educativo.. São Carlos, SP: EdUFSCar, 2007</p> <p>EMBRAPA; HAMMES, Valéria Sucena. Agir: percepção da gestão ambiental. São Paulo, SP: Globo, 2004. 280 p. (Educação Ambiental para o Desenvolvimento Sustentável; v. 5)</p> <p>LAWSON, Fred. Hotéis e resorts: planejamento, projetos e reforma. Porto Alegre (RS): Bookman, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CAMPOS, José Ruy Veloso. Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro. Campinas (SP): Papirus, 2005.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul (RS): EDUSC, 1997.</p> <p>PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo (SP): Pearson Prentice Hall, 2006.</p> <p>SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC. Pousada: como montar e administrar. Rio de Janeiro (RJ): [s.n.], 2005.</p> <p>YAZIGI, Eduardo. Pequena hotelaria e o entorno municipal: guia de montagem e administração. São Paulo (SP): Contexto, 2003.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: SAUDE E SEGURANCA DO TRABALHO

Código: 01.308.33

Carga Horária: 40

Número de Créditos: 2

Código pré-requisito:

Semestre: 5

Nível: Superior

EMENTA

Compreensão e aplicação dos procedimentos técnicos em saúde e segurança do trabalho através de atividades sistemáticas visando a manutenção de sua integridade física; conhecer a legislação vigente e referente a questão da saúde e segurança no trabalho

OBJETIVO

Conhecer a Legislação e normas técnicas para desempenhar sua função em saúde e Segurança do Trabalho.

Conhecer o serviço da palavra acidente e sua maneira de prevenir.

Conhecer a função e a composição do SESMET e CIPA

Identificar os equipamentos de proteção individual e coletivo adequados a proteção contra riscos de acidentes de trabalho a sua área de atuação.

PROGRAMA

Histórico da Legislação de Segurança e normas do trabalho no Brasil e no Mundo /acidentes de trabalho/ definição, estatística, repercussão social, econômica e jurídica, tipos de legislação específica.

Riscos ambientais (tipos e cores de especificação/mapa de riscos (interpretação e elaboração)/ SESMT (função e composição) CIPA; EPI e EPC / prevenção de combate a incêndios / ergonomia).

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas de forma analítica

Aulas análise dos conteúdos;

Paródias

AVALIAÇÃO

Prova objetiva

Trabalho individual

Prova dissertativa

Mini peças

Situações problema

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. **Segurança e medicina do trabalho**. Manual de legislação. São Paulo: Atlas, 2013.

CEFETCE. **CIPA**. Fortaleza (CE): [s.n.], 2003.

OLIVEIRA, Cláudio A. Dias de. **Passo a passo dos procedimentos técnicos em segurança e saúde no trabalho: micro, pequenas, médias e grandes empresas.** São Paulo (SP): LTr, 2002.

GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de segurança e saúde no trabalho.** 3.ed. São Paulo (SP): LTr, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ZOCCHIO, Alvaro. **Política de segurança e saúde no trabalho: elaboração, implantação, administração.** São Paulo: LTr, 2000.

SALIBA, Sofia C. Reis. **Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador.** 2.ed. São Paulo (SP): LTr, 2003.

SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. **Sistemas de gestão ambiental (ISO 14001) e saúde e segurança ocupacional (OHSAS 18001): vantagens da implantação integrada.** São Paulo (SP): Atlas, 2008.

SALIBA, Tuffi Messias. **Curso básico de segurança e higiene ocupacional.** São Paulo (SP): LTr, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL	
Código:	01.308.34
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	5
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Identificação e interligação o discente com o mercado de trabalho, relacionado às atividades hoteleiras.</p> <p>Aplicação, análise e reflexão dos conhecimentos com a rotina do trabalho.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer, interpretar e atuar no planejamento, organização e operacionalização de eventos, de meios de hospedagem, bares, restaurantes e similares; Desenvolver a identificação profissional e os saberes transmitidos durante todo o curso nas práticas profissionais; Incentivar o empreendedorismo, a iniciativa e dinamismo no trabalho.</p>	
PROGRAMA	
<p>Orientação:</p> <p>Ética, dinamismo, responsabilidade, conhecimentos específicos, noções das atividades na empresa correlacionadas ao curso</p> <p>Prática;</p> <p>Vivenciar <i>in loco</i> na empresa hoteleira, de restauração, de eventos e similares as atividades de operacionalização, de supervisão e gestão nos diversos setores.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Contato do aluno com a empresa/instituição;</p> <p>Acompanhamento do aluno por um professor e um tutor na empresa / instituição.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Relatórios periódicos;</p> <p>Contato com os tutores nas empresas;</p> <p>Opinários</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. Orientação de estágio em turismo. São Paulo: Thonson, 2002.</p> <p>CHIAVANETO, Idalberto . Empreendedorismo: dando asas ao espírito empeendedor. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>GAUTHIER, Fernando Alvaro o. Empreendedorismo. Curitiba: Livro Técnico, 2010.</p>	

