



Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer

**PLANO PEDAGÓGICO DE CURSO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA**

Núcleo Docente Estruturante

FORMAÇÃO ATUALIZADA EM NOVEMBRO DE 2017

**Amaury Gurgel Neto
Antônio Roberto Ferreira Aragão
Glaudia Mota Portela Mapurunga
Lidiana Souza Correia Lima
Luiz Régis Esmeraldo Azevedo
Rejane Saraiva de Santiago
Rubia Valério Naves de Souza
Susana Dantas Coelho**

SUMARIO

1 INSTITUIÇÃO de ENSINO SUPERIOR–IES/CAMPUS FORTALEZA.....	P- 3
1.1 Dados Gerais.....	3
2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO CURSO DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA.....	4
3 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE.....	5
4 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR-IES/IFCE.....	6
5 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA-PEDAGÓGICA.....	8
5.1 Justificativa.....	8
5.2 Objetivos do Curso.....	11
5.2.1 Objetivos Geral.....	11
5.2.2 Objetivo Específico.....	12
5.3 Formas de Acesso.....	12
5.4 Áreas de Atuação Profissional.....	13
5.5 Perfil Profissional de Conclusão.....	14
5.5.1 Habilidades Pessoais.....	14
5.6 Metodologia de Ensino.....	15
5.6.1 Interdisciplinaridade – Teoria e Prática – Atividades extrassala.....	15
5.6.2 Temas transversais.....	16
6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	17
6.1 Áreas de Competência.....	18
6.2 Matriz Curricular do Curso.....	20
6.3 Fluxograma.....	22
6.3.1 Fluxograma Geral Curricular.....	22
6.3.2 Fluxograma do Curso por Disciplina.....	25
6.4 Aproveitamento de Experiências Anteriores: aproveitamento e validação de disciplina.....	26
6.5 Avaliação do Plano do Curso.....	27
6.6 Atuação do Coordenador de Curso.....	27
6.7 Avaliação da Aprendizagem.....	28
6.8 Estágio.....	30
6.9 TCC.....	32
6.10 Pesquisa e Extensão.....	32
6.10.1 Da pesquisa.....	32
6.10.2 Da extensão.....	34
6.11 Convênio e Cooperções Técnicas.....	33
6.12 Diplomação.....	35
6.13 Da oferta do ensino a distância.....	35
6.14 Ementas e Bibliografias – Planos de Unidade por Disciplina.....	37
7 CORPO DOCENTE DA ÁREA DE HOSPITALIDADE.....	112
7.1 Distribuição de Professores por Disciplinas.....	115
8 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	118
9 BIBLIOTECA.....	118
10 INFRAESTRUTURA FÍSICA GERAL E RECURSOS MATERIAIS...	120
11 INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIOS DO CURSO.....	121
REFERÊNCIAS.....	124

1 INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR –IES / *CAMPUS FORTALEZA*

1.1 Dados Gerais

CNPJ	35005347/0001-01
RAZÃO SOCIAL	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
NOME	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
ESFERA ADMINISTRATIVA	Federal
ENDEREÇO	Av. Treze de Maio, 2081 - Bairro Benfica
CIDADE/UF/CEP	Fortaleza/CE/60040-531
TELEFONE	(85) 33073627 / 3307 3639/ 33073665 / 33073730
REITOR	Virgílio Augusto Sales Araripe
DIRETOR DE ENSINO	Maria Lucimar Maranhão Lima
DIRETOR GERAL	José Eduardo Souza Bastos
CHEFE DE DEPARTAMENTO	Rúbia Valério Naves de Souza
COORDENADOR DO CURSO	Luiz Régis Azevedo Esmeraldo
E-mail CONTATO	rubia@ifce.edu.br regisazevedo@ifce.edu.br
SITE	ifce.edu.br/fortaleza

2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO CURSO DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

Denominação	Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
Titulação conferida	Tecnólogo em Hotelaria
Nível	Graduação
Modalidade	Presencial
Duração	Seis semestres (3 anos)
Regime escolar	Semestral (100 dias letivos)
Requisito de acesso	Conclusão do ensino médio
Forma de ingresso	ENEM/SISU
Número de vagas semestral	30
Número de vagas para transferidos	em média 5
Número de vagas para graduados	em média 5
Turno padrão de funcionamento ¹	Noturno
Início do curso	2003.2
Atividades complementares	Sem obrigatoriedade
Carga horária obrigatória de opção de línguas estrangeiras (inglês e francês ou espanhol) ²	320 horas-relógio
Carga horária total de disciplinas optativas	540
Carga horária mínima para cursar de disciplinas optativas	120
Carga Horária de Disciplinas Obrigatórias de Base, de Idiomas, de Específicas e Laboratórios e de Optativas	1.800 obr + 120 opt = 1.920 horas-relógio
Carga horária obrigatória total para certificação	1.920 horas-relógio
Estágio extracurricular	Conforme legislação e empresa contratante
Carga horária total (disciplinas obrigatórias e total de optativas)	2.340 horas-relógio
Sistema de carga horária	Créditos (1 crédito = 20 horas)
Sistema de tempo de aula	Hora-relógio (60 minutos)
Sistema de tempo de aula noturno	Hora-aula (50 minutos)

OBS. 1: o aluno deve cursar 120 horas das disciplinas optativas.

OBS. 2: 1920 horas-relógio convertidas para 50 minutos (turno da noite) = 1600 horas mínimas exigidas pelo MEC nos cursos tecnológicos.

¹ O IFCE se reserva no direito de ofertar alguma disciplina, em geral, as optativas, em turno oposto ao padrão, se necessário, conforme disponibilidade de carga horária de professor e de sala de aula.

² O aluno tem a opção de escolher entre os idiomas francês (160 horas) e espanhol (160 horas), além da oferta obrigatória de inglês.

3 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE RESPONSÁVEL PELO PPC

A equipe de docentes que compõem o Núcleo Docente Estruturante – NDE do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria foi formada desde 2010 com a finalidade de atender às diretrizes do Ministério da Educação – MEC, representado pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES, com as atribuições de concepção, consolidação, atualização e avaliação contínua do Plano Pedagógico de Curso - PPC de Hotelaria.

A equipe do NDE foi atualizada em novembro de 2017, sendo composta por professores que atuam no curso. A equipe se reúne periodicamente e articula com o Colegiado do Curso decisões e atualizações do PPC, conforme a normatização da Resolução nº. 004, de 28 de janeiro de 2015. A equipe também tem caráter deliberativo e informativo.

Seguem os nomes dos integrantes:

Nome	Graduação	Titulação	Regime de trabalho
Amaury Gurgel Neto	Bacharelado em Turismo	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE
Antônio Roberto Ferreira Aragão	Licenciatura em Letras Português / Francês	Doutor em Linguística	DE
Glaudia Mota Portela Mapurunga	Bacharelado em Administração com Habilitação em Hotelaria	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE
Lidiana Souza Correia Lima	Tecnologia em Alimentos	Mestre em Tecnologia em Alimentos	DE
Luiz Régis Esmeraldo Azevedo	Bacharelado em Turismo	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE
Rejane Saraiva de Santiago	Bacharelado em Administração de Empresas	Mestre em Engenharia de Produção	DE
Rubia Valério Naves de Souza	Tecnologia em Hotelaria	Doutora em Educação	DE
Susana Dantas Coelho	Bacharelado em Turismo	Doutora em Geografia	DE

4 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR-IES/IFCE

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará-IFCE é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação e foi fundado em 1909, há 109 anos, na época do então Presidente Nilo Peçanha. Iniciou sua história como Escola de Aprendizes e Artífices, com o intuito de promover maior inclusão social com oferta de cursos de capacitação operacionais.

Na ocasião, o IFCE, em caráter de Escola de Aprendizes, foi implantado no município de Fortaleza, capital do Estado do Ceará, e em 1968 passou a ser denominado como Escola Técnica Federal do Ceará; sua missão passou a contemplar cursos técnicos em nível médio. A partir da década de 1970, houve uma expansão da rede com a implantação das chamadas Unidades de Ensino Descentralizadas - UNED para atender à demanda do alunato no interior do Estado, tendo como sede a Escola Técnica Federal de Fortaleza. No ano de 1999, com a missão de desenvolver extensão e pesquisa e de ofertar cursos de graduação, recebeu a nomenclatura de Centro Federal Tecnológico do Ceará - CEFET. E no ano de 2008 ganhou a outorga de Instituto Federal – IF, dotado de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática, pedagógica e disciplinar tal qual as Universidades Federais. A reitoria foi implantada em Fortaleza, e cada um dos IFs passa a ser *campus* com autonomia e orçamentos próprios apesar de vinculados à gestão sistêmica da reitoria. São ao todo 32 *campi*, incluindo o *campus* de Fortaleza, que sedia o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, protagonista deste Projeto Pedagógico (IFCE, 2018).

O município de Fortaleza, que sedia o *campus* Fortaleza, tem 2,6 milhões de habitantes aproximadamente, é o município mais populoso do Ceará e o 5º mais populoso do Brasil. Fortaleza tem uma economia crescente e diversificada e está entre os 10 municípios com maior Produto Interno Bruto do Brasil - PIB, tendo apresentado no ano de 2015 um PIB per capita de R\$ 22.092,58. As principais atividades econômicas de Fortaleza são o turismo, o comércio, a indústria, a construção civil e os serviços (IBGE, 2018).

O *campus* de Fortaleza do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, atento às demandas de mercado e às novas tecnologias, oferta cursos públicos regulares de nível médio integrado, técnico de nível médio, superior nas formações de tecnólogos, bacharéis e licenciados e também as pós-graduações *lato sensu* e *stricto sensu* nas áreas de Química e Meio Ambiente, Construção Civil, Indústria, Telemática, Artes, Turismo, Hospitalidade e Lazer, contemplando assim a diversidade econômica do município, cumprindo seu papel de Instituição Pública de Ensino Superior - IPES mediante a sociedade fortalezense.

Além do ensino, como missão principal, o IFCE promove outras ações como a pesquisa e a extensão, que complementam e promovem o desenvolvimento acadêmico e crítico do aluno.

No tangente à pesquisa, tem-se a Pró-Reitora de Pesquisa e Inovação – PRPI, que desenvolve ações de estímulo à inovação tecnológica e à produção científica entre alunos e professores da Instituição. O órgão é responsável por ampliar os indicadores de qualificação do corpo docente e induzir a formação de grupos de pesquisa institucionais pelo Instituto Federal.

Os educadores são incentivados à aprovação de projetos nos mais diversos editais das agências de fomento, como CNPq, CAPES, FUNCAP, FINEP, entre outras. O IFCE impulsiona o envolvimento de estudantes por meio de programas de bolsa de iniciação científica nas diversas áreas do conhecimento e com colaboração para a concessão de bolsas de apoio à produtividade para pesquisadores.

A Diretoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do *campus* de Fortaleza, submetida à Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação - PRPI, é o órgão do *campus* responsável por fazer a conexão entre o pesquisador, a comunidade e o setor produtivo. Com a nova institucionalidade, a pesquisa aplicada voltada ao benefício da comunidade e ao crescimento econômico da região e do País se torna uma das atividades fins do Instituto. Para tanto, a aproximação entre as pesquisas desenvolvidas no IFCE e as entidades externas são incentivadas, visto que foi criado o Sistema de Inovação do IFCE (IFCE, 2018 1a).

Entre os programas e projetos, têm-se: o Programa de Apoio à Produtividade em Pesquisa - ProAPP/IFCE, o Programa de Financiamento a Propostas para Apoio a Projetos de Implantação de Infraestrutura Física e Custeio – Proinfra, o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC, o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação - PIBITI e o Programa de Estudantes Voluntários em Pesquisa e Inovação - PAVI (IFCE, 2018 1b).

Cada área de concentração tem suas linhas de pesquisa conforme as temáticas desenvolvidas pelos grupos de pesquisa formados por professores e alunos devidamente cadastrados na Diretoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação.

O IFCE também mantém a Pró-Reitoria de Extensão – PROEXT, que promove e fortalece a interação entre a instituição e a comunidade, atendendo às demandas da sociedade, desenvolvidas como projetos sociais ou projetos regulares vinculados aos cursos e disciplinas (IFCE, 2018 1c).

A PROEXT também mantém a Incubadora de Empresas, que é uma ação pedagógica que oferece suporte aos alunos e egressos dos diversos cursos regulares da Instituição para desenvolverem suas ideias e transformá-las em oportunidades de geração de negócios inovadores que atendam ou induzam demandas do mercado (IFCE, 2018 1c).

O IFCE busca direcionar a oferta de seus cursos técnicos, integrados e superiores, a pesquisa e a extensão aos interesses de desenvolvimento social e profissional das regiões do Ceará, com destaque ao ensino. No tocante a este PPC, a oferta de curso na área de turismo, hospitalidade e lazer pelo *campus* de Fortaleza do IFCE se faz pertinente pela própria vocação turística da cidade, bem como pela demanda da sociedade pela profissionalização no segmento.

5 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

5.1 Justificativa do curso

As belezas naturais do Estado do Ceará como suas praias, serra e sertão incentivam a vinda de turistas com diversos interesses como eventos, negócios, religioso, esporte e lazer. Fortaleza é o portão de entrada do Estado, através do aeroporto internacional Pinto Martins e a maioria dos turistas fica alojada no município favorecendo a taxa de ocupação hoteleira. Desta feita, Políticas Públicas têm sido traçadas nas duas últimas décadas como as iniciativas de marketing e investimentos nos polos turísticos do Ceará desenvolvidas pela Secretaria de Turismo do Ceará - SETUR e Secretaria Municipal do Turismo de Fortaleza - SETFOR.

A modernização do Aeroporto Internacional Pinto Martins foi beneficiada pelo Programa de Desenvolvimento de Turismo para o Nordeste - PRODETUR I, bem como a construção e melhoria das estradas da costa litorânea cearense. Verbas do PRODETUR Nacional de Fortaleza, verbas do Ministério de Planejamento e Orçamento e do Ministério do Turismo e verbas do orçamento municipal favoreceram todo o estado do Ceará como o polo turístico de Camocim, a revitalização da praia do Cumbuco, a construção dos aeroportos de Aracati e Jijoca de Jericoacoara, e a construção do Centro de Feiras do Ceará. (SETUR, 2017).

De acordo com a Secretaria do Turismo do Ceará - SETUR, mais de 3,2 milhões de turistas visitaram o Ceará, via Fortaleza, no ano de 2016. Um impacto de 11,7% sobre o Produto Interno Bruto- PIB (SETUR, 2017 1a).

Ainda, segundo a SETUR (2017 1a):

O [...] Aeroporto Internacional Pinto Martins registrou um aumento de 11,7% na quantidade de passageiros em voos internacionais no período de janeiro a outubro de 2017, em relação ao mesmo período de 2016. A movimentação em 2017, neste período, foi de 204.539 passageiros, enquanto no mesmo período de 2016 foram 183.125 passageiros. Os dados são da Empresa Brasileira de Infraestrutura Aeroportuária (Infraero). [...] Fortaleza recebe oito voos internacionais diretos: Portugal, Alemanha, Itália, Argentina, EUA, Colômbia, Guiana Francesa e Cabo Verde [...].

Na movimentação geral de passageiros (nacionais e internacionais), o crescimento registrado no Aeroporto Pinto Martins foi de 4% no acumulado de 2017. Somente no mês de outubro, o movimento de passageiros (nacionais e internacionais) foi de 12% em comparação a outubro de 2016, passando de 4.713.887 para 4.906.912 passageiros no acumulado do ano.

O turismo representa mais de 25% do PIB de Fortaleza. A receita turística foi responsável por 25,2% do Produto Interno Bruto (PIB) da capital, um aumento de 3,5 pontos percentuais em relação ao ano anterior, quando o índice apontava 21,7%. No mesmo período, a renda gerada pelo setor foi de R\$ 14,2 milhões, com o desembarque de 3.243.501 turistas e permanência média de 6 dias. O gasto per capita diário foi de R\$ 419,22. Conforme o secretário municipal de turismo de Fortaleza, (SETFOR) “o setor é o maior gerador e multiplicador

de riquezas, de cidades com potencial turístico. “São mais de 50 setores da cadeia produtiva envolvidos, desde o informal ao registrado. O turismo é um investimento de rápido retorno. Em julho tivemos um aumento de 13% na movimentação de turistas em comparação a 2016” (G1.GLOBO, 2017).

No tangente à hotelaria, a procura e reservas por unidades habitacionais (UHs) no período de férias 2017/2018 teve um crescimento de 3% na ocupação hoteleira de Fortaleza em relação a 2017. Segundo Eliseu Barros, presidente da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis-CE, “ [...] A virada do ano 2017/2018 conta com 95% das hospedagens lotadas, enquanto 2016/2017 fechou com 92%. Em janeiro de 2018, a previsão, até agora, é de 85% de ocupação, maior que os 81% observados em igual período de 2017. Ainda não há estimativa de ocupação para o Carnaval, mas a procura está crescente. “Estamos felizes e otimistas. Fortaleza tem um recall muito grande” (O POVO, 2017).

Os últimos dados registrados em 2016 sobre a oferta hoteleira apontam que o Ceará tem 1.316 estabelecimentos (hotéis, resorts, pousadas, flats e albergues), com 32.752 apartamentos e 81.819 leitos. Os registros ainda informam que Fortaleza é o município que concentra a maior oferta hoteleira do Estado, com 235 estabelecimentos, 11.788 apartamentos e 29.384 leitos (CADERNO 6 – TURISMO, 2016).

Referindo-se a taxa de ocupação:

[...] a capital cearense registrou em julho de 2017 uma taxa de ocupação da rede hoteleira de 82,20%, de acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH-CE). O número representa um aumento de 10,16 pontos percentuais em comparação ao igual período do ano anterior, quando o índice registrado foi de 72,04%. A taxa ainda é a maior alcançada nos últimos três anos. Em julho de 2015, a ocupação foi de 77%. (PREFEITURA DE FORTALEZA, 2017).

No segmento de eventos Fortaleza destaca-se sediando eventos corporativos, eventos nacionais e internacionais voltados a cultura e ao entretenimento, provocado pelos atrativos naturais e festejos culturais do município e do Estado. Ressalta-se que Fortaleza realiza o segundo maior Réveillon do Brasil, além do pré-carnaval e o Fortal¹. O turismo de negócios, por si só, desperta uma necessidade para equipamentos hoteleiros adaptados, incentivando a ampliação do número de leitos e empreendimentos hoteleiros para acomodar a demanda crescente de turistas.

Entretanto, não basta ampliar a rede hoteleira para garantir desenvolvimento turístico de um lugar, tampouco a existência de atrativos naturais, culturais e oferta de equipamentos de entretenimento. São necessários planejamento e gestão turística, melhorias na infraestrutura e condições socioeconômica do município, bem como a qualidade dos serviços ofertados para consolidação do lugar como polo turístico.

Considerando o crescimento da oferta turística nos últimos anos, em compatibilidade com

¹ O Fortal é uma micareta (carnaval fora de época), que atrai turistas nacionais e internacionais, sendo animado por trios elétricos e bandas baianas.

a demanda, tanto doméstica como estrangeira, na cidade de Fortaleza, percebeu-se a necessidade da melhoria da qualidade dos serviços prestados com o intuito de fidelizar o cliente e tornar-se uma das cidades brasileiras de maior destino turístico. Desta feita, os cursos na área nos níveis de Formação Inicial e Continuada (FICs), os de nível técnico e os de nível superior/graduação acompanharam esse crescimento, atendendo os diversos nichos do mercado turístico fortalezense.

Sem dúvida, a capacitação e preparo dos profissionais para a área específica/técnica, de idiomas e para o acolhimento do turista teve notório desenvolvimento. Os equipamentos turísticos e hoteleiros de modo geral, buscam por profissionais tanto em âmbito de gestão como operacional que já tenham orientação e formação adequadas para os cargos a serem ocupados.

Dentro da realidade de equipamentos de alojamento e a perspectiva de crescimento de empreendimentos hoteleiros, a **oferta do curso público de Tecnologia em Hotelaria do IFCE em Fortaleza** atuando dentro da missão institucional de produzir, disseminar e aplicar o conhecimento tecnológico e acadêmico na formação técnica e de cidadania, contribuindo para o progresso socioeconômico local e regional, integrando as demandas da sociedade com o setor produtivo se faz relevante e pertinente, pela necessidade de profissionais qualificados e especializados na área tático-operacional de hotelaria para o mercado turístico-hoteleiro de Fortaleza.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria foi ofertado pela primeira vez em 2003.2 com a nomenclatura de Tecnologia em Hospedagem, num processo de verticalização do antigo curso Técnico em Hotelaria. O curso Técnico de Hotelaria era pós-médio e quando o aluno do curso tentava um vestibular de curso superior em qualquer área e era aprovado, este dava prioridade para o curso superior, pois tinha como objetivo um diploma de graduação e esse era um dos principais fatores que contribuía para um alto índice de evasão. Desta feita, entendeu-se que no momento em questão, a oferta de um curso de graduação em hotelaria seria mais viável para a comunidade.

O curso teve seu reconhecimento em novembro de 2006 com o conceito 3, numa escala de 0 a 5 e foi recomendado que a nomenclatura se adequasse ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e que fosse criado o colegiado do curso.

No segundo semestre de 2010, conforme a Resolução nº. 01 de 17 de junho de 2010 foi implantado o NDE, dividindo as funções que antes cabiam somente ao colegiado e à coordenação do curso.

O curso passou por Renovação de Reconhecimento em 2015 e obteve nota 4, numa escala de 0 a 5. Conforme nota das avaliadoras “ad hoc”:

[...] Em razão do acima exposto e considerando ainda os referenciais de qualidade dispostos na legislação vigente, nas diretrizes da Comissão de Avaliação da Educação Superior-CONAES e neste instrumento de avaliação, este Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará-IFCE, apresenta um perfil muito bom de qualidade para Renovação de Reconhecimento de Curso. CONCEITO FINAL: 4. (e-MEC, RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO, 2015).

No tangente à profissionalização, a oferta do curso de Hotelaria busca sempre se renovar conforme o mercado de trabalho e conforme os termos oficiais do mercado hoteleiro brasileiro que são pautados no Decreto 7500 de 17/06/2011 o qual atualiza o Decreto 7381 de 02/12/2010, ditando as adequações dos meios de hospedagem para a qualidade da prestação de serviços, padronização e para concorrência econômica mediante o artigo 31-A, como segue: (DECRETO 7381, 2010; DOU, 2011).

[...] os tipos e categorias dos empreendimentos de hospedagem terão padrão de classificação oficial estabelecido pelo Ministério do Turismo-MTur [...] para identificação oficial hoteleira será utilizado o símbolo “estrela”, de uso e concessão de caráter estrito e exclusivo do MTur.

Concomitantes ao decreto foram liberadas e implantadas as cartilhas de procedimentos do Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem-SBClass que abarca: hotel, resort, hotel fazenda, cama e café, hotel histórico, pousada e flat/apart-hotel.

Mediante as novas exigências da classificação para os meios de hospedagem o curso superior de Tecnologia em Hotelaria (CSTH) se atenta às necessidades de operacionalização e gestão desses estabelecimentos, sendo assim, o CSTH contempla uma administração tático-operacional dos dois principais departamentos da empresa hoteleira: Hospedagem e Alimentos e Bebidas, bem como as técnicas de promoção e vendas, entendendo que o Mercado consumidor pleiteia pela maior oferta possível de prestação de serviços.

O Departamento de Hospedagem presta os serviços essenciais de hospitalidade, e o CSTH abrange toda a complexidade deste departamento envolvendo os setores de reservas, recepção e governança.

O Departamento de Alimentos e Bebidas (A&B) é dividido em dois subprocessos: produção e atendimento. O CSTH tem como foco deste departamento, o processo de atendimento do restaurante, bem como sua administração organizacional e financeira, haja vista a importância da área restaurativa como diferencial para o meio de hospedagem, e o processo de produção de alimentos na copa e cozinha. Entende-se que os serviços de alimentação são de suma importância para serem estudados e compreendidos pelos discentes do curso.

5.2 Objetivos do Curso

5.2.1 Objetivo geral

O curso superior de Tecnologia em Hotelaria deve proporcionar ao aluno do curso competências e habilidades para sua formação acadêmica e profissional, portanto é facilitado ao aluno:

- Atuar como gestor nas funções administrativo-tático-operacionais nas áreas de

hospedagem, alimentos e bebidas, financeiro e comercial dos meios de hospedagem.

5.2.2 Objetivos Específicos

O aluno do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria deve:

- Identificar o mercado turístico e hoteleiro;
- Gerir e operacionalizar os setores de recepção, reservas, governança, cozinha e sala-bar, financeiro e eventos;
- Conhecer e aplicar as bases de enologia;
- Conhecer e produzir pratos de base da gastronomia clássica e tendências;
- Desenvolver e aplicar as técnicas de promoção e venda dos produtos hoteleiros;
- Conhecer e aplicar procedimentos dos métodos de controladoria, sistema de custos, formação de preços e orçamentos.
- Assimilar e aplicar o perfil de gestor na empresa hoteleira.

5.3 Formas de Acesso

- Possuir o ensino médio completo;
- Ser aprovado em processo seletivo do ENEM e inscrever-se no sistema SISU, de acordo com os critérios do Ministério da Educação.
- Por transferência interna e externa
- Graduados

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA			
Número de Vagas por semestre	Turno	Formas de ingresso	Carga horária
30 + vagas de transferidos e graduados	Noturno	ENEM/SISU Transferidos e Graduados	1.800 + 540 horas de disciplinas optativas = 2.340 total.

Os critérios de transferidos e graduados estão pautados no **ROD- Regulamento de Organização Didática do IFCE**, Capítulo III, Seção III, artigo 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26 e 27 (Anexo I). **Ressalta-se que, conforme parágrafo único do referido capítulo: “O IFCE não receberá alunos oriundos de cursos sequenciais”**. Além dos critérios do ROD, a Coordenadoria dos Cursos de Turismo pode aplicar uma **avaliação aos candidatos**, conforme achar oportuno/conveniente, que sairá como **aditivo ao Edital**.

O número de **vagas ofertadas** para transferidos e graduados será determinado pelo

Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer, em comum acordo com a Coordenadoria dos Cursos de Turismo.

5.4 Áreas de Atuação do Profissional

O curso tem ênfase nas linhas de:

- Gestão Financeira dos Meios de Hospedagem,
- Gestão e Operacionalização dos Departamentos e Setores dos Meios de Hospedagem e Alimentos e Bebidas
- Produção Culinária,
- Eventos.

Dentro das linhas apresentadas, o egresso poderá atuar em:

- Todos os tipos de meios de hospedagem,
- Clubes,
- Hotelaria hospitalar,
- Comércio turístico,
- Instituições de qualificação,
- Professor em cursos técnicos regulares, superiores e profissionalizantes da área / ensino
- Pesquisador na área.

Dentro das áreas de atuação, o egresso poderá exercer as funções de:

- Chefe de reservas,
- Chefe de recepção,
- Assistente de Governanta (o),
- Governanta (o),
- Supervisor de sala-bar,
- Assistente de A&B,
- Promotor,
- Coordenador de Eventos,
- Assistente de Chefe de Cozinha
- Gerente Comercial,
- Gerente Hospedagem,
- Gerente de Alimentos e Bebidas,
- Gerente Operacional,
- Gerente Financeiro,

- Consultor em Hotelaria.

5.5 Perfil Profissional de Conclusão

O egresso estará apto a:

- Desenvolver a capacidade crítico-reflexivo sobre o segmento hoteleiro;
- Criar e desenvolver produtos e serviços hoteleiros pautados na inovação, estudo e análise de mercado;
- Realizar pesquisas, estudos, análises, interpretação, planejamento, implantação; coordenação e controle dos trabalhos nos campos das atividades de hotelaria;
- Empreender e/ou gerir empresas hoteleiras e de restauração (Alimentos e Bebidas);
- Operacionalizar tarefas das áreas de Hospedagem e Alimentos e Bebidas;
- Supervisionar e gerir as áreas de Hospedagem e Alimentos e Bebidas;
- Captar, planejar e organizar eventos e coordenar colaboradores nessa área.

5.5.1 Habilidades Pessoais

- Habilidade nas relações interpessoais;
- Boa comunicação com o público;
- Dinamismo, iniciativa e flexibilidade para as ações;
- Capacidade para inovar;
- Articulação;
- Disciplina;
- Espírito de dedicação e cooperação;
- Cultura geral;
- Comprometimento com a responsabilidade social;
- Liderança;
- Criatividade;
- Disponibilidade;
- Atualização permanente dos conhecimentos na área e sobre as mudanças globais;
- Comunicação em língua estrangeira;
- Mobilidade, polivalência;
- Empreendedorismo e visão.

5.6 Metodologia de Ensino

5.6.1 Interdisciplinaridade - Teoria e Prática – Atividades Extraclases:

A interdisciplinaridade dá-se em ordem de planejamento articulado pela coordenação pedagógica do curso e a pedagoga do curso juntamente com a equipe de professores. A interdisciplinaridade deve ser feita de forma a romper uma concepção fragmentada para construir uma concepção do todo.

Os professores devem se reunir por proximidade de disciplina, área ou conteúdo e organizar atividades em classe ou extraclasse que permeiem e absorvam os diversos conteúdos ministrados, possibilitando assim, numa única atividade, o aluno vivenciar e mesclar várias disciplinas.

A **interdisciplinaridade** pode ser feita através de:

- Trabalhos e seminários acadêmicos;
- Visitas técnicas;
- Produção de eventos e
- Atividades lúdico-pedagógicas.

O saber-fazer é aspecto relevante na formação profissional para o tecnólogo em hotelaria, entende-se, então, que o pensamento reflexivo-crítico aliado às habilidades proporciona e agrega ao aluno maior capacidade cognitiva e competitividade profissional. **As atividades integralizadas entra a teoria e as práticas** podem ser feitas em laboratórios *in loco* ou extra Instituição, como:

- Visitas técnicas em meios de hospedagem,
- Práticas de laboratório
- Práticas profissionais/ vivência profissional *in loco* nos meios de hospedagem,
- Eventos

O IFCE tem a concepção que o maior e melhor laboratório para a hotelaria é o próprio empreendimento, primando pelas atividades *in loco*, onde há uma maior interatividade entre o aluno e as funções, permitindo ao aluno ir além do visual e observação, desenvolvendo um processo valorativo, apreciativo, executivo, crítico e assimilativo.

O IFCE tem parceira/convênio com a ABIH – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis e o Hotel Escola IFCE-Guaramiranga, de concessão com o Governo do Estado e a Secretaria do Turismo.

As atividades de laboratório são semestrais e vinculadas às disciplinas do curso, seguem:

- Prática no Software Hoteleiro CMNet Soluções em recepção e reservas,
- Festival Gastronômico,
- Produção e Serviços de Coquetéis,
- Orientação e Serviços de Vinhos,

- Gincana de Idiomas,
- Orientação e Serviços de *mise-en-place*,
- Produção de Eventos.

5.6.2 Temas Transversais

Os Parâmetros Curriculares Nacionais tendem a incluir no currículo novos temas, buscando contemplar suas complexidades e dinamismos. Algumas dessas temáticas são abordadas neste projeto como a Educação Ambiental, Direitos Humanos, Educação das Relações Étnico-Raciais, Afro-brasileiros e Africanos. Estes temas são tratados de forma transversal nas disciplinas que se relacionam intrinsecamente com seus programas e conteúdos, conforme relacionado a seguir:

A **Educação Ambiental** é abordada na disciplina de Fenomenologia do Turismo, Gestão Ambiental e Estudos de Viabilidade de Projetos Hoteleiros objetivando construir conhecimentos, habilidades, atitudes e valores sociais, voltados para a conservação do meio ambiente, bem comum de uso da comunidade, essencial a sua boa qualidade de vida e sustentabilidade.

Os **Direitos Humanos** são resultados da luta pela universalização da dignidade humana. O tema é tratado de forma a compreender o legado histórico e, também, como um dos alicerces para a mudança social. A disciplina de Projeto Social trabalha o tema considerando a inclusão social econômica e cultural, além de ressaltar sua relação com erradicação da pobreza, das desigualdades e as diversas formas de violências contra a pessoa humana.

A **Educação das Relações Étnico-Raciais, afro-brasileiras e dos africanos** é abordada de forma a reconhecer a justiça e igualdade dos direitos sociais, civis, culturais e econômicos, assim como a valorização da diversidade daquilo que distingue os negros dos outros grupos da população brasileira. O tema é tratado na disciplina de Sociologia do Turismo que adota ações pedagógicas de valorização e respeito às pessoas negras, à sua descendência africana, sua cultura e história.

As atividades extraclases são semestrais e vinculadas às disciplinas do curso, seguem:

- Disciplinas de Fundamentos da Hotelaria: Visita técnica em meios de hospedagem de diferentes categorias, dentro de Fortaleza e em cidades praianas, de serra e sertão.
- Disciplina de Fenomenologia do Turismo: visitas em áreas de ambientais com uso ou ocupação turística;
- Disciplina de Idiomas: City Tour interdisciplinar nos idiomas Inglês/Espanhol/Francês; gincanas e o Festival das Nações.
- Disciplina de Iniciação A&B: Visitas técnicas a restaurantes e buffets. Disciplina de Coquetelaria e Vinhos e Disciplina Sala-bar: Visitas técnicas às fábricas

produtoras de bebidas destiladas e fermentadas: Ypioca Cachaçaria; Kaiser Cervejaria e Roteiro Rota dos Vinhos.

- Disciplina de Práticas Profissionais nos hotéis conveniados com a ABIH e no Hotel Escola IFCE-Guaramiranga

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso tem oferta semestral, carga horária obrigatória de disciplinas de 1.800 horas incluindo as Práticas Profissionais de 80 horas. O estágio curricular é optativo e a carga horária mínima deve ser de 100 horas para aceitação da assinatura do termo de Compromisso entre Empresa-Instituição, a carga horária máxima para estágio deve estar nos parâmetros da Lei de Estágio no. 11.788 de 2008.