MAYER, Rosana. **Estágio**. Curitiba, PR: Base Editorial, 2010

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DORNELLAS, José Carlos A. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2005.

LOPES, Rose Mari (org.). **Educação empreendedora: conceitos, modelos e práticas**. Rio de Janeiro. Elsevier, 2010.

PECONEZ, Stela (coord.). **A prática do ensino e o estágio supervisionado**. Campinas: Papyrus, 2003.

SERRA, Farah Azenha . **Fator humano da qualidade na empresa**. Rio de Janeiro: Qualymatic, 2005

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRÁTICA DE EVENTOS	
Código:	01.308.35
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.308.27
Semestre:	5
Nível:	Superior
EMENTA	
<p>Captação de eventos; operacionalização dos eventos e implantação do evento; planos de trabalho; orçamento e custos para realização de eventos; AeB para eventos; órgãos oficiais da organização de eventos.</p>	
OBJETIVO	
<p>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;</p> <p>Conhecer as técnicas de captação, promoção e vendas em eventos;</p> <p>Aprender a utilizar espaços para realização de eventos, bem como negociar e preparar orçamentos e custos;</p> <p>Perceber a articulação do Convention e Vistours Bureau na capacitação dos eventos;</p> <p>Familiarizar o aluno as entidades do mercado de eventos.</p>	
PROGRAMA	
<p>Identificação do mercado/demanda e captação de Eventos</p> <p>Técnicas de Captação de Eventos (Convention & Visitors Bureau , empresas públicas e particulares)</p> <p>Espaços para Eventos no hotel</p> <p>Lay out dos salões para cada tipo de evento</p> <p>Comissões do Evento</p> <p>Fases da Realização do Evento (planejamento e execução)</p> <p>Custos e orçamentos em Eventos</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Definição de temas e execução de eventos, podendo ser a os alunos divididos em pequenos grupos com vários temas de eventos ou um grupo único para um tema único do evento com acompanhamento e orientação do professor.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>As avaliações basear-se-ão na participação individual dos alunos em sala de aulae pelo desenvolvimento e execução do evento.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BRITTO, Janaina. Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9ª. Edição. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2003.</p>	

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 2ª. Edição. Barueri (SP): Manole, 2002.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

CESCA, Cleuza G. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 1997.

MELO NETO, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2005.

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.

WAT, David. **Gestão de Eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre. Bookman, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: CONTROLADORIA NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM	
Código:	01.308.36
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	01.308.30
Semestre:	5
Nível:	Superior
EMENTA	
Aplicação dos conceitos e procedimentos dos métodos de controladoria conforme a Administração e a Contabilidade de Custos com a finalidade de manter as despesas, as receitas, os estoques, os procedimentos operacionais e o patrimônio da empresa hoteleira em ordem contribuindo na eficácia da empresa..	
OBJETIVO	
<p>Estabelecer e executar controles das operações rotineiras da empresa hoteleira;</p> <p>Prover proteção para patrimônio da empresa: controles internos e cobertura de seguros</p> <p>Analisar a eficiência dos sistemas operacionais;</p> <p>Sugerir melhorias para as reduções de custos e melhorias de procedimento operacionais;</p> <p>O Controller deve assegurar a eficácia da empresa por meio da otimização de seus resultados e sugerir correções.</p>	
PROGRAMA	
<p>Conceitos de controladoria;</p> <p>Atribuições do controller;</p> <p>Controladoria e Contabilidade de Custos;</p> <p>Áreas e setores passíveis de controladoria na empresa hoteleira</p> <p>Causas e desvios de estoques e similares e aplicar medidas corretivas;</p> <p>Adequação na utilização dos recursos materiais e humanos da organização;</p> <p>Auditoria;</p> <p>Relatórios utilizados na controladoria.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas com auxílio de recursos audio-visuais;</p> <p>Exercícios;</p> <p>Visita técnica.</p>	
AVALIAÇÃO	
Avaliação individual; avaliação em dupla;avaliação de campo; seminários; participação em sala.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos. São Paulo (SP): Atlas, 2006.</p> <p>NAKAGAWA, Masayuki. Estratégias de custos: conceitos, sistemas e implementação. São Paulo. Atlas:2000.</p>	