O curso contempla **disciplinas na área financeira** como Contabilidade, Custos e Orçamentos e Controladoria; na **área de organização de projetos** as disciplinas como Projetos de Pesquisa, Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros e a captação e organização de Eventos, Cerimonial e Protocolo de eventos Locais, Regionais e Nacionais; planejamento, promoção em marketing turístico; na **área específica operacional e de gestão** o curso contempla disciplinas nos segmentos de Hospedagem e Alimento e Bebidas além das **disciplinas de base e outras complementares** que visam à formação profissional do egresso para sua atuação nas linhas propostas pelo curso, entendendo-se serem as principais necessidades do mercado hoteleiro.

Lembra-se que não há disciplinas eletivas, sendo assim, o aluno fica livre em escolher cursar as disciplinas optativas ofertadas na matriz ou não.

O parecer CNE/CES no. 239/2008 do MEC sugere e prevê a disciplina de TCC nos cursos de graduação podendo ou não ser obrigatória, ou seja, é facultativa ao curso a oferta da disciplina na matriz e além de ser facultativa na matriz, pode ser obrigatória ou optativa. Sendo assim, o NDE optou que o **Trabalho de Conclusão de Curso - TCC**, seja componente **curricular optativo**, sem deixar, porém, de fomentar no aluno o perfil de pesquisador e a capacidade crítico-reflexivo sobre o fenômeno do turismo e hotelaria, bem como realizar pesquisas, estudos, análises e interpretação de dados abordado em outras disciplinas da matriz do curso.

Da mesma forma, o parecer também coloca como **optativa as Atividades Complementares**, desta forma e o NDE optou em **não estabelecer carga horária para as atividades complementares**.

Portanto, não se somam à carga horária obrigatória o estágio, o TCC e as Atividades Complementares.

6.1 Áreas de Competências

De acordo com as Diretrizes Curriculares do MEC, os conhecimentos estão distribuídos em duas grandes áreas de competências: específica e básica.

ÁREA DE COMPETÊNCIA ESPECÍFICA	DISCIPLINAS
Conteúdos Teórico-Práticos e Específicos:	Estudos localizados nos respectivos espaços de meios de hospedagem e restauração, compreendendo planejamento, gestão, visitas técnicas e laboratórios de aprendizagem.
Comunicação em Línguas Estrangeiras	Inglês Básico
	Comunicação em Inglês I
	Comunicação em Inglês II (opt)
	Espanhol Básico
	Comunicação em Espanhol
	Francês Básico
Gestão de Empresas e Financeira	Comunicação em Francês
	Matemática Comercial e Financeira
	Contabilidade Aplicada
	Administração
	Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros
	Gestão da Qualidade
	Gestão Ambiental (opt)
	Gestão em Alimentos e Bebidas
	Gestão em Hospedagem
	Gestão de Processos (opt)
	Gestão de Agências de Viagens e Transporte (opt)
Mercado Hoteleiro e da Restauração (A&B)	Gestão de Custos e Orçamentos
	Controladoria em Meios de Hospedagem
	Fenomenologia do Turismo
	Fundamentos de Hotelaria
	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
	Primeiros Socorros (opt)
	Princípios e Práticas de Tecnologia de Alimentos e Bebidas
	Bases da Produção Culinária
	Processos de Coquetelaria
	Processos de Enologia
	Processos de Sala-Bar
Eventos e Comercial	Processos de Governança
	Processos de Reservas e Recepção
	Eventos, Cerimonial e Protocolo
	Saúde e Segurança de Trabalho (opt)
	Direito Empresarial
	Prática de Eventos
	Marketing Turístico

Práticas Supervisionadas	Estágio extracurricular (opt)
	TCC (opt)
	Práticas Profissionais
ÁREAS DE COMPETÊNCIA DE BASE	DISCIPLINAS
Conteúdos Básicos:	Estudos relacionados com os aspectos sociológicos, históricos, geográficos, culturais e econômicos que relacionam as sociedades e suas diferentes culturas relacionadas com o turismo.
Relações Humanas e Ciências Sociais	Psicologia das Relações Interpessoais
	Políticas Públicas para o Turismo (opt)
	Estatística Aplicada
	Sociologia do Turismo
	Fundamentos da Economia
	Gestão da Qualidade
	Metodologia do Trabalho Científico
	Projeto Social
	Libras (opt)
Elaboração de Projetos de Pesquisa (opt)	

6.2 Matriz Curricular do Curso:

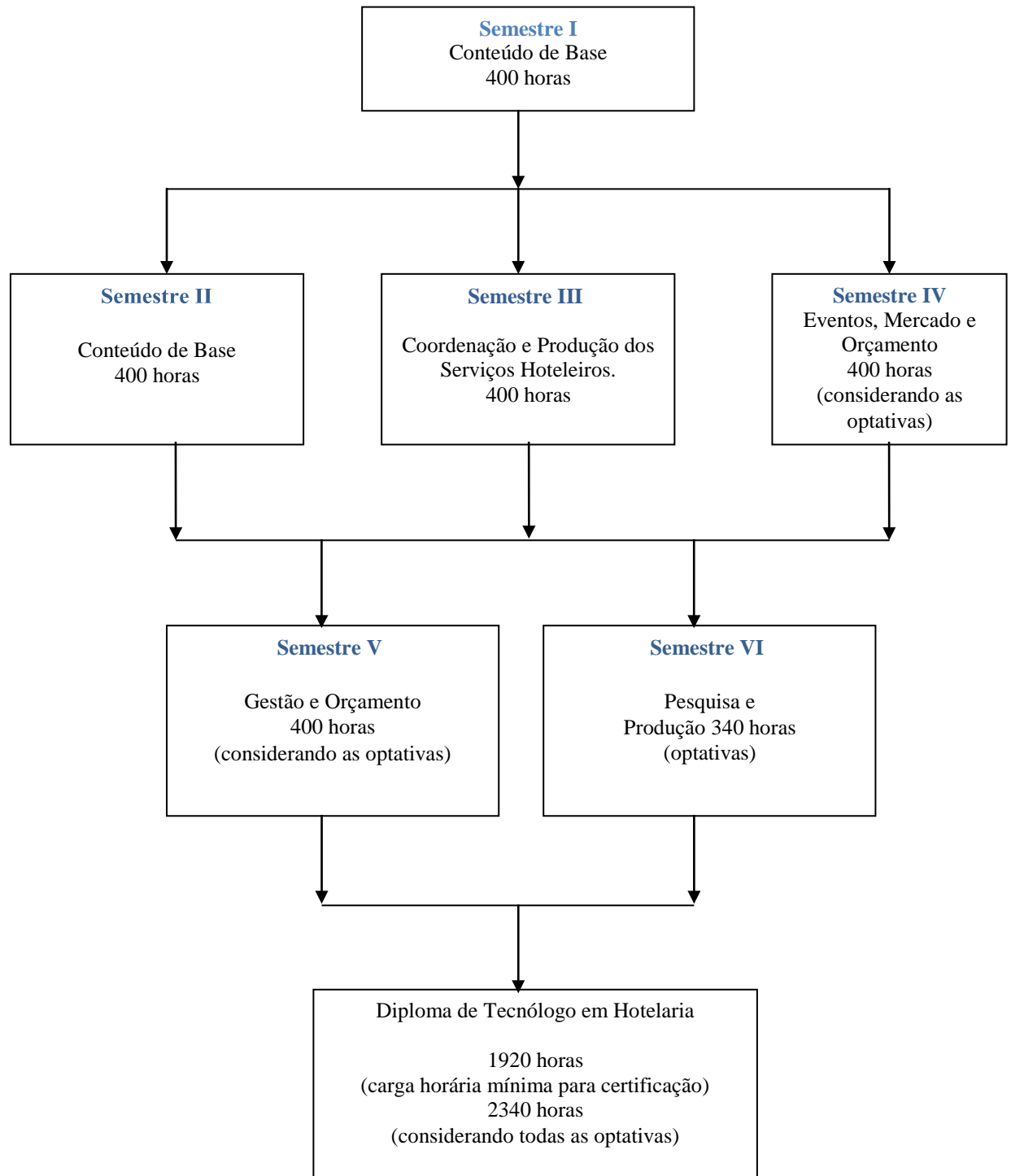
SEM	CÓDIGO	DISCIPLINA	CH	Optativa	PRÉ-REQUISITO
1	01.308.01	Língua Estrangeira I: Espanhol Básico ou Francês Básico	80	não	
	01.308.02	Inglês Básico	80	não	
	01.308.03	Matemática Comercial e Financeira	40	não	
	01.308.04	Fundamentos da Administração	40	não	
	01.308.05	Fenomenologia do Turismo	40	não	
	01.308.06	Fundamentos da Hotelaria	40	não	
	01.308.07	Iniciação ao Estudo de A & B	40	não	
	01.308.08	Sociologia do Turismo	40	não	
	TOTAL		400		
2	01.308.09	Metodologia do Trabalho Científico	40	não	
	01.308.10	Comunicação em Inglês I	80	não	01.308.02
	01.308.11	Língua Estrangeira II: Comunicação em Espanhol Ou Comunicação em Francês	80	não	01.308.01
	01.308.12	Estatística Aplicada	40	não	
	01.308.13	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	não	
	01.308.14	Contabilidade Aplicada	40	não	
	01.308.15	Psicologia das Relações Interpessoais	80	não	
	TOTAL		400		
3	01.308.16	Processos de Reservas e Recepção	80	não	01.308.06
	01.308.17	Bases de Produção Culinária	80	não	01.308.13
	01.308.18	Princípios e Práticas de Tecnologia de Alimentos e Bebidas	80	não	01.308.13
	01.308.19	Processos de Coquetelaria	40	não	
	01.308.20	Processos de Enologia	40	não	
	01.308.21	Processos de Sala e Bar	40	não	01.308.13
	01.308.22	Processos de Governança	40	não	
	TOTAL		400		
4	01.308.23	Marketing Turístico	40	não	

	01.308.24	Direito Empresarial	40	não	
	01.308.25	Gestão da Qualidade	40	não	
	01.308.26	Fundamentos da Economia	40	não	
	01.308.27	Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	não	
	01.308.28	Projeto Social	40	não	
	01.308.29	Libras	40	Sim Optativa	
	01.308.30	Custos e Orçamentos	80		01.308.14
		Gestão de Processos	40	optativa	
	TOTAL		400		
5	01.308.31	Elaboração de Projetos de Pesquisa	40	Sim Optativa	01.308.09
	01.308.32	Estudo de Viabilidade de Empr. Hoteleiros	40	não	
	01.308.33	Saúde e Segurança do trabalho	40	Sim Optativa	
	01.308.34	Prática Profissional	80	não	
	01.308.35	Práticas de Eventos	40	não	01.308.27
	01.308.36	Controladoria nos Meios de Hospedagem	40	não	01.308.30
	01.308.37	Gestão de Hospedagem	40	não	
	01.308.38	Gestão em Alimentos e Bebidas	40	não	
		Políticas Públicas para o Turismo	40	sim optativa	
	TOTAL		400		
6	01.308.39	Trabalho de Conclusão de Curso	100	Sim Optativa	01.308.31
		Comunicação em Inglês II	80	optativa	
		Gestão Ambiental	40	optativa	
		Gestão de Agências de Viagens e Transporte	80	optativa	
		Primeiros Socorros	40	optativa	
	TOTAL		340		
	Carga horária total		340		

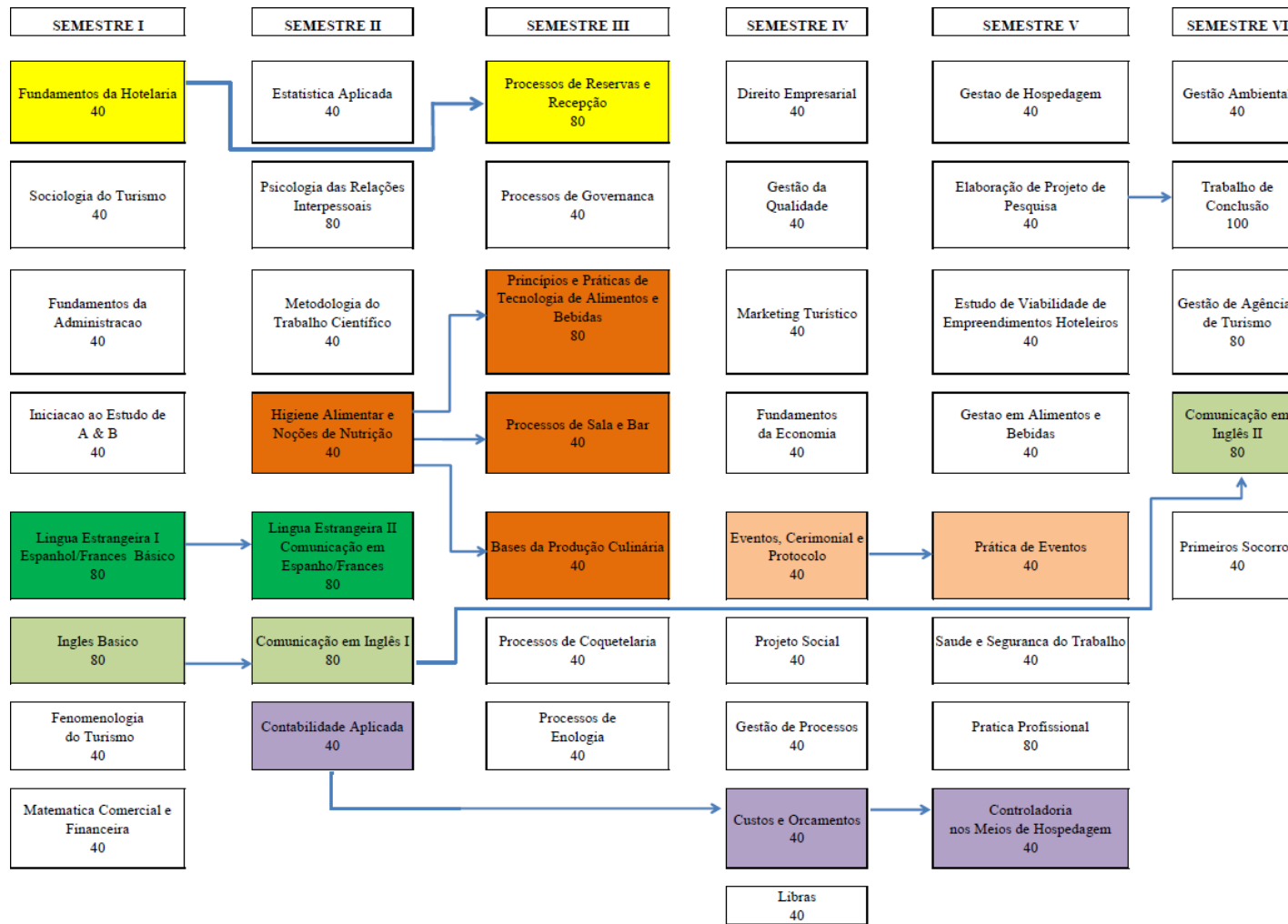
- **1.800 horas obrigatórias + 120 horas optativas mínimas (obrigatórias) = 1.920 horas obrigatórias para certificação.**
- **$1.920h \times 50 \text{ min (h/a)} / 60 \text{ min (h/r)} = 1.600 \text{ horas relógio.}$**

6.3 Fluxograma

6.3.1 Fluxograma Geral Curricular



6.3.2 Fluxograma do Curso por Disciplinas



6.4 Aproveitamento de Experiências Anteriores: Aproveitamento de Disciplina e Validação

Os alunos oriundos de outras instituições de nível de graduação superior, como Tecnológicos, Bacharéis e Licenciaturas, ou de outros cursos de graduação superiores internos do IFCE poderão ter seus estudos aproveitados, permitindo aceleração na conclusão de seu curso.

Aproveitamento:

- O aluno deve apresentar Histórico Escolar com as aprovações da instituição de origem acompanhado dos Planos de Unidade Curricular das Disciplinas que pretende conseguir o aproveitamento.
- Como critério de aproveitamento, considera-se:
 - Compatibilidade de 75% de carga horária
 - Compatibilidade de 75% de conteúdo

Validação:

- O aluno que se considerar apto em alguma área de conhecimento, por ter tido experiência empírica ou afim, deve solicitar a validação da disciplina que achar pertinente.
- Como critério para a validação:
 - O aluno realiza um exame sobre o conteúdo do componente curricular que deve ter aproveitamento de no mínimo 70%.

O aproveitamento de disciplina obedece aos critérios do Regulamento de Organização Didática - ROD, Capítulo III, artigos 59, 60 e 61 e a validação de conhecimento obedece aos critérios do Capítulo IV, artigos 62 (Anexo IV).

6.5 Avaliação do Plano Pedagógico de Curso

A avaliação do Plano Pedagógico é feita mediante as atualizações das diretrizes do MEC e às tendências do mercado. As diretrizes do MEC subsidiam a estrutura e a formação didático-pedagógica do curso, enquanto que o mercado aponta para a formação do perfil profissional.

Como atualizações, a Matriz Curricular fica sempre sujeita ao perfil profissional de conclusão bem como à metodologia do ensino, deve-se flexibilizar conforme apontarem os resultados da vida acadêmica e profissional dos alunos e egressos.