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

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

RIBEIRO FILHO, José Francisco. **Controladoria Hospitalar**. São Paulo. Atlas, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTAO DE HOSPEDAGEM	
Código:	01.308.37
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	5
Nível:	Superior
EMENTA	
Compreensão e aplicação das ferramentas técnico-administrativas e operacionais no processo decisório e analítico do desempenho dos meios de hospedagem.	
OBJETIVO	
Conhecer e analisar a situação administrativo-operacional e financeira dos meios de hospedagem utilizando-se de ferramentas do planejamento e gestão empresarial.	
PROGRAMA	
<p>Planejamento estratégico aplicado a hotéis.</p> <p>Controles táticos: estabelecimento de padrões; acompanhamento dos resultados; comparação dos resultados com padrões; tipos de controles táticos.</p> <p>Controle operacional: ações corretivas e disciplinares. Tipos de controles operacionais</p> <p>Processo decisório; Benchmarking; Terceirização; Reengenharia.</p> <p>Análises de Indicadores Financeiros: Desempenho Operacional; Lucratividade; Desempenho financeiro; Indicadores: taxa de ocupação; Taxa de cortesia, manutenção e uso da empresa; Média de Hóspedes; Diária Média; Receita Média; Produtividade Operacional.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;</p> <p>Estudo de casos; Visita técnica.</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. 9. ed. Caxias do Sul : Educs, 2003.</p> <p>_____. Excelência em hotelaria: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.</p> <p>DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>ZANELLA, Luiz; CANDIDO, Indio. Auditoria interna: rotinas e processos práticos para hotéis,</p>	

restaurantes e empresas em geral. Caxias do Sul : Educus, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, Luis Gustavo Medeiros. **Gestão em turismo e hotelaria** : experiências públicas e privadas. São Paulo (SP): Aleph, 2004. ZOUAIN, Deborah Moraes (Org.)

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo (SP): Saraiva, 2005.

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

MONISON, Alison; LASHLEY, Conrad. **Em busca da hospitalidade**. Barueri – SP: Manole, 2004.

YAZIGI, Eduardo. **Pequena hotelaria e o entorno municipal**. São Paulo: Contexto, 2000.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTAO EM ALIMENTOS E BEBIDAS	
Código:	01.308.38
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 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>	

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

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2010

DAVIS, Bernard et al. **Gestão de alimentos e bebidas**. Edição compacta. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 4.ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2006

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 6ª Edição. São Paulo: Senac SP, 2005.

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

VIEIRA, Elenara Viera de. **Desperdício em hotelaria: soluções para evitar**. Caxias do Sul: EducS, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2007.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A Arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes** destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo (SP): Roca, 2004.

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

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. **O Mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Senac Rio de Janeiro, 2013

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Políticas Públicas para o Turismo	
Código:	
Carga Horária:	40
Número de Créditos:	2
Código pré-requisito:	
Semestre:	V
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
As ações políticas para fomento turístico. Políticas e planos sistematizados para o ordenamento territorial da atividade. Território e turismo.	
OBJETIVO	
Conhecer as principais reflexões teóricas sobre política, bem como o histórico das políticas públicas nacionais para o turismo. Conhecer os principais mecanismos de avaliação de políticas Públicas e a intervenção do Estado no mercado turístico.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Estado: Conceituação; Liberal; Neoliberal; Keynesiano; Democrático; A opção brasileira. • Políticas Públicas: Conceito e concepção; Políticas básicas e setoriais; Política pública de Turismo; Avaliação de políticas públicas. • Estado e mercado turístico: A necessidade de intervenção; Justificativas para a intervenção; Objetivos da política de turismo; Os vários níveis da intervenção pública; A parceria entre o setor público e privado. • Turismo, desenvolvimento e poder local: Turismo sustentável: visão geral; Desenvolvimento do turismo e população local; Mecanismos de participação popular no Turismo; Os conselhos municipais, estaduais e federais de turismo; • Políticas Públicas de Turismo; Evolução histórica das políticas nacionais de Turismo; Política Nacional de Turismo; EMBRATUR e Ministério de Turismo; Política Estadual de Turismo e SETUR; Política municipal de Turismo e FUNCET. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<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>Verificações simples.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BARBOSA, Maria Auxiliadora Henrique. Políticas Públicas: história e discurso.</p> <p>BARRETO, Margarita . Turismo, políticas públicas e relações internacionais Papirus. Campinas: 2003</p> <p>BELLONI, Isaura; MAGALHÃES, Heitor de; SOUSA, Luzia Costa de.. Metodologia de Avaliação em políticas públicas. Cortez. São Paulo: 2000</p>	

CRUZ, Rita de Cássia. Política de Turismo e Território. São Paulo. Contexto. 2001

EMBRATUR. O turismo na economia nacional: a revolução silenciosa. Letras Brasileiras. Florianópolis. s/d

MAAR, Wolfgang Leo. O que é Política? Editora Brasiliense. São Paulo: 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOBBIO, Noberto. Estado, governo, sociedade; por uma teoria geral da política. Tradução Marco Aurélio Nogueira. Rio de Janeiro. Paz e Terra: 2001

Introdução ao Turismo. OMT Editora Roca São Paulo 2003

SANTANA, Edílson . A ARTE DA POLÍTICA MUNDANA. 2003. Edicamp. São Paulo: 2003

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**Código:****Carga Horária:** 100**Número de Créditos:** 2**Código pré-requisito:** 01.308.31**Semestre:** 6**Nível:** Superior**EMENTA**

Generalidades da pesquisa científica.

Naturezas de pesquisa/metodologia.

Estrutura lógica e desenvolvimento do Trabalho Científico (artigo, relatório de estágio, projeto de aplicação, monografia).

Encaminhamento de orientando e orientadores.

Apresentação da pesquisa.

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 e normas para elaboração do TCC;

Estruturar amostras e proceder à coleta de dados em campo;

Tabular, organizar e interpretar os dados de acordo com o plano de trabalho;

Refutar ou confirmar hipóteses;

Desenvolver argumentação, redação do texto, conclusão e/ou considerações;

Dominar as técnicas de redação e apresentação formal do TCC.

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

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

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas.** 9ª Edição. São Paulo (SP): Futura, 2007.

ECO, U. **Como se faz uma tese.** 23ª Edição. São Paulo: Perspectiva, 2010.

RUIZ, João Álvaro. **Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos.** 6ª Edição. São Paulo (SP): Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos.** São Paulo, SP: Roca, 2003.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática de pesquisa.** 26ª Edição. Rio de Janeiro (RJ): Vozes, 2009.