Nas reuniões semestrais do NDE e Colegiado, entre outras pautas, deve-se analisar o progresso do curso, entendendo-se como progresso do curso o rendimento acadêmico, a conclusão do curso dentro do tempo de ciclo normal e a absorção do mercado pelo egresso.

6.6 Atuação do Coordenador do Curso

O coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria gerencia as relações entre os estudantes, corpo docente e demais servidores do *Campus* Fortaleza objetivando agilizar as demandas inerentes ao curso, bem como dos seus atores, adequando as ações de acordo com os objetivos propostos neste projeto. O Coordenador do Curso é membro do colegiado do curso e do Núcleo Docente Estruturante conduzindo as atividades dessas comissões, no intuito de apreciar os assuntos pautados, na perspectiva do estudo e do debate para a efetiva operacionalização do curso.

De acordo com a Nota Técnica N° 2 PROEN, de 18 de maio de 2015 que define as atribuições do coordenador, apresentam-se as ações do Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFCE:

- Acompanhar a implantação da proposta curricular do curso;
- Identificar entraves para o bom funcionamento do curso e propor ações visando a correção dos problemas;
- Dirigir as reuniões do NDE apresentando anualmente o plano geral do curso com as atividades previstas, bem como o calendário de eventos do curso;
- Participar das reuniões do colegiado do curso garantindo o espaço para os representantes dos alunos, como canal importante de comunicação com o discente;
- Acompanhar a atuação dos professores do curso considerando a ementa das disciplinas, os conteúdos e metodologia empregada em sala de aula, estimulando a integração de professores e disciplinas afins, sempre que possível;
- Coordenar, acompanhar e avaliar as atividades acadêmicas do curso;
- Participar de atividades de capacitação oferecidas pela instituição;

- Comparecer a reuniões e fóruns ligados a atividade sociais, econômicas e culturais que tenha relação com o curso;
- Promover junto a Direção do IFCE momentos de capacitação do corpo docente.

6.7 Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha a média mínima de aproveitamento semestral e sua correspondente frequência mínima no total de aulas e demais atividades programadas no semestre letivo. Conforme artigos 53 e 54, 55, 56 e 57 do ROD, segue o critério de aprovação:

Art. 53 Será considerado aprovado o discente que alcançar a média mínima necessária, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total de horas letivas.

Subseção III – Da sistemática de avaliação no ensino superior

Art. 54 A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas.

§1 Em cada etapa, serão atribuídas aos discentes médias obtidas nas avaliações dos conhecimentos construídos.

§2 Independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, 02 (duas) avaliações por etapa.

§3 A nota do semestre será a média ponderada das avaliações parciais, devendo o discente obter a média mínima 7,0 para a aprovação.

Art. 55 A média final de cada etapa e de cada período letivo terá apenas uma casa decimal; as notas das avaliações parciais poderão ter até duas casas decimais.

Art. 56 Caso o aluno não atinja a média mínima para a aprovação (7,0), mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima 3,0, ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final.

§1 A prova final deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral.

§2 A média final será obtida pela soma da média semestral, com a nota da prova final, dividida por 2 (dois); a aprovação do discente estará condicionada à obtenção da média mínima 5,0.

§3 A prova final deverá contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre.

§4 A aprovação do rendimento acadêmico far-se-á, aplicando-se a fórmula a seguir:

Curso Superior

$$X_s = \frac{2x_1 + 3x_2}{5} \geq 7,0$$

$$X_f = \frac{X_s + AF}{2} \geq 5,0$$

LEGENDA

Sx = Média semestral

X1 = Média da 1ª. Etapa

X2 = Média da 2ª. Etapa

Xf = Média Final

AF = Avaliação Final

Art. 57 Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total das aulas de cada componente curricular.

Na ótica da mudança do paradigma do "ter de saber" para "saber", "saber-fazer" e "saber-ser" e com adoção de metodologias que estimulem a iniciativa, participação e interação dos alunos, a avaliação deverá ser feita de forma contínua e processual prevalecendo os aspectos qualitativos, tendo como critérios: capacidade de síntese, de interpretação e de análise crítica; habilidade na leitura de códigos e linguagens; agilidade na tomada de decisões; postura cooperativa e ética; e raciocínio multi-relacional e interativo.

Como instrumentos de avaliação do desenvolvimento de competências e aquisição de habilidades, deverão ser usados os seguintes critérios: trabalho de pesquisa e/ou de campo (devem ser feitos durante todo o processo de aprendizagem); provas subjetivas com análise, interpretação e síntese; projetos interdisciplinares; resolução de situações-problema.

O professor ao detectar as dificuldades do aluno deverá, uma vez que a avaliação é contínua e processual, orientá-lo para que ele adquira as competências e habilidades para obter uma visão de compreensão que os mesmos se encontram diante das dificuldades enfrentadas visto ser a aprendizagem o objetivo maior do ensino.

Ao final do processo de aprendizagem o professor deverá observar se os objetivos, selecionadas para a disciplina, foram alcançados pelo aluno, de forma satisfatória, levando em consideração os critérios acima citados, com o sistema de registro do IFCE (notas).

No processo de avaliação da aprendizagem, deverão ser usados os seguintes instrumentos:

- Trabalho de pesquisa e/ou de campo com apresentação escrito/ oral
- Exames com questões objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;

- Provas práticas de laboratório;
- Resolução de situações-problemas;
- Desempenho, participação nas aulas.

6.8 Estágio

Mediante o Parecer CNE/CES no. 239/2008, artigo 4º., parágrafos 2º. e 3º. a atividade de estágio é entendida como facultativa, conforme a natureza da atividade profissional.

A Lei 11.788/2008 de estágio também esclarece:

Conforme o Art. 1º: “Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos nos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos.” (sem grifos no texto original).

Conforme o art. 2º da mesma Lei, o estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

Desta feita, para o CSTH, optou-se em criar **estágio não obrigatório**, fora da matriz curricular, com a supervisão e acompanhamento de um professor.

Entende-se que o estágio como facultativo ou extracurricular facilita a conclusão do curso para o aluno, e desobriga a empresa hoteleira ou de restauração criarem a vaga para estágio, e minimiza a evasão ou a conclusão do curso fora do tempo do ciclo previsto.

A celebração do Termo de Compromisso continua sendo instrumento obrigatório entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino.

São consideradas atividades de estágio:

- Monitoria/assistente/executor em escolas, ONGs, empresas públicas e privadas relacionadas às atividades de hotelarias como assistente de docentes em aulas-laboratórios em cursos de graduação; aulas ministradas em cursos livres e cursos técnicos profissionalizantes, comprovadas com certificados, declarações ou afins;
- Atividades em eventos internos do IFCE como organizador, planejador e/ou executor, comprovadas com certificados, declarações ou afins;
- Atividades em eventos externos ao IFCE como organizador, planejador e/ou

executor, comprovadas com certificados, declarações ou afins;

- Atividades em empresas prestadoras de serviços e produção de alimentação;
- Atividades em empresas hoteleiras;
- Atividades de hotelaria hospitalar em hospitais e afins;
- Atividades de reservas de hospedagem em agências ou afins;
- Atividades em órgãos públicos do setor de turismo e cultura;
- Atividades em empresas privadas de assessorias de planejamento e afins de

hotelaria;

OBS: As competências do setor de estágio Coordenação de Acompanhamento de Estágio – CAE do professor-orientador-supervisor seguem as normas oficiais do CAE, designadas em contrato e nos Termos de Compromisso.

Aspectos gerais do estágio optativo:

- O aluno poderá acumular a carga horária em uma única atividade e/ou empresa ou diversificar as atividades e/ou empresas, contabilizando a carga horária mínima total.
- O aluno deverá ter concluído seu estágio num período máximo de até 50% do tempo após ter concluído as disciplinas obrigatórias. Lembra-se que o critério de conclusão de tempo do curso segue o ROD institucional.

O aluno deve apresentar um relatório técnico sobre o estágio ao professor-orientador-supervisor, a critério deste.

A **validação e/ou aproveitamento** do estágio fica sob o critério e análise do coordenador do curso e do professor orientador-supervisor de estágio. O aluno poderá solicitar a validação ou aproveitamento conforme critérios e datas divulgadas pela Coordenadoria de Controle Acadêmico - CCA e pela Diretoria de Ensino - DIREN. O parecer de aproveitamento ou de validação se devidamente aprovado (ou não), deve ser encaminhado ao Setor de Estágio do IFCE – CAE para registro e também para a CCA.

Aceitam-se **como validação e/ou aproveitamento**, quando o aluno exerceu atividade relacionada/compatível ao curso de hotelaria **num período inferior de até a 5 (cinco) anos a sua entrada no curso, ou exerce atividade relacionada/compatível ao curso de hotelaria concomitante aos estudos.**

Lembra-se que como o estágio no PPC da Hotelaria é opcional, a prática de validação/e ou aproveitamento é incomum.

6.9 Trabalho de Conclusão de Curso –TCC

O parecer CNE/CES no. 239/2008 do MEC sugere e prevê a disciplina de TCC nos cursos de graduação podendo ou não ser obrigatória, ou seja, é facultativa ao curso, a oferta da disciplina na matriz, e além de ser facultativa na matriz, quando ofertada pode ser obrigatória ou optativa.

O NDE estabeleceu o TCC como **NÃO** obrigatório no PPC de Tecnologia em Hotelaria, porém há métodos comuns utilizados entre os professores com o intuito de despertar e fomentar o viés científico e de pesquisador no aluno, instigando-o a fazer o TCC.

O TCC é um incentivo pioneiro para pesquisa ao aluno e tem como diretrizes gerais (conforme manual):

- O aluno é orientado por um professor específico indicado pelo professor organizador do TCC. O aluno, além de desenvolver a pesquisa sob o acompanhamento do orientador, participa de seminários de esclarecimento quanto ao cumprimento/cronograma das fases da pesquisa com o professor responsável pela disciplina: o aluno cumpre o término do cronograma e faz a defesa do TCC, como rege o manual.

O aluno poderá desenvolver como TCC:

“Art. 3º - Compreende-se como TCC uma monografia, um artigo, um relatório de estágio ou um projeto de aplicação concebido pelo próprio aluno, desde que sejam desenvolvidos com a utilização da metodologia científica adequada a cada modalidade de trabalho e possuam na sua estrutura os requisitos estabelecidos pela ABNT...” (Manual de TCC, versão 2009 da Área de Hospitalidade e Lazer do IFCE - Departamento de Artes, Turismo e Lazer- Campus Fortaleza).

6.10 Pesquisa e a Extensão.

6.10.1. Da Pesquisa

Durante o curso o aluno pode integrar-se aos grupos de pesquisas devidamente cadastrados na DPPGI e na PRPI do IFCE registrados na CAPES.

Na área de Ciências Sociais Aplicadas há os grupos de pesquisa em Turismo e Hospitalidade e Linguística como:

Líder	Grupo
Anna Érika Ferreira Lima	Grupo Unificado de Estudos Turísticos e Hospitalidade
Antônio Roberto Ferreira Aragão	Grupo de Estudos em Linguística
Marcus Tullius Soares Falcão	Gestão do Turismo e da Hospitalidade nos Territórios

O aluno, também, durante o curso, pode ser monitor/bolsista-pesquisador do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC por meio de convênio com o CNPq; do

Programa de Apoio em Produtividade a Pesquisa- PROAPP; do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica da FUNCAP - PIBICT/FUNCAP.

Fazem parte do grupo de pesquisa, os docentes que seguem em lista abaixo, os quais desenvolvem pesquisas junto com os alunos dentro dos Programas citados e / ou um projeto paralelo, devidamente aprovado pela PRPI.

Docentes componentes do grupo de pesquisa:

- Anna Erika Ferreira Lima
- Antônio Roberto Ferreira Aragão
- José Solón Sales e Silva
- Júlio César Ferreira Lima
- Lidiana Souza Correia e Lima
- Marcius Tullius Soares Falcão
- Maria Lianeide Souto Araújo
- Rúbia Valério Pinheiro
- Simone Oliveira de Castro
- Susana Dantas Coelho

6.10.2 Da Extensão

Durante o curso o aluno, além da pesquisa, pode integrar-se aos grupos de extensão devidamente cadastrados na Pró-reitoria de Extensão- PROEXT, através da Diretoria de Extensão do *Campus* Fortaleza - DIREX do IFCE sendo registrados.

- Extensão Doce Saber
- Extensão Quitutes Saudáveis
- Extensão Curso de Francês Nível Básico
- Extensão Curso de Francês para Conversação
- Extensão Curso de Francês: Língua Cultura e Civilização Francesa – A1
- Extensão Curso de Francês: Língua Cultura e Civilização Francesa – A2
- Extensão de Italiano Nível Básico
- Extensão: I Ciclo de Palestras em Língua Inglesa do IFCE
- Mostra de Vídeo
- Festival de Idiomas

Ainda, relacionada à extensão, porém, com ênfase na aplicação, há a INCUBADORA, que tem como objetivo:

[...] A incubadora é uma ação pedagógica que oferece suporte aos alunos e egressos dos diversos cursos regulares da Instituição, para desenvolverem suas ideias e transformá-las em oportunidades de geração de negócios inovadores, que atendam ou induzam demandas do mercado. (...) consultorias especializadas, orientação técnica e gerencial, laboratórios compartilhados e infraestrutura básica composta de: recepção, secretaria, fax, telefone, acesso

à internet, segurança e limpeza das áreas comuns e sala de reuniões. O aluno pode integrar a pesquisa à linha tecnológica de aplicação. (<http://www.ifce.edu.br>).

6.11 Convênios, Cooperações Técnicas

As parcerias e os convênios são articulados pela coordenação, pelo departamento ou/e pelos professores. Os convênio, cooperações técnicas e parcerias visam a aproximação dos alunos com o mercado ou com a pesquisa. CSTH tem:

- Cooperação Técnica no. 23255023256/2013-21 renovado em 28/02/2014 entre a ABIH – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis e o IFCE. Tem como finalidade: oportunizar vagas nos hotéis para os alunos para Práticas Profissionais.

OBS: cooperação técnica de ação contínua e renovada, desde 2004 quando foi assinada a primeira minuta.

Parcerias já ocorridas e encerradas:

- PROJOVEM: Programa de Qualificação Social e Profissional
Início em 2008
Término em 2011

Ações: cursos de capacitação na área de Hotelaria e Eventos articulados pela Prefeitura de Fortaleza e ministrados pelos alunos/bolsistas do CSTH.

- PRONATEC: Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego
Início em 2013
Término em 2015

Ações: cursos de capacitação na área de Hotelaria, Eventos e Guiamento articulado pelo Governo Federal e ministrados por alunos e professores do CTHL.

- Programa de Qualificação Internacional: Reino Unido e Espanha
Início 2013
Término 2013

Ações: Capacitar estudantes brasileiros em técnicas de turismo, hotelaria e habilidades linguísticas, por meio de cursos em escolas internacionais de excelência. Programa articulado pelo Ministério do Turismo.

OBS: o CSTH foi beneficiado com 3 vagas.

- IFCE na COPA
Início em 2012
Término em 2013

Ações: capacitar alunos da Hotelaria e Turismo para serem receptores de turistas durante a copa de 2014 e serem multiplicadores das áreas operacionais de hotelaria e turismo. Programa articulado pelo Governo Federal.

- COPA das CONFEDERAÇÕES
Início em 2013
Término em 2013

Ações: capacitar alunos para serem receptores nas arenas dos jogos da copa de 2014. Ação articulada pelo Governo Federal.

- MULHERES MIL
Início em 2009
Término em 2011

Ações: parceria entre o Ministério da Educação através da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC e da Rede Norte Nordeste de Educação Tecnológica – REDENET em parceria com o Governo do Canadá através da Agência Canadense para o Desenvolvimento Internacional – CIDA (*Canadian International Development Agency*) e a Associação das Faculdades Comunitárias Canadenses – ACCC (*Association of Canadian Community Colleges*). Os alunos do CSTH participavam do projeto como monitores.

6.12. Diplomação

O aluno, ao cumprimento da carga horária obrigatória, deve cumprir o ritual da colação de grau com a presença do Diretor Geral que faz a outorga do título de tecnólogo. O diploma é expedido pela Coordenação de Controle Acadêmico-CCA, encaminhado à Pro-Reitoria de Ensino para a devida assinatura do Pró-Reitor de Ensino.

6.13 Da oferta de educação a distância

Conforme Portaria no. 4.059 de 10 de dezembro de 2004, que delibera e orienta sobre oferta da modalidade semipresencial nas disciplinas integrantes do currículo, estabeleceu-se para o curso de Tecnologia em Hotelaria que o docente que quiser utilizar deste recurso didático, deve submeter a metodologia ao NDE para aprovação.

O Plano de Unidade Didática (PUD) deve ser apresentado ao NDE com o devido planejamento da lição/conteúdo que será ministrada a distância. O planejamento deve prever as atividades assíncronas e síncronas que instiguem o auto aprendizado bem como o material postado e a tutoria do docente.

Ressalta-se, conforme a portaria, que a carga horária da atividade a distância não deve ultrapassar 20% da carga horária da disciplina ou, caso tenham várias adesões à modalidade

semipresencial, não ultrapassar 20% da carga horária total do curso.

O docente deverá usar a plataforma Moodle e os alunos devem ser previamente treinados para que desenvolvam a habilidade no uso das ferramentas da plataforma.

6.14 Ementas e Bibliografias – Plano de Unidade de Disciplina

SEMESTRE 1

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 linguístico 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</p> <p>Substantivos: gênero e número</p> <p>Numerais</p> <p>Artigos e contrações</p> <p>Preposições</p> <p>Acento tônico na palavra</p> <p>Divisão silábica das palavras</p> <p>Emprego de pronomes pessoais</p> <p>Possessivos</p> <p>Comparação</p> <p>Verbos: regulares e irregulares;</p> <p>verbos pronominais e reflexivos</p> <p>Tempos verbais: Presente Indicativo, Imperativo. Futuro, Gerúndio.</p> <p>Falsos cognatos</p> <p>Locuções verbais: Presente contínuo, Futuro imediato.</p> <p>Verbo gostar – estrutura e uso</p> <p>Marcadores temporais e de lugares</p>	

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

Espanhol, Guia de Conversação. São Paulo. Globo Livros, 2013.
 _____, María Ángeles. **Dual: pretextos para hablar.** Madrid (Espanha): Edelsa, 2006.
 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.
 RUBIO, Braulio Alexandre Banda. **Espanhol para bares e restaurantes.** São Paulo, SENAC, 2012.
 RUBIO, Braulio Alexandre Banda. **Espanhol para Governança Hoteleira.** São Paulo, SENAC, 2013.
 RUBIO, Braulio Alexandre Banda. **Espanhol para Hotelaria.** São Paulo, SENAC, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GARCIA, Hamílcar de. **Dicionário globo português-espanhol espanhol-português.** São Paulo: Globo, 1998.
 MORENO, Concha. **Cinco Estrellas: Espanol para el turismo.** Madrid, 2011.
 PINILLA, Raquel. **Elexpres: Curso Intensivo de Espanol.** Madrid, 2012.
 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 Libreria, 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; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Exames escritos e orais; • Exercícios. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AVOLIO, Jelssa Ciardi. Michaelis: dicionário escolar francês: francês-português, português-francês. 2008.</p> <p>GRÉGOIRE, M. ; THIÉVENAZO. Grammaire progressive du français. Niveau Intermédiaire. Paris : CLE International, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CARVALHO, Olívio de. Gramática do francês fundamental. Porto (Portugal): Porto, 1990.</p> <p>MAUGER, G. Cours de langue et de civilisation françaises. Paris (França): Hachette, 1953.</p> <p>VICTORIA, Luiz A.P. Dicionário de conjugação dos verbos franceses. Rio de Janeiro (RJ): Científica, 1960.</p>	
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	
<p>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.</p>	
OBJETIVO	
<p>Compreender o processo gramatical básico da língua inglesa</p> <p>Conhecer os sistemas linguísticos 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	

Verb To be:
 Yes/No questions
 Information/ WH- Questions
 Possessive nouns and adjectives
 Prepositions of time and place (on/in/at)
 Simple Present
 Yes/No questions
 Information Questions
 Statements
 Present Continuous
 Count and Non-count nouns
 There is/There are
 A / An /The

METODOLOGIA DE ENSINO

Pesquisas em grupos
 Seminários
 Aulas expositivas
 Notas de Aula

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

COE, Normam. **Oxford Practice Grammar Basic**. Oxford University, 2013.
 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.
 RAYMOND, Murphy. **English grammar in use**. Cambridge, University Press, 2014.

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

<p>Aulas dialogadas</p> <p>Leitura e discussão em grupo</p> <p>Elaboração de trabalhos escritos</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Vs; participação em sala;</p>	
<p>Trabalhos e seminários</p> <p>Preparo de leituras</p> <p>Domínio de conceito;</p> <p>Capacidade de interpretação e análise;</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ASSAF NETO, Alexandre. Matemática financeira e suas aplicações. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>BUIAR, Celso Luiz. Matemática financeira. Curitiba (PR): Livro Técnico, 2010.</p> <p>SAMANEZ, Carlos Patrício. Matemática Financeira: aplicações a análise de investimentos 3ª Ed. São Paulo, SP: Pearson, 2002</p> <p>SENAC NACIONAL. Matemática Financeira. Rio de Janeiro: SENAC, 2014.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CASAROTTO FILHO, Nelson. Análise de investimentos: matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial. São Paulo (SP): Atlas, 2006.</p> <p>HAZZAN, Samuel. Matemática Financeira. São Paulo. Saraiva, 2003.</p> <p>MATHIAS, Washington Franco. Matemática financeira. São Paulo (SP): Atlas, 2004.</p> <p>MORGADO, Cesar Augusto. Progressões e Matemática Financeira. 5ª. ed. Sociedade Brasileira do professor. 2005</p> <p>RODRIGUES, José Antônio. Manuel de Aplicação de matemática Financeira. Rio de Janeiro: FGV, 2011.</p>	
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.	
OBJETIVO	
Contextualizar teoria e pratica às diferentes realidades organizacionais Conhecer as escolas clássicas da administração. 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 (escolas e 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 crítica do referencial teórico Seminários Painel integrado Estudos de caso	
AVALIAÇÃO	
Vs; trabalhos e seminários; Exercícios escritos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

VIZIOLI, Miguel (org). **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Pearson, 2014.

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

MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. **Administração para empreendedores**. São Paulo: Pearson, 2013.

VANDERLEY, Luciano Gonzaga. **Capital Humano: a vantagem competitiva**. Fortaleza: UFC, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHESBROUGH, Henry. **Inovação Aberta: como criar e lucrar com a tecnologia**. Porto Alegre: Bookman, 2012.

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

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

MAXIMIANO, Antônio 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

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.

OBJETIVO

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

PROGRAMA

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.

Noções de Mercado Turístico; Aspectos Estruturais do Turismo – SISTUR; O produto e a cadeia produtiva do Turismo; Oferta Turística; Demanda Turística – Sazonalidade Turística;

Bases da geografia sociopolítica e física do turismo: Oferta turística por região e centros isolados de turismo

Atividade Profissional do Turismo: Turismo como Profissão; Qualidade e Turismo.

Estrutura Institucional e Operacional do Turismo.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aplicar aulas expositivas;

Estudos de caso;

Exercícios em aula;

Pesquisas e trabalhos em grupo,

Visitas Técnicas.

AVALIAÇÃO

Participação em sala;

Pesquisas e seminários

Relatórios

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: Papirus, 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: Papirus, 2001

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, Ycarim Melgaco. **História 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.

DIAS, Reinaldo. **Introdução ao turismo**. São Paulo: Atlas, 2005.

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

Conhecer o desenvolvimento da história da hotelaria e consequentes tendências atuais da hotelaria no mercado.

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.

Identificar siglas, códigos e termos que globalizam o serviço hoteleiro.

Conhecer “*in loco*” os ambientes hoteleiros

PROGRAMA

História e evolução econômica da Hotelaria: a hotelaria no Brasil, USA, Europa, Ásia;

Tipologia e segmentação de meios de hospedagem;

Classificação hoteleira internacional; classificação hoteleira nacional pelo Ministério do Turismo-MTur; termos e siglas internacionais;

Cadeias hoteleiras; organograma geral da empresa hoteleira; hierarquia e comunicação entre setores.

Bases gerais de *checkin* e *checkout*

METODOLOGIA DE ENSINO

2 (duas) Visitas Técnicas em meios de hospedagem: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado.

Aulas expositivas com recurso áudio visual

Estudos de caso;

Seminário em aula;

AVALIAÇÃO

Relatórios técnicos,

Avaliações objetiva e discussão em sala

Seminário avaliativos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

CASTELLI, Geraldo. **Inovação na gestão das organizações de prestação de serviços**. São Paulo: SARAIVA, 2010.

DUARTE, Vládir. **Administração dos sistemas hoteleiros: conceito básicos**. 3ª.ed. São Paulo: SENAC, 2005.

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). [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)

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.

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

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 (<i>catering, buffet, self-service</i>, tradicional/clássico, popular <i>fast-food</i>, bares, barracas de praia, churrascarias, <i>fusion food</i>, 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	
CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil . São Paulo: Global, 2004.	
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. 3ª. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.	
FERNANDES, Armesto Felipe. Comida: uma história . Rio de Janeiro: Record, 2004.	
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet. 3ª.ed. São Paulo: Senac SP, 2004.	
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial . 2ª. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.	
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: Educus, 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.	
SENAC. Culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia . São Paulo: SENAC, 2009.	
TREZFER, Rudolf. Clássicos da Literatura	
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	
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.	
OBJETIVO	
Refletir acerca da contribuição da Sociologia para a compreensão da sociedade e do turismo.	
Conhecer as concepções básicas da investigação sociológica contemporânea do turismo.	
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.	

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
<p>DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia Empírica do Lazer. 3ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2008</p> <p>KLIPPENDORF, Jost. Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.</p> <p>LEMOS, Amália Inês G. de (Org). Turismo: impactos socioambientais. São Paulo: Hucitec., 1999.</p> <p>FONSECA, Dagoberto. Políticas públicas e ações afirmativas. São Paulo, SP: Selo Negro, 2009. 140 p. (Consciência em Debate)</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

CASTRO, Celso /Antônio 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 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 do Brasil**. 2.ed. Belo Horizonte, MG: Gutenberg, 2009. 203 p. (Cultura Negra e Identidades). Acervo FNDE/PNBE PROFESSOR 2010.

SILVEIRA, Emerson Sena. **Por uma sociologia do turismo**. Porto Alegre: Zouk, 2007.

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

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

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

SEMESTRE 2

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	
Interpretar a ciência como parte do processo da evolução do conhecimento produzido historicamente pela humanidade.	
Compreender e aplicar as normas regras de ação e os procedimentos para o desenvolvimento do trabalho científico.	
Analisar dados e informações oriundas das investigações científicas.	
Aplicar as normas de metodologia científica nos trabalhos acadêmicos e nas pesquisas.	

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>
<p>Domínio de Conceitos</p> <p>Domínio da linguagem científica;</p> <p>Capacidade de Interpretação e Análise;</p> <p>Elaboração de Resumos e Resenhas;</p> <p>Capacidade de contextualização da aprendizagem, mediante a elaboração de um artigo científico.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: Casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>DENCKER, Ada M. F. Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo. 5.ed.- São Paulo: Futura, 2000.</p> <p>GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed.- São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de Metodologia Científica. 6.ed.- São Paulo: Atlas, 2005.</p> <p>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.</p>
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, Antônio 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 INGLES I	
Código:	01.308.10
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	01.308.02
Semestre:	2
Nível:	Superior
EMENTA	
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.	
OBJETIVO	
Introduzir conhecimentos fonéticos, visando o aperfeiçoamento da pronúncia do aluno, contribuindo desse modo para uma maior clareza durante a produção oral.	
Desenvolver a fluência verbal na língua inglesa.	
Compreender e utilizar oralmente vocabulário específico na língua inglesa para viagens turísticas.	
Integrar habilidades linguísticas com o objetivo de aperfeiçoar a comunicação para fins turísticos.	
Interpretar oralmente textos relacionados ao turismo.	
Identificar os sons utilizados na língua inglesa objetivando uma melhor produção oral.	
Conhecer linguagem utilizada em propaganda relacionada ao turismo.	
PROGRAMA	

<p>Tempos verbais (presente simples / passado simples / <i>will</i> / presente perfeito)</p> <p>Palavras interrogativas (<i>when / where</i>)</p> <p>Formas verbais (imperativo / indicativo/gerúndio)</p> <p>Preposições de lugar</p> <p>Verbos modais (<i>can / could / may / would / should / shall</i>)</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	
<p>Provas escritas, auditivas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese.</p> <p>Apresentação de trabalhos oralmente.</p> <p>Participação em aulas</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AMORIN, Jose Olavo. Longman gramática escolar da língua inglesa. São Paulo, SP: Pearson Education do Brasil, 2009.</p> <p>BRENNER, Gail. Inglês para leigos. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2013.</p> <p>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.</p> <p>LOPES, Carolina. Inglês instrumental: leitura e compreensão. Fortaleza, CE:IFCE, 2012.</p> <p>RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Inglês para bares e restaurantes. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DAVIDSON, Theresa. Inglês para hotelaria. Fortaleza (CE): SEBRAE/Ce / IBEU-Ce, 1996.</p> <p>EASTWOOD, John. A basic english grammar. Oxford (Great Britain): Oxford University, 1984.</p> <p>HORNBY, A. S. Oxford advances learners's dictionary of current english. Oxford University Press, 1985.</p> <p>DUCKWORTH, Michael. At your service: english for the travel and tourist industry - workbook. Oxford (Great Britain): Oxford University, 1995. 64 p.</p> <p>SWUAN, Michael. Practical english usage. 3ª. Ed. Oxford. Oxford University, 2005.</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: <i>chek in</i>, <i>chek out</i>, 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	

<p>Provas escritas e orais, objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;</p> <p>Exposição de trabalhos;</p> <p>Discussão em grupo;</p> <p>Exercícios.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>PALOMINO, María Ángeles. Primer Plano 1, 2. Edelsa. Madrid 2000.</p> <p>PALOMINO, María Ángeles. Dual: pretextos para hablar. Madrid (Espanha): Edelsa, 2006.</p> <p>RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Espanhol para hotelaria. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p.</p> <p>RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Espanhol para governança hoteleira. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>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.</p> <p>GARCIA, Hamílcar de. Dicionário globo português-espanhol espanhol-português. São Paulo: Globo, 1998</p> <p>RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Espanhol para bares e restaurantes. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p.</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, <i>chek in, chek out</i>, meios de hospedagem, mobiliário de habitação, alimentos, serviços de hotéis, apresentar as profissões da hotelaria e da restauração.</p> <p>Unidade 02: <i>RÉSERVATION</i> - Reservar um quarto por telefone, reservar uma 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
<ul style="list-style-type: none"> • Participação em sala de aula; • Frequência às aulas; • Exames escritos e orais; • Exercícios.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>AVOLIO, Jelssa Ciardi. Michaelis: dicionário escolar francês: francês-português, português-francês. 2008</p> <p>GRÉGOIRE, M.; THIÉVENAZO. Grammaire progressive du français. Niveau Intermédiaire. Paris: CLE International, 2000</p> <p>RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Francês para hotelaria. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p.</p> <p>RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. Francês para governança hoteleira. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2012. 72 p.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CARVALHO, Olívio de. Gramática do francês fundamental. Porto (Portugal): Porto, 1990.</p> <p>DUBOIS, Chantal; PENFORNIS, Jean-Luc. Tourisme.com - méthode de français du tourisme. Paris (França): CLE International, 2004.</p> <p>MAUGER, G. Cours de langue et de civilisation françaises. 1953.</p> <p>VICTORIA, Luiz A.P. Dicionário de conjugação dos verbos franceses. 1960.</p>

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. Destacar as técnicas de apresentação de dados estatísticos por meio de tabelas e gráficos. Relacionar as medidas estatísticas e desenvolver as análises das mesmas.</p>	
PROGRAMA	
<p>Coleta de dados Crítica dos dados Apresentação dos dados Tabelas e gráficos Análise dos dados Apresentação dos dados Series Estatísticas Gráficos: colunas; barras; Setores; Polar. Em Curvas; Polígonos: de frequência e histograma. Distribuições de Frequência: população; amostra; variável; discreta e contínua; N. De classes; amplitude de classes; limites das classes; ponto médio; frequência absoluta; frequência relativa. Medidas de posição: Media Aritmética (dados agrupados e não-agrupados). Media: geral, geométrica e harmônica; Mediana. Moda. Quartis, Decis e percentis Dispersão ou variação. O desvio padrão. A variância</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	

Pesquisas em grupos Seminários Aulas expositivas	
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. FIELD, Andy. Descobrimo a estatística usando o SPSS . 2ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. MUCELIN, Carlos Alberto. Estatística . Curitiba: Livro Técnico, 2010. 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: 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 . São Paulo (SP): Atual, 2006.	
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	

Compreender técnicas dietéticas e fatores que influenciam em uma alimentação equilibrada;
 Conhecer o processo digestivo e os nutrientes alimentares;
 Analisar, conhecer e aplicar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos;
 Conhecer os processos de infecção e intoxicação alimentar;
 Conhecer a Análise dos Perigos dos Pontos Críticos de Controle – APPCC.

PROGRAMA

Nutrição e Técnicas dietéticas (conceitos e demonstrações)
 Aplicação das Boas Práticas de Fabricação nos serviços de alimentação (RDC – 216/04) Processo Digestivo Humano;
 Nutrientes (carboidratos; proteínas, gordura, minerais, vitaminas).
 Microbiologia de Alimentos.
 Contaminantes alimentares
 Doenças Transmitidas por Alimentos DTAs
 APPCC

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
 Estudo de casos;
 Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.
 Aula Prática de Laboratório.
 Visita técnica em um serviço de alimentação.