SEVERINO, A. J. Cortez. **Metodologia do trabalho científico.** 22ª Edição. São Paulo (SP): Cortez, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Comunicação em Inglês II**Código:****Carga Horária:** 80**Número de Créditos:** 4**Código pré-requisito:****Semestre:** VI**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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUCKWORTH, Michael, *At your service: english for the travel and tourist industry - workbook*, 1995.
 MASCARENHAS, Salvador Penna. *Communication in english: how professional people work - v.3*: 1974.
 LIBERATO, Wilson Antônio. *Compact english book*, 1998.
 LADOUSSE, Gillian Porter. *Going places: english for work and travel*, 1998.
 LOPES, Carolina. *Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos*, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Oxford Advanced Lerner's Dictionary- Oxford University Press-Oxford 2000
 EASTWOOD , John. Oxford Practice Grammar - Oxford University Press - Oxford 1992
 QUEEN, David (Ed.). *Configurations: american short stories for the EFL classroom*
 JACOB, Miriam. *English for international tourism - workbook*, 2005.
 DAVIDSON, Theresa. *Inglês para bares e restaurantes*, 1996.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL
Código:
Disciplina:
Carga Horária: 40H
Número de Créditos:
Código pré-requisito: deixar
Semestre: VI
Nível:
EMENTA
A empresa e o meio ambiente. A gestão ambiental privada. As normas da série ISO 14000. Implantação de sistemas de gestão ambiental (SGA). Abordagem de implantação: visão sistêmica; processo de implantação; e plano de implementação.
OBJETIVO
Conhecer e analisar a questão ambiental a partir da interação entre o meio social e físico-natural. Entender o papel da iniciativa privada na discussão ambiental e a responsabilidade sócio-ambiental empresarial. Compreender o objetivo da Gestão Ambiental Privada e as suas esferas de abrangência. Entender a constituição de um SGA. Aplicar o SGA em empreendimentos de diferentes escalas. Conhecer o SGA como uma estratégia empreendedora.
CONTEUDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. A empresa e o meio ambiente. 2. A gestão ambiental privada e o empreendedorismo 3. A gestão ambiental privada e as normas da série iso 14000 4. Implantação de sistemas de gestão ambiental (sga). 5. Abordagem de implantação 6. Fase de planejamento 7. Fase de implantação 8. Fase de verificação e ação corretiva e preventiva
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivas</p> <p>Exercícios práticos</p> <p>Seminários</p> <p>Estudos de casos</p>
AVALIAÇÃO
<p>Provas escritas</p> <p>Seminários</p>

Trabalhos dirigidos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CURI, Denise. **GESTÃO ambiental..** São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2012.

DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade.** São Paulo, SP: Atlas, 2009.

REIS, Luis Felipe Sousa Dias; QUEIROZ, Sandra Mara Pereira de. **Gestão ambiental em pequenas e médias empresas.** Rio de Janeiro, RJ: Qualitymark, 2004. 123 p. ISBN 85-7303-341-X.

SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. **Gestão ambiental: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental.** 3.ed. São Paulo, SP: Atlas, 2014.

SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. **Sistemas de gestão ambiental (ISO 14001) e saúde e segurança ocupacional (OHSAS 18001): vantagens da implantação integrada.** São Paulo, SP: Atlas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, C.; e PRZYBYSZ, L. C.B. **Sistema de Gestão Ambiental.** Editora Intersaberes.

MOTA, Suetônio - **Introdução à engenharia ambiental.** Rio de Janeiro, Associação Brasileira de engenharia sanitária e ambiental, 1ª edição, 1997.

BERTÉ, R. e MAZZAROTTO, A. de SÁ. **Gestão Ambiental no mercado empresarial.** Editora Intersaberes.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Gestão de Agências de Viagens e Transporte	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	VI
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
Funções, estrutura, classificação. Planejamento e gestão de agências. Operacionalização. Prestadores de serviços de uma agência. Técnicas de venda do produto turístico. Correlação das agências com transportes e hospedagem.	
OBJETIVO	
Conceituar e identificar as atividades e o funcionamento operacional e administrativo de uma agência de viagem e transporte. Conhecer os diversos tipos de transportes, suas condições, bem como sua importância para a viabilização do turismo. Perceber as alterações de contexto na globalização e suas implicações no mercado de viagens nacionais e internacionais. Conhecer a legislação pertinente ao funcionamento de agências de viagens e transporte	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • História, evolução e o mercado de viagens no Brasil e no mundo diante da Globalização e competitividade; • Conceituação, história, tipologia, estrutura e funcionamento de agências de viagens e turismo; • Os meios de transporte na sua evolução e na atualidade; • Conceitos e ferramentas da elaboração e comercialização de roteiros e pacotes turísticos em ambiente real e virtual; • O novo perfil do profissional de viagens. • tipos de agências de viagens no mercado brasileiro: detalhistas, maioristas, Tour operators ou operadoras de turismo, agências receptivas, Consolidadoras, agência-escola; • O perfil do profissional e as técnicas virtuais de divulgação, comercialização e vendas pela internet inclusive os sistemas GDS e controles internos de uma agência de viagens • A estrutura, organização e funcionamento das agências de viagens e turismo em sua matriz de serviços; • meios de transporte no turismo, companhias, frotas, roteiros e como são comercializados; • A história e evolução dos meios de transporte ao longo do tempo a concorrência das empresas no mundo contemporâneo; • Legislação de viagens e transporte turístico 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Seminários • Aulas expositivas • Notas de Aula • Pesquisas em grupos 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Notas de participação • Notas por pesquisas e apresentações em seminários individuais ou em grupos • Tarefas em classe e de casa • Provas escritas e orais. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ATHENIENSE. Rodrigues Luciana. A responsabilidade jurídica das agências de transporte . Del rey. Belo	