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
- 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

<p>BARHAM, Peter. A ciência da culinária. Ed. Rocco. Rio de Janeiro, 2002.</p> <p>BIESEK, Simone. AZEN ALVES Letícia. GUERRA, Isabela. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2. ed., rev.ampl. Barueri, SP: Manole, 2010</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Atheneu. 2ªedição. São Paulo, 1987. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. São Paulo Nobel 1984</p> <p>SAGNIER, Lucia Bultó. Larousse da dieta e da nutrição. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2004.</p>	
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	
<p>Evolução da contabilidade: escola europeia, norte-americana, e o ensino da contabilidade no Brasil.</p> <p>Estrutura Conceitual Básica da Contabilidade: postulados contábeis, princípios contábeis geralmente aceitos e convenções contábeis;</p> <p>Fatos Contábeis: fatos permutativos, fatos modificativos e fatos mistos;</p> <p>Procedimentos contábeis: escrituração contábil, livros de escrituração (diário e razão), método das partidas dobradas, lançamentos contábeis, formulas de lançamento, balancete de verificação;</p> <p>Plano Geral de Contas: contas do ativo, contas do passivo, contas do patrimônio liquidam, contas de resultado, estrutura do plano de contas;</p> <p>Dinâmicas patrimoniais Principais demonstrações: demonstração do resultado do exercício, demonstração de lucros ou prejuízos acumulados, demonstração de origens e aplicação de recursos.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	

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.	
BERTI, Aneli. Contabilidade e análise de custos . 2ª. ed. Curitiba: Juruá, 2013.	
COSTA, Rodrigo Simão. Contabilidade para iniciantes em ciências contábeis e cursos afins . 4ª ed. São Paulo: Senac, 2013.	
ZANELLA, Luis Carlos. Contabilidade para hotéis e restaurantes . Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CHAGAS, Gilson. Contabilidade geral simplificada . 3ª. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.	
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): Papyrus, 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:

- Interpretar interações sociais em hotéis
- Desenvolver habilidades interpessoais de atendimento em hotéis.

PROGRAMA

Unidade I: A motivação no ambiente de serviços

- 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

Unidade II: A influência da personalidade

- Conceito de personalidade; manifestações da personalidade nos serviços; traços de personalidade dos clientes
- Traços de personalidade do profissional; traços profissionais da personalidade;

Unidade III: A percepção e sua influência nas ações

- Conceito de percepção; tipos de percepções: figural e global; a percepção do cliente do ambiente de serviço; o profissional percebendo sua própria percepção

Unidade IV: Os mecanismos de ajustamentos

- O que são mecanismos de ajustamentos; relação entre ajustamentos e atendimentos; os tipos de ajustamentos

Unidade V: As emoções

- Conceito de emoção; a frustração; a raiva e o ódio; o desagrado; a tristeza; a vergonha

Unidade VI: O comportamento Introverso e o Extroverso

- A pessoa introversa; a pessoa extroversa; cliente introverso; cliente extroverso; hóspede introverso; turista extroverso

Unidade VII: As funções psicológicas

- 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

Unidade VIII: Conflitos e suas resoluções

- Conceito de conflito; o conflito intrapsíquico e extra psíquico; tipos de conflitos extra psíquicos; 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**. 10ª. ed. Rio de Janeiro: P&A, 2007.

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 15ª. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.

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.

WELL, Pierre. **Relações Humanas na família e no trabalho**. Petrópolis: Vozes, 2005.

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.

SAMPAIO, Getúlio. **As relações humanas de cada dia**. São Paulo: Nobel, 2002.

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

SEMESTRE 3

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 <i>check in</i> (entrada), da estadia e do <i>check out</i> (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 <i>check in</i> e <i>check out</i> (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</p> <p>Ciclo de reservas</p> <p>Organograma, cargos e funções em reservas e recepção</p> <p>Tipos de Unidades habitacionais para venda Negociação de valores de diária</p> <p>Alfabeto internacional</p> <p>Procedimentos para efetivação dos tipos de reservas e dos tipos e particularidades de <i>check in</i> e <i>check out</i></p> <p>Procedimentos para <i>early check in</i>, <i>late check out</i> e <i>overbooking</i></p> <p>Documentos do setor de reservas e recepção</p> <p>Tipos de bloqueios</p> <p>Rotinas e procedimentos dos turnos na recepção</p> <p>Plano de reservas (mapa de disponibilidade, parâmetro e produtos, gráfico de ocupação)</p> <p>Conta Corrente – recepção</p> <p>Prática em laboratório</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>
AVALIAÇÃO
<p>As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo-SP: Thomson Pioneira, 2003.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 1997.</p> <p>GARY, Vallen. Check in e Check out: gestão e prestação de serviços na hotelaria. 6ª. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.</p> <p>ISMAIL, Ahmed. HOSPEDAGEM: front office e governança. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2010.</p> <p>VALLEN, Gary K. & VALLEN, Jerome J. Check in e Check out: gestão e prestação de serviços em Hotelaria. Porto Alegre (RS): Bookman, 2003.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri - SP: Manole, 2002.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CÂNDIDO, Índio. Controles em Hotelaria: sistema mecanizados para hotéis. Caxias do sul: EducS, 1996.</p> <p>DUARTE, Vládir. Administração dos sistemas hoteleiros: conceito básicos. São Paulo: SENAC, 1996.</p> <p>INSTITUTO de Hospitalidade - manual. Atendente de reservas. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>POWERS, Ton & BARROWS, Clayton. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>VIERA, Elenara; CANDIDO, Índio. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EducS, 2000.</p>

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; <i>Nouvelle Cuisine</i></p> <p>Histórico, tipos, produção e uso na culinária de ervas e especiarias;</p> <p>Fundos básicos, ligações ou espessates, aromáticos, melhoradores de sabor e fungos;</p> <p>Métodos de cocção (calor seco; calor úmido; calor misto: assar, grelhar, defumar, saltear, fritar, vapor, banho-maria, brasear, refogar/ensopar/guisar; marinar, lardear, cobrir, fornear);</p> <p>Cortes de alimentos</p> <p>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;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p> <p>Simulações: Práticas laboratoriais em ambiente escolar</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

ALMEIDA, Daniel Francisco. Padeiro e confeitiro . 2. ed. Canoas, RS: Universidade Luterana do Brasil, 2005	
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.	
JAMES, Kenneth. Escoffier: o rei dos chefs . São Paulo: Senac, 2008.	
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	
ALMEIDA, Daniel Francisco. Padeiro e Confeitiro . 2ª. ed. Canoas: Cidade Luterana: 2005.	
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; <input type="checkbox"/> Estudo de casos; <input type="checkbox"/> Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento. * Simulações: Práticas laboratoriais em ambiente escolar * Visitas técnicas à estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos.
AVALIAÇÃO
<p>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.</p>
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	Setor Pedagógico

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>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>Conhecer os procedimentos de fabricação geral das bebidas.</p> <p>O enfoque social e cultural de ingestão de álcool e frequentar bares e similares. O ritual dos brindes.</p>	

Efeitos do álcool: ressaca e amnésia.	
PROGRAMA	
<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, uísque, conhaque/brandy, licores)</p> <p>Produção de coquetéis padronizados.</p> <p>O serviço de bebidas.</p> <p>O <i>barman</i>, o <i>bartender</i> (<i>freestyle</i>)</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	
<p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.</p> <p>DINHAM, Robert; ADAMES, Cesar. O Essencial em cervejas e destilados. 2. ed. , rev. ampl. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2013.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo. Senac: 2006.</p> <p>FREITAS, Armando; NOVAKOSKI, Deise; FREUND, Francisco Tommy. Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho, mercado. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2012.</p> <p>FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2009.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AQUARONE, Eugênio. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo (SP): Edgard Blücher, 1990.</p> <p>INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. Barman. Rio de janeiro: Versel, 2000.</p> <p>PACHECO, Arístides de Oliveira. Manual do Bar. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do serviço do garçon. 6.ed. São Paulo: SENAC SP, 2005.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria e restaurante. São Paulo. Atlas: 2004.</p>	
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	
<p>Histórico e base da enologia. 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</p>	
OBJETIVOS	
<p>Conhecer o histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas. Conhecer e identificar o processo de fermentação e as castas de uvas. Conhecer os procedimentos de fabricação do vinho. Conhecer o processo de armazenamento e serviço de vinhos.</p>	
PROGRAMA	
<p>Histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas Castas de uvas (<i>vitis vinifera</i>, americana) <i>Terroir</i>: clima e solo das regiões vitivinícolas; doenças dos vinhos (<i>phylloxera</i>, <i>bouchonné</i>) Produção: plantio, colheita, fermentação, armazenamento, consumo. Estocagem/adegas Compra e armazenagem por restaurantes, bares, similares e consumidor particular Legislação: classificação de uvas e de vinhos no Brasil O enólogo e o <i>sommelier</i> Harmonização de vinhos com o cardápio.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Práticas laboratoriais e visitas técnicas. 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	

<p>CEREJA, Lis. Super dicas para entender de vinho. São Paulo. Saraiva: 2011.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: EducS, 2007.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo. Senac: 2006.</p> <p>MACNEIL, Karen. A bíblia do vinho. 5.ed. Rio de Janeiro, RJ: Ediouro, 2003.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia. São Paulo: Senac SP., 2008.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Vinhos e uvas. 4ª. ed. São Paulo: Senac, 2005</p> <p>SANTOS, Jose Ivan. Vinhos, o essencial. 8. ed., rev.atual. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2004</p> <p>SILVA, Siwla Helena. Vinhos & uvas: guia internacional com mais de 2.000 citações. 4. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2005</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AQUARONE, Eugênio. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo (SP): Edgard Blücher, 1990.</p> <p>DARDEAU, Rogerio. Vinhos: uma festa dos sentidos. 3. ed., rev.ampl. Rio de Janeiro, RJ: Mauad X, 2004</p> <p>ENCICLOPÉDIA. Larousse do vinho. 2.ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.</p> <p>FREITAS, Newton. Dicionário Oboé de vinhos. 2.ed.rev.ampl. Fortaleza (CE): Oboé Financeira, 2003.</p> <p>MORETO, Eliane. et al. Vinhos e vinagre: processamento e análise. Florianópolis. UFSC: 1988.</p>	
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	
<p>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 <i>mise-en-place</i>. O cardápio como ferramenta de vendas.</p>	
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 <i>mise-en-place</i>.</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, barrascas 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
<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 teóricos e práticos e trabalhos.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CANDIDO, Índio e Vieira; Elenara Vieira de. Maitre d'hôtel – técnicas de serviço. Caxias do Sul, Educus, 2002.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9ª. ed. Caxias do Sul. Educus: 2003.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: Educus, 2007.</p> <p>Instituto da Culinária da América. A arte de servir: um guia destinado a manter clientes dos restaurantes. São Paulo. Rocca. 2004.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do serviço do garçom. 6.ed. São Paulo: SENAC SP, 2005.</p> <p>PACHECO, Arístides de Oliveira. Manual do Bar. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.</p> <p>PACHECO, Arístides de Oliveira. Manual do Maitre d'hotel. São Paulo: SENAC São Paulo, 1999.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CABRAL, Breno Fernandes Tinoco. Manual Prático de Serviços e Técnicas a mesa. Natal (RN): Central de Cópias, 1995.</p> <p>Instituto de Hospitalidade. Barman. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>Instituto de Hospitalidade. Commis. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>Instituto de Hospitalidade. Garçom de room service. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 3ª Edição. São Paulo (SP): SENAC-SP, 2004.</p> <p>LIONEL, Maitre. Restaurante: técnicas de serviços. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1993.</p>

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: Educus, 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	
DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul, Educus, 1997.	
INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. Camareira ou Arrumador . Rio de Janeiro: Versel, 2000.	
HAYES, David K. Gestão de Operações hoteleiras. São Paulo: Pearson, 2005.	
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

SEMESTRE 4

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 socialização 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 itens 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 de LIBRAS.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Abordagem da língua de forma estrutural e de memorização de vocabulário; Atividades que exercitem a visão; Não utilização da linguagem oral junto com LIBRAS; orientar para não fazer anotações nas aulas para não desviar a atenção visual; Estímulo na participação de atividades em associações e afins que usem as Libras.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Acompanhamento da evolução do aluno da aplicação da linguagem dos sinais; seminários empregando a linguagem dos sinais; práticas entre alunos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>UFSC. Exame prolibras. Florianópolis. UFSC, 2009.</p> <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	
<p>CAPOVILA, Fernando César. Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira - v.2: o mundo do surdo em Libras. Florianópolis,</p> <p>Decreto 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei 10.436, de 24 de abril de 2002 que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e o art. 18 da Lei 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, 2005.</p> <p>FRANCELIO, Angelo de Oliveira. Língua brasileira de sinais-Libras: um instrumento linguístico de inclusão social no complexo hoteleiro da Beira Mar-Fortaleza/CE. Trabalho de Conclusão de Curso. IFCE. Fortaleza, 2007.</p> <p>UFSC. Letras, Libras: ontem, hoje e amanhã. Florianópolis, UFSC, 2014.</p> <p>SOARES, Verônica. As (duas) línguas do Brasil. Periódico. Minas faz ciências. 2017. p. 22-23.</p>	
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	
ALBERTIN, Marcos Ronaldo. Gestão de processos e técnicas de produção enxuta . Curitiba: Intersaberes, 2016 (BVU).	
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	
OLIVEIRA, Carlos Augusto. Inovação da tecnologia, do produto e do processo . EDG. Belo Horizonte: 2003	
STATSOFT, South America. Análise e otimização de processos . São Caetano do Sul-SP: s/d	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GUERREIRO, Karen (org). Gestão de processos com suporte da tecnologia da informação . Curitiba: Intersaberes, 2013.	
LIMA NETTO, Roberto. A habilidade do rei: você também pode ser um bom negociador . Ediouro. Rio de Janeiro: 2005	
JURAN, J. M. A qualidade desde o projeto: novos passos para o planejamento da qualidade em produtos e serviços . São Paulo: Pioneira, 2002.	
FUNDAÇÃO Roberto Marinho. Aprendendo a empreender . s/d	
SIMON, Herbert. A capacidade de decisão e liderança . Fundo da Cultura. Rio de Janeiro: 1963	
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	
Adquirir conceitos do marketing de serviços e suas ferramentas; Conhecer conceitos referentes ao marketing e aplicá-los aos empreendimentos turísticos; Conhecer as ferramentas do marketing turístico, especialmente o marketing mix; Conhecer os princípios da administração estratégica e as bases do planejamento; Saber segmentar o mercado turístico de acordo com critérios de segmentação; Interpretar e elaborar planos estratégicos e operacionais de marketing turístico.	
PROGRAMA	
Conceituação de marketing de serviços, marketing turístico e hoteleiro; Conceitos e ferramentas do marketing aplicado aos empreendimentos turísticos; Mercado, Oferta e Demanda Turística no contexto da sociedade pós-industrial; Fluxo e sazonalidade turística; Segmentação do mercado turístico; Composto mercadológico/ marketing mix; Princípios da administração estratégica e as bases do planejamento; Plano de marketing turístico.	
METODOLOGIA DE ENSINO	

<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudos de casos; Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>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.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>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, 2010. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. VAZ, Gil Nuno. Marketing turístico: receptivo e emissor. São Paulo. Pioneira Thonson: 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ACERENZA, Miguel Angel. Promoção turística: um enfoque mercadológico. São Paulo. Pioneira: 1991. BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo. Senac/ SP: 1998. CASTRO, Luciano Tomé. Administração de vendas: planejamento, estratégia e gestão. São Paulo: Atlas, 2014. 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.</p>	
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>
<p>OBJETIVO</p>
<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>
<p>PROGRAMA</p>
<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>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Aulas expositivas com debates analíticos de conteúdos</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>Prova individual e escrita</p> <p>Trabalho escrito</p> <p>individual/grupo</p> <p>Apresentação oral individual/grupo (seminário)</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>ALCANTARA, Silvano Álvares. Direito empresarial e o direito do consumidor. Curitiba: Intersaberes, 2017 (BVU)</p> <p>BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. Hotelaria à luz do direito do turismo. São Paulo: SENAC, 2006.</p> <p>BRASIL. Novo Código Civil: Lei nº 10.406, de 10.01.2002. Brasília: Senado Federal, 2007.</p> <p>COELHO, Fábio Ulhoa. Manual de Direito Comercial. 14 ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2003. v. 1</p> <p>MAZZAFERA, Luiz Braz. Curso básico de direito empresarial. 2.ed.rev.atual.ampl. Bauru, SP: Edipro, 2007.</p> <p>POSTIGLIONE, Marino Luiz. Direito empresarial. O estabelecimento e seus aspectos contratuais. Barueri: Manole, 2006 (BVU)</p>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BRASIL. Código de Defesa do Consumidor: Lei. 8.078, de 11.09.1990. Fortaleza: Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, 1997.	
BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: Ministério da Educação, 1988.	
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: Papyrus, 2004.	
MAMEDE, Gladston. Direito do turismo: legislação específica aplicada. 2 ed. São Paulo: Atlas, s/d.	
NIARADI, Georgi. Direito empresarial. São Paulo: Pearson, 2012.	
NIETO. Marcos Pinto. Manual de direito aplicado ao turismo. 3 ed. Campinas, Papyrus, 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	
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.	
OBJETIVO:	
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;	
PROGRAMA	

- 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 ferramentas fundamentais para satisfação dos clientes.

METODOLOGIA DE ENSINO

- 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.

PEARSON EDUCATION. **Gestão da qualidade**. São Paulo: Pearson, 2011. (BVU)

GOZZI, Marcelo Pupim. **Gestão da qualidade em bens e serviços**. São Paulo, Pearson, 2015. (BVU)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

As teorias econômicas e conceitos da economia. A macroeconomia e a microeconômica. A atividade econômica e a provisão de bens.

A flutuação da economia do mercado e a influência nos preços. As relações econômicas internacionais

OBJETIVO

Adquirir os conceitos básicos das ciências econômicas e da economia do turismo.

Identificar os aspectos da demanda do turismo, com suas características e evolução, sabendo os fatores que a influenciam;

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;

Aprender a dimensão dos impactos econômicos da atividade turística numa sociedade moderna através das principais medidas e definições da renda e do produto nacional;

Obter senso crítico sobre o turismo em sua relação com o desenvolvimento econômico sustentável da sociedade em que se insere

PROGRAMA

<p>Noções gerais da economia: Importância do estudo da economia do turismo; Conceitos básicos: escassez, riqueza, necessidade, utilidade, agentes econômicos; Principais abordagens teóricas: clássica, estruturalista e marxista: Noções básicas da economia do turismo.</p> <p>Aspectos microeconômicos do turismo: Turismo: espaço de valorização do capital: Mercado global: concorrência oligopolista e segmentação do mercado;</p> <p>Aspecto territorial da oferta, organização da produção e a relação oferta, demanda oferta, demanda e potencialidades turísticas; Fatores que influenciam a demanda e a oferta.</p> <p>Aspectos macroeconômicos do turismo: Estudo da renda e do produto nacional: impactos econômicos do turismo; visão crítica da economia do turismo no desenvolvimento sustentável.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>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 VS</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>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.</p> <p>MARIANO, Jeferson. Manual de introdução à economia. São Paulo (SP): Papirus, 2002.</p> <p>VASCONCELLOS, Marco Antônio Sandoval de. Introdução à economia do turismo. São Paulo, SP: Saraiva, 2012. 306 p.</p> <p>MICHELS, Erico. Fundamentos da economia. Curitiba: Intersaberes, 2013. (BVU)</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>EMBRATUR: o turismo na economia nacional: a revolução silenciosa. Florianópolis (SC): Letras Brasileiras, s.d.</p> <p>LEMOS, Leandro de. Turismo: que negócio é esse? Uma análise da economia do turismo. Campinas (SP): Papirus, 1999.</p> <p>BAIDYA, Tara K.N. Fundamentos da microeconomia. Rio de Janeiro: Interciência, 2014.</p> <p>PINDYCK, Robert S. Microeconomia. São Paulo: Pearson, 2006. (BVU)</p> <p>MOCHON, Francisco. Princípios de economia. São Paulo: Pearson, 2007. (BVU)</p>	
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; 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; Tipologia e características dos eventos; 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. As regras de etiqueta na sociedade moderna</p> <p>Comportamento no ambiente de trabalho. AeB para eventos;</p> <p>Órgãos oficiais da organização de eventos.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; 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	

<p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9ª. Edição. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2003.</p> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004.</p> <p>LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo. São Paulo (SP): Contexto, 2006.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 2ª. Edição. Barueri (SP): Manole, 2004.</p> <p>SOARES, Ester Proença. A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes. São Paulo (SP): Escrituras, 2006</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2006.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.</p> <p>BRITTO, Janaina. Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>CESCA, Cleuza G. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997.</p> <p>MEIRELLES, Gilda Fleury. Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa. São Paulo (SP): Ômega, 2001.</p> <p>MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005.</p> <p>TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo: Aleph, 2002.</p>	
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	
Aplicação e desenvolvimento de atividades sociais relacionadas à segmentação turística em comunidades cearenses. Direitos Humanos como vetor de mudanças nas sociedades.	
OBJETIVO	

<p>Compreender as relações que se estabelecem entre os grupos humanos nos diferentes espaços.</p> <p>Entender as diversas e múltiplas possibilidades existentes na sociedade a partir da experiência do presente.</p> <p>Desenvolver a criatividade, a capacidade para debater problemas.</p> <p>Reconhecer direitos e responsabilidades como agente de mudança mediante situações que permitam o exercício da crítica.</p> <p>Construir laços de identidade pessoal e social e consolidar a formação da cidadania. 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.</p> <p>Desenvolver a capacidade de relacionamento e convivência social harmoniosa</p> <p>Desenvolver a capacidade de compreensão, de observação, de argumentação, de raciocínio, de planejamento e de formular estratégias de ação.</p>
<p>PROGRAMA</p>
<p>Análise do contexto sociopolítico econômico da sociedade brasileira.</p> <p>Movimentos Sociais e o papel das ONG's como instâncias ligadas ao terceiro setor.</p> <p>Direitos Humanos: legado histórico dos Direitos Humanos; Inclusão social, econômica e cultural; Erradicação da pobreza, das desigualdades, discriminações, autoritarismos e as múltiplas formas de violências contra a pessoa humana.</p> <p>Formas de organização e participação em trabalhos sociais. Métodos e Técnicas de elaboração de projetos sociais.</p> <p>Pressupostos teóricos e práticos a serem considerados na construção de projetos sociais.</p> <p>Formação de valores éticos e de autonomia pré-requisitos necessários de participação social</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos;</p> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<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>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. 9.ed.rev.ampl. São Paulo (SP): Futura, 2007.</p> <p>CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2.ed. Porto Alegre (RS): Artmed, 2007.</p> <p>LEFEBVRE, Henri. O Direito à cidade. São Paulo (SP): Centauro, 2009.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>

<p>CEARÁ. Assembleia Legislativa. Manual da cidadania e dos direitos humanos. Fortaleza (CE): INESP, 2004.</p> <p>CONSELHO DE DEFESA DOS DIREITOS DA PESSOA HUMANA. Declaração universal dos direitos do homen. 2.ed. Brasília, DF: [s.n.], 1988.</p> <p>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</p> <p>TACHIZAWA, Takeshy. Organizações não governamentais e terceiro setor: criação de ONGs e estratégias de atuação. São Paulo (SP): Atlas, 2002.</p> <p>TEIXEIRA, Francisco. Marx no século XXI. São Paulo (SP): Cortez, 2008.</p> <p>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.</p>	
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 a 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	
Aulas expositivas Exercícios; Visita técnica.	
AVALIAÇÃO	
Prova individual; Prova em dupla; Trabalho de campo. _____	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BERTI, Anelio. Contabilidade e análise de custos: teoria e prática. 2. ed. Curitiba, PR: Juruá, 2013.</p> <p>CAMPOS, José Ruy Veloso. Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro. 2ª Edição. Campinas (SP): Papirus, 2005.</p> <p>MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos. São Paulo (SP): Atlas, 2006.</p> <p>NAKAGAWA, Masayuki. Gestão estratégica de custos: conceitos, sistemas e implementação. São Paulo. Atlas:2000.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Contabilidade Para Hotéis e Restaurantes. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALCANTARA, Humberto de. Apropriação de custos. Rio de Janeiro. Confederação nacional da Indústria: 1983.</p> <p>BRAGA, Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo. Senac, 2010.</p> <p>MARTINS, Domingos. Administração financeira hospitalar. São Paulo (SP): Atlas, 2005.</p> <p>OLIVEIRA, Simone Espíndola de. Gestão de custos: metodologia para a melhoria da performance empresarial. Curitiba (PR): Juruá, 2010.</p> <p>ZANELLA, Luis Carlos. Auditoria interna: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

SEMESTRE 5

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	
<p>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</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer os termos técnicos do planejamento e aplicações; Identificar e confeccionar os tipos de projetos; Especificar conceitos de estudo de viabilidade de projetos hoteleiros; Entender as características gerais do mercado; Analisar a oferta existente e as perspectivas de mercado futuro; Identificar o perfil da demanda e sua projeção; Analisar aspectos da localização, história, quadro natural, população, saúde, educação, economia, política, mão-de-obra, abastecimento, transporte, segurança pública, infraestrutura de apoio e atrativos artificiais; Conhecer e desenvolver habilidades considerando a interface entre a natureza, a sociocultural, 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</p>	
PROGRAMA	
<p>O projeto no processo de planejamento Conceito de Planejamento O Projeto no processo do planejamento Estrutura, tipos e etapas de um projeto 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 Classificação das projeções Hotel: planejamento e projeto Características gerais do mercado 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): Papyrus, 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>	
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 do discente com o mercado de trabalho, relacionado às atividades hoteleiras.</p> <p>Aplicação, análise e reflexão dos conhecimentos com a rotina do trabalho.</p>
<p>OBJETIVO</p>
<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>
<p>PROGRAMA</p>
<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>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Contato do aluno com a empresa/instituição;</p> <p>Acompanhamento do aluno por um professor e um tutor na empresa / instituição.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>Relatórios periódicos;</p> <p>Contato com os tutores nas empresas;</p> <p>Opinários.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. Orientação de estágio em turismo. São Paulo: Thonson, 2002.</p> <p>CHIAVANETO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>GAUTHIER, Fernando Alvaro. Empreendedorismo. Curitiba: Livro Técnico, 2010.</p> <p>MAYER, Rosana. Estágio. Curitiba, PR: Base Editorial, 2010.</p> <p>SERTEK, Paulo. Empreendedorismo. Curitiba: Intersaberes, 2012. (BVU)</p> <p>ZAVADIL, Paulo Ricardo. Plano de negócios: uma ferramenta da gestão. Curitiba: Intersaberes, 2013. (BVU)</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>
<p>DEGEN, Ronald. O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial. São Paulo: Makron Books, 1989(BVU)</p> <p>DORNELLAS, José Carlos A. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2005.</p> <p>LOPES, Rose Mari (org.). Educação empreendedora: conceitos, modelos e práticas. Rio de Janeiro. Elsevier, 2010.</p> <p>PECONEZ, Stela (coord.). A prática do ensino e o estágio supervisionado. Campinas: Papyrus, 2003.</p> <p>RAZZOLINI, Edelvino. Empreendedorismo: dicas e planos de negócios para o século XXI. Curitiba: Intersaberes, 2012.</p> <p>SERRA, Farah Azenha. Fator humano da qualidade na empresa. Rio de Janeiro: Qualymatic, 2005</p>

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	
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.	
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 <i>Convention e Visitors Bureau</i> 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 (<i>Convention & Visitors Bureau</i>, empresas públicas e particulares) 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	
As avaliações basear-se-ão na participação individual dos alunos em sala de aula e pelo desenvolvimento e execução do evento.	
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> <p>GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 2ª. Edição. Barueri (SP): Manole, 2002.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.</p> <p>CESCA, Cleuza G. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997.</p> <p>MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005. TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo: Aleph, 2002.</p> <p>WAT, David. Gestão de Eventos em lazer e turismo. Porto Alegre. Bookman, 2004.</p>	
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	
<p>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.</p>	
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. Analisar a eficiência dos sistemas operacionais;</p> <p>Sugerir melhorias para as reduções de custos e melhorias de procedimento operacionais;</p> <p>O <i>Controller</i> 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 <i>controller</i>;</p> <p>Controladoria e Contabilidade de Custos;</p> <p>Áreas e setores passíveis de controladoria na empresa hoteleira Causas e desvios de estoques e similares e aplicar medidas corretivas;</p> <p>Adequação na utilização dos recursos materiais e humanos da organização; Auditoria;</p> <p>Relatórios utilizados na controladoria.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas com auxílio de recursos audiovisuais; Exercícios;</p> <p>Visita técnica.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Avaliação individual; avaliação em dupla; avaliação de campo; seminários; participação em sala.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>FRANCISCO FILHO, Valter Pereira. Planejamento e controladoria financeira. São Paulo: Pearson, 2015.</p> <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> <p>RIBEIRO FILHO, José Francisco. Controladoria Hospitalar. São Paulo. Atlas, 2005.</p> <p>ZANELLA, Luis Carlos. Auditoria interna: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Contabilidade para Hotéis E Restaurantes. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALCANTARA, Humberto de. Apropriação de custos. Rio de Janeiro. Confederação nacional da Indústria: 1983.</p> <p>BRAGA, Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo. Senac, 2010.</p> <p>CAMPOS, José Ruy Veloso. Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro. 2ª Edição. Campinas (SP): Papyrus, 2005.</p> <p>MARTINS, Domingos. Administração financeira hospitalar. São Paulo (SP): Atlas, 2005.</p> <p>OLIVEIRA, Simone Espíndola de. Gestão de custos: metodologia para a melhoria da performance empresarial. Curitiba (PR): Juruá, 2010.</p>	
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	
Planejamento estratégico aplicado a hotéis. Controles táticos: estabelecimento de padrões; acompanhamento dos resultados; comparação dos resultados com padrões; tipos de controles táticos. Controle operacional: ações corretivas e disciplinares. Tipos de controles operacionais Processo decisório; Benchmarking; Terceirização; Reengenharia. 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.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Estudo de casos; Visita técnica. 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	
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . 9. ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. _____. Excelência em hotelaria: uma abordagem prática . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante . São Paulo: Atlas, 2004. ZANELLA, Luiz; CANDIDO, Índio. Auditoria interna: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral . Caxias do Sul: Educs, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	

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

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. Elaborar fichas técnicas;</p> <p>Organizar cardápios;</p> <p>Motivar, liderar e harmonizar as brigadas de serviços; 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> <p>Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.</p>
AVALIAÇÃO
<p>As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios e trabalhos.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2010</p> <p>DAVIS, Bernard et al. Gestão de alimentos e bebidas. Edição compacta. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 4.ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2006</p> <p>MARICATO, Percival. Como montar e administrar bares e restaurantes. 6ª Edição. São Paulo: Senac SP, 2005.</p> <p>VASCONCELOS, Frederico; Cavalcanti, Eudemar; Barbosa, Lourdes. Menu: como montar um cardápio eficiente. Rio de Janeiro: Roca, 2002.</p> <p>VIEIRA, Elenara Viera de. Desperdício em hotelaria: soluções para evitar. Caxias do Sul: Educs, 2004.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Maitre d'hôtel – técnicas de serviço. Caxias do Sul, Educs, 2002.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2007.</p> <p>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.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 3ª Edição. São Paulo (SP): SENAC- SP, 2004.</p> <p>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</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri SP: Manole, 2002.</p>

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	
Pesquisas em grupos Seminários Aulas expositivas	
ÁVALIAÇÃO	
Notas de participação Notas por pesquisas e apresentações em seminários Verificações simples.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BARBOSA, Maria Auxiliadora Henrique; LAGE, Vânia Meirelles. Políticas públicas: história e discurso. Fortaleza: CEFET-CE, 2007.</p> <p>BARRETTO, Margarita; BURGOS, Raúl; FRENKEL, David. Turismo, políticas públicas e relações internacionais. Campinas: Papirus, 2003.</p> <p>BELLONI, Isaura; MAGALHÃES, Heitor de; SOUSA, Luzia Costa de. Metodologia de avaliação em políticas públicas: uma experiência em educação profissional. 2.ed. São Paulo: Cortez, 2001.</p> <p>CRUZ, Rita de Cássia Ariza da. Política de turismo e território. São Paulo: Contexto, 2001. EMBRATUR.</p> <p>EMBRATUR: o turismo na economia nacional: a revolução silenciosa. Florianópolis, SC: Letras Brasileiras, s.d.</p> <p>SCHINDLER, Andressa A.W. Políticas Públicas aplicada ao turismo. Curitiba: Intersaberes, 2012. (BVU)</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>MAAR, Wolfgang Leo. O Que é política. 16.ed. São Paulo: Brasiliense, 2002.</p> <p>SANTANA, Edilson. Arte da política mundana: reflexões sociopolíticas e filosóficas. Campinas: EDICAMP, 2003.</p> <p>THOMAZI, Silvia Maria. Cluster de turismo: introdução ao estudo de arranjo produtivo local. São Paulo: Aleph, 2006.</p>	
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	
<p>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.</p>	
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; Apresentação do projeto de pesquisa.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>Participação nas discussões em sala de aula (leituras prévias); Realização das tarefas em classe e extraclasse;</p> <p>Relatório escrito sobre temas apresentados nas defesas (mínimo de dois relatórios); 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; 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): Papyrus, 2006.</p> <p>GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4ª Edição. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>SANTOS, Raimundo dos. Metodologia científica: a construção do conhecimento. 7ª Edição Revisada. Rio de Janeiro (RJ): Lamparina, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BARROS, José da Assunção. O projeto de pesquisa em história. Da escolha do tema. Petrópolis, Vozes, 2015 (BVU)</p> <p>BOOTH, Wayne C. COLOMB, Gregory G. WILLIAMS, Joseph M. A Arte da pesquisa. São Paulo (SP): Martins Fontes, 2008.</p> <p>CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5ª Edição. São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>MARCONI, Marina de A; LAKATOS, Eva M. Técnicas de pesquisa. 6ª Edição. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>OLIVEIRA, Jorge Leite. Texto acadêmico: técnicas de redação e de pesquisa científica. 5ª Edição. Petrópolis: Vozes, 2008.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA 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	
<p>Conhecer a Legislação e normas técnicas para desempenhar sua função em saúde e Segurança do Trabalho.</p> <p>Conhecer o serviço da palavra acidente e sua maneira de prevenir.</p> <p>Conhecer a função e a composição do SESMET e CIPA</p> <p>Identificar os equipamentos de proteção individual e coletivo adequados a proteção contra riscos de acidentes de trabalho a sua área de atuação.</p>	
PROGRAMA	
<p>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.</p> <p>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).</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas de forma analítica</p> <p>Aulas análise dos conteúdos; Paródias</p>	
AValiação	
<p>Prova objetiva</p> <p>Trabalho individual</p> <p>Prova dissertativa</p> <p>Minipeças</p> <p>Situações problema</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

<p>BRASIL. Segurança e medicina do trabalho. Manual de legislação. São Paulo: Atlas, 2013.</p> <p>CEFETCE. CIPA. Fortaleza (CE): [s.n.], 2003.</p> <p>GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho. 3.ed.São Paulo (SP): LTr, 2011.</p> <p>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.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>SALIBA, Sofia C. Reis. Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador. 2.ed. São Paulo (SP): LTr, 2003.</p> <p>SALIBA, Tuffi Messias. Curso básico de segurança e higiene ocupacional. São Paulo (SP): LTr, 2004.</p> <p>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.</p> <p>ZOCCHIO, Álvaro. Política de segurança e saúde no trabalho: elaboração, implantação, administração. São Paulo: LTr, 2000.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

SEMESTRE 6

DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO EM INGLÊS II	
Código:	
Carga Horária:	80
Número de Créditos:	4
Código pré-requisito:	
Semestre:	VI
Nível:	SUPERIOR
EMENTA	
<p>Compreensão das estruturas linguísticas em nível intermediário da língua inglesa, objetivando aperfeiçoar as habilidades comunicativas dos alunos. <i>Past perf. continuous; present perfect continuous</i>; comparativos; adjetivos superlativos; verbos de sentidos; <i>past perfect, afixos</i>, falsos cognatos; condicionais; capacidade e possibilidade; verbos transitivos e intransitivos.</p>	
OBJETIVO	
<p>Compreender o processo gramatical intermediário da língua inglesa; Conhecer os sistemas linguísticos intermediários; Aperfeiçoar as habilidades de compreensão e expressão oral e auditiva; Interpretar textos e diálogos mais complexos; Desenvolver a fluência verbal na língua inglesa.</p>	
PROGRAMA	

- *Past continuous: when, while e as* (verbo tobe(*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**. Oxford (Inglaterra): Oxford University, 1995.