Horizonte: 2002

MARÍN, Aitor Aleph . **Tecnologia da Informação nas Agências de Viagens: em busca da produtividade e valor agregado.** São Paulo: 2004

PALHARES, Guilherme Lohmann . **Transporte aéreo e turismo: gerendo desenvolvimento econômico.** Aleph. São Paulo: 2001

PALHARES, Guilherme Lohmann. **Transportes Turísticos** . São Paulo. Aleph: 2002

PAOLILLO, André Milton . **Transportes (Coleção ABC do Turismo).** Aleph. São Paulo: 2002

PETROCCHI, Mario . **Agências de Turismo: planejamento e gestão.** Futura .São Paulo: 2003

TOMELIN, Carlos Alberto. **Mercado de Agências de Viagens e Turismo: como competir diante das novas tecnologias.** Aleph. São Paulo: 2001

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Turismo de Negócios: qualidade na gestão de viagens empresariais . Pioneira Thomson Learning. São Paulo: 2005

PAGE, Stephen . **Transportes e Turismo.**Bookman. Porto Alegre: 2001

RONÁ, Ronaldo Di . **Transportes no Turismo.**Manole. São Paulo: 2002

TORRE, Francisco de La . **Sistemas de Transporte Turístico.** Roca. São Paulo: 2002

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRIMEIROS SOCORROS**Código:** DLZ046**Carga Horária:** 40**Número de Créditos:** 2**Código pré-requisito:****Semestre:** VI**Nível:** Superior**EMENTA**

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.

OBJETIVO

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.

PROGRAMA

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 cardiorrespiratória, RCP – - Ressuscitação cardiopulmonar;

TCE e TRM;

Lesões nos órgãos internos;

Hemorragia e choque;

Queimaduras;

Ferimentos, curativos e bandagens;

<p>Lesões dos tecidos moles, da face e da cabeça;</p> <p>Lesões musculoesqueléticas;</p> <p>Remoção da vítima;</p> <p>Distúrbios do frio e do calor;</p> <p>Doenças súbitas: Alergias e anafilaxia, asma, convulsão, desmaio, desidratação, diarreia, dores, febre;</p> <p>Corpos estranhos e engasgamento;</p> <p>Traumas de altitude;</p> <p>Intoxicações; picadas e mordidas;</p> <p>Gestação e parto de emergência;</p> <p>Problemas psicológicos e psiquiátricos.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas dialogadas;</p> <p>Discussão dos temas em sala de aula;</p> <p>Aulas práticas (demonstrações e situações problemas);</p> <p>Visitas técnicas (corpo de bombeiros).</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Avaliação escrita;</p> <p>Prova prática (Resolução de situação problema);</p> <p>Trabalho escrito.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>NORO, João Manual de Primeiros Socorros . São Paulo: João Ática, 2006</p> <p>GARCIA, Sérgio Brito Primeiros socorros: fundamentos e práticas na comunidade, no esporte e ecoturismo (Ed.) São Paulo:Atheneu, 2005</p> <p>FLENGEL, Melinda J.. Primeiros socorros no esporte. Barueri: Manole, 2002</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>WEINECK, Jurgem. Biologia do Esporte. 7ª Ed. Barueri,SP. Manole, 2005.</p> <p>BOTELHO, Manoel Henrique Campos. Manual de primeiros socorros do engenheiro e do arquiteto. São Paulo: BLUCHER, 2009.</p> <p>WILMORE, Jack H. COSTILL, David L. Fisiologia do Esporte e do Exercício 2º Ed. Barueri- SP: Manole, 2001.</p> <p>SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. Primeiros Socorros Como agir,em situações de emergência, 2º Ed. Rio de janeiro. Senac nacional, 2008.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