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

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

LADOUSSE, Gillian Porter. **Going places: english for work and travel**. Oxford (Inglaterra): MacMillan, 1998.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SWAN, Michael; WALTER, Catherine. **Oxford english grammar course - basic: a grammar practice book for elementary to pre-intermediate students of English**. Oxford (New York): Oxford University Press, 2011.

QUEEN, David. **Configurations: american short stories for the EFL classroom**. Washington, DC: U.S.Information Agency, 1988.

RIDLER, Elinor. **English for international tourism: pre-intermediate teacher's book**. Edinburgh (Scotland): Pearson Education, 2003.

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

DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL	
Código	
Carga Horária:	40H
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	
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 socioambiental 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	
Aulas expositivas Exercícios práticos Seminários Estudos de casos	
AVALIAÇÃO	
Provas escritas Seminários Trabalhos dirigidos	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

<p>CURI, Denise. GESTÃO ambiental. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2012.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo, SP: Atlas, 2009.</p> <p>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.</p> <p>SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. Gestão ambiental: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. 3.ed. São Paulo, SP: Atlas, 2014.</p> <p>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.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>SILVA, C.; e PRZYBYSZ, L. C.B. Sistema de Gestão Ambiental. Editora Intersaberes.</p> <p>MOTA, Suetônio - Introdução à engenharia ambiental. Rio de Janeiro, Associação Brasileira de engenharia sanitária e ambiental, 1ª edição, 1997.</p> <p>BERTÉ, R. e MAZZAROTTO, A. de SÁ. Gestão Ambiental no mercado empresarial. Editora Intersaberes.</p>	
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, <i>Tour operators</i> 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	
<p>MARÍN, Aitor Aleph. Tecnologia da Informação nas Agências de Viagens: em busca da produtividade e valor agregado. São Paulo: 2004</p> <p>PALHARES, Guilherme Lohmann. Transporte aéreo e turismo: gerando desenvolvimento econômico. Aleph. São Paulo: 2001</p> <p>DE LA TORRE, Francisco. Sistemas de transporte turístico. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>PETROCCHI, Mario; BONA, André. Agências de turismo: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2003.</p> <p>TOMELIN, Carlos Alberto. Mercado de agências de viagens e turismo: como competir diante das novas tecnologias. São Paulo: Aleph, 2001.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ATHENIENSE, Rodrigues Luciana. A responsabilidade jurídica das agências de transporte. Del rey. Belo Horizonte: 2002.</p> <p>Turismo de Negócios: qualidade na gestão de viagens empresariais. Pioneira Thomson Learning. São Paulo: 2005</p> <p>PAGE, Stephen. Transportes e Turismo. Bookman. Porto Alegre: 2001 RONÁ, Ronaldo Di. Transportes no Turismo. Manole. São Paulo: 2002</p> <p>TORRE, Francisco de La. Sistemas de Transporte Turístico. Roca. São Paulo: 2002</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRIMEIROS SOCORROS	
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	
<p>Compreender a importância do estudo das técnicas de primeiros socorros;</p> <p>Entender e discutir os conceitos básicos ligados às atividades de primeiros socorros;</p> <p>Conhecer os procedimentos operacionais em primeiros socorros para possível reconhecimento em casos de traumas ou enfermidades súbitas;</p> <p>Reconhecer os equipamentos necessários para o atendimento pré-hospitalar a fim de que possa usá-los em situações de urgência;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>	
PROGRAMA	
<p>Aspectos legais, legislação nacional, responsabilidades do prestador de socorro e direitos do paciente; Aptidões necessárias e competências ordinárias dos socorristas;</p> <p>Noções de anatomia e fisiologia dos principais órgãos e sistemas do corpo humano; Anatomia e fisiologia e avaliação das lesões;</p> <p>Equipamentos para o atendimento inicial às vítimas de trauma; Kit Primeiros Socorros;</p> <p>Cinemática do trauma;</p> <p>Sinais vitais;</p> <p>Atendimento inicial a vítimas de trauma;</p> <p>Parada respiratória e cardiopulmonar, RCP - Ressuscitação cardiopulmonar; TCE e TRM;</p> <p>Lesões nos órgãos internos; Hemorragia e choque; Queimaduras;</p> <p>Ferimentos, curativos e bandagens;</p> <p>Lesões dos tecidos moles, da face e da cabeça; Lesões musculoesqueléticas;</p> <p>Remoção da vítima; Distúrbios do frio e do calor;</p> <p>Doenças súbitas: Alergias e anafilaxia, asma, convulsão, desmaio, desidratação, diarreia, dores, febre; Corpos estranhos e engasgamento;</p> <p>Traumas de altitude; Intoxicações; picadas e mordidas; 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>DEMARZO, Marcelo Marcos Piva (Coedição) et al. Primeiros socorros: fundamentos e práticas na comunidade, no esporte e ecoturismo. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>FLEGEL, Melinda J. Primeiros socorros no esporte: o mais prático guia de primeiros socorros para o esporte. Barueri: Manole, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BOTELHO, Manoel Henrique Campos. Manual de primeiros socorros do engenheiro e do arquiteto. São Paulo: BLUCHER, 2009.</p> <p>INTERSABERES. Gestão e prevenção. Curitiba: Intersaberes, 2014 (BVU)</p> <p>SENAC. Primeiros socorros: como agir em situações de emergência. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac DN, 2008.</p> <p>WEINECK, Jürgen. Biologia do esporte. 7.ed. Barueri: Manole, 2005.</p> <p>WILMORE, Jack H.; COSTILL, David L. Fisiologia do esporte e do exercício. 2.ed. Barueri: Manole, 2001.</p> <p>KARREN, Kate. Primeiros socorros para estudantes. Barueri: Manole, 2013. (BVU)</p>	
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	

<p>Generalidades da pesquisa científica. Naturezas de pesquisa/metodologia.</p> <p>Estrutura lógica e desenvolvimento do Trabalho Científico (artigo, relatório de estágio, projeto de aplicação, monografia).</p> <p>Encaminhamento de orientando e orientadores. Apresentação da pesquisa.</p>
OBJETIVO
<p>Conhecer os conceitos, tipologia, métodos e técnicas da pesquisa. Selecionar, aplicar e analisar material de pesquisa;</p> <p>Identificar os tipos de trabalhos científicos;</p> <p>Reconhecer estruturas, fases e procedimentos e normas para elaboração do TCC; Estruturar amostras e proceder à coleta de dados em campo;</p> <p>Tabular, organizar e interpretar os dados de acordo com o plano de trabalho; Refutar ou confirmar hipóteses;</p> <p>Desenvolver argumentação, redação do texto, conclusão e/ou considerações;</p> <p>Dominar as técnicas de redação e apresentação formal do TCC.</p>
PROGRAMA
<p>Discussão temática/conceitual e utilização de métodos e técnicas Estruturação do trabalho monográfico</p> <p>Desenvolvimento da pesquisa</p> <p>Redação do texto conforme estrutura da monografia científica</p> <p>Apresentação gráfica da monografia</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivas: apresentação e discussão dos projetos em grupo Orientação e acompanhamento individual dos trabalhos;</p> <p>Supervisão das fases de elaboração da monografia.</p>
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação desta disciplina contará das notas dadas pela comissão julgadora da monografia composta pelo professor orientador e mais dois professores convidados.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas. 9ª Edição. São Paulo (SP): Futura, 2007.</p> <p>ECO, U. Como se faz uma tese. 23ª Edição. São Paulo: Perspectiva, 2010.</p> <p>MARTINS J, Joaquim. Como escrever trabalhos de conclusão de curso: Instruções para planejar, montar desenvolver, redigir e concluir TCC e artigos. Petrópolis: Vozes, 2015. (BVU)</p> <p>RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. 6ª Edição. São Paulo (SP): Atlas, 2006.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

FRANÇA, Ana Shirley. **Estágio curricular e trabalho de conclusão de curso na área de gestão de negócios.** Rio de Janeiro: Freitas e Bassor, 2011. (BVU)

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
-----------------------------	-------------------------

7 CORPO DOCENTE DA ÁREA DE HOSPITALIDADE

➤ Professores com formação compatível com as disciplinas ministradas:

Corpo docente da Área Profissional e de Base – Turismo e Hospitalidade do IFCE

	Professor	Graduação / Titulação	Regime de Trabalho	Outras Atividades	CPF
1	Adonai Martins Aragão	Graduação – Psicologia; Mestre em Gestão de Negócios Turísticos.	40h	---	368.430.083-72
2	Andrea Michiles Lemos	Graduação – em Letras – Língua Portuguesa; Especialização em Ensino de Língua Portuguesa; Mestre em Linguística.	DE	---	733.878.513-91
3	Anna Erika Ferreira Lima	Graduação – Bacharelado e Licenciatura em Geografia; Mestrado – Desenvolvimento e Meio Ambiente; Doutora em Geografia.	DE	Líder do Grupo de Pesquisa	966.256.513-20
4	Antônia Lucivânia de Sousa Monte	Graduação - Economia Doméstica; Mestre em Tecnologia de Alimentos; Doutora em Zootecnia.	DE	---	260.811.303-63
5	Antônio Francisco Roberto Aragão	Graduação – Licenciatura em Letras. Português / Francês; Mestre em Linguística; Doutor em Linguística.	DE	Líder do Grupo de Pesquisa	362.984.333-68
6	Amaury Gurgel Neto	Graduação – Turismo; Mestre em Gestão em Negócios Turísticos	DE	---	289.383.303-97
7	Amilton Cesar de Souza Marques	Graduação – Licenciatura em Letras Especialização – Estudos da Tradução; Mestre em Estudos da Tradução.	DE	---	701.275.223-87

8	Cristiene Ferreira da Silva	Graduação – Licenciatura em Letras – Língua Portuguesa e Francesa; Especialista – Formação de Tradutores. Mestrado – Linguística Aplicada.	DE	---	362.959.493-04
9	Débora Campos e Silva	Graduação – Turismo; Especialista - Meio Ambiente; Mestre em Psicologia.	DE	---	737.919.623-53
10	Enio Costa	Graduação – Engenharia Química; Especialização - Engenharia de Segurança do Trabalho; Ergonomia. Mestre – Engenharia Química; Doutorando em Engenharia Agrícola.	DE	---	972.651.793-15
11	Delmira Rocha dos Santos Barbosa	Graduação - Letras – Espanhol; Mestre em Linguística.	DE	---	411.394.533-00
12	Francisco José Rodrigues	Graduação - Ciências Econômicas; Especialista em Controladoria e Gestão Contábil; Mestre em Administração de Empresas.	DE	---	010.180.353-20
13	Glaudia Mota Portela Mapurunga	Graduação - Administração com Habilitação em Hotelaria; Mestre em Gestão de Negócios Turísticos.	DE	Coordenadora do Geral da EaD	263.067.003-15
14	Iremar Santos Dumont Campus	Graduação em Administração; Ciências Contábeis e Pedagogia. Especialista em Tecnologia Educacional para o Nível Superior; Formação de Gerentes em Treinamento.	DE	---	162.140.133-20
15	José Albuquerque Costa	Graduação - Administração; Mestre em Administração.	20H		049.601.573-72
16	José Solón Sales e Silva	Técnico -Guia de Turismo Regional e Nacional; Graduação – Direito; Especialista em Planejamento Turístico; Mestre em Gestão de Negócios Turísticos; Doutor em Geografia.	DE	Curador do Memorial do IFCE	154.488.273-49
17	Júlio César Ferreira Lima	Técnico - Guia de Turismo Regional e Nacional; Graduação –Licenciatura em Letras – Português / Inglês; Mestre em Educação.	DE	Coordenador Administrativo	423.536.533-91
18	Lidiana Souza Correia Lima	Graduação - Tecnologia em Alimentos; Especialista em Vigilância Sanitária de Alimentos; Mestre em Tecnologia de Alimentos. Doutoranda em Tecnologia de Alimentos.	DE	---	837.946.623-34

19	Luiz Régis Azevedo Esmeraldo	Técnico - Guia de Turismo Regional e Nacional; Graduação – Turismo; Mestre em Gestão de Negócios Turísticos; Doutorando em Educação.	DE	---	243.575.703-44
20	Maria Denise Nunes Rodrigues	Graduação – Ciências Contábeis; Especialista em Auditoria; Mestre em Administração e Controladoria.	DE	---	897.103393-20
21	Maria Lianeide Souto Araújo	Técnico – Guia de Turismo Regional e Nacional; Graduação – Turismo; Especialização – Dinâmicas; Grupais Mestre em Geografia; Doutora em Geografia.	DE	---	310.552.493-20
22	Marcus Tullius Soares Falcão	Graduado em História; Mestre em Políticas Públicas e Sociedade; Doutor em Geografia.	DE	Líder de Grupo de Pesquisa	445.417.163-72
23	Rejane Saraiva de Santiago	Graduação – Administração; Mestre: Engenharia de Produção.	DE	---	838.997.583-15
24	Ricardo Furtado Rodrigues	Graduação – Tecnólogo em Gestão Ambiental; Bacharel em Ciências Econômicas; Especialista – Engenharia Ambiental; Gestão em Turismo; Mestre – Políticas Científica e Tecnológica; Doutor em Engenharia de Produção.	DE	---	642.780.421-91
25	Roberta Becco Souza	Graduação Nutrição; Mestre em Pensamentos Geográfico e Organização do Território; Doutora em Políticas Públicas e Sociais.	DE	---	613.352.233-04
26	Rúbia Valério Naves de Souza	Graduação – Hotelaria; Mestrado- Desenvolvimento e Meio Ambiente; Doutora em Educação.	DE	Chefia de Departamento de Artes e Turismo e Lazer	101.145.248-07
27	Sarah Virgínia Carvalho Ribeiro	Graduação – Licenciatura em Letras – Português /Inglês; Mestre em Letras Língua Inglesa; Doutora em Linguística Aplicada.	DE	---	267.722.723-15
28	Simone de Oliveira Castro	Graduada em História; Mestre em História; Doutora em Sociologia.	DE	---	419.253.433-91
29	Susana Dantas Coelho	Graduação – Turismo; Mestre em Gestão de Negócios Turísticos; Doutora em Geografia.	DE	Coordenadora do Curso de Bacharelado em Turismo	652.972.962-34
30	Vanda Lúcia de Souza Borges	Graduação – Sociologia; Mestrado – Sociologia; Doutora em Sociologia.	DE	---	231.978.463-20
31	Virgílio Vasconcelos Souza	Graduação – Administração; Especialização – Logística Empresarial; Planejamento Estratégico; Docência do Ensino Técnico e Superior.	DE	---	631.419.063-00

7.1 Distribuição de Professores por Disciplinas

SEM	DISCIPLINA	CH	Professor
1	Língua Estrangeira I: Espanhol Básico ou Francês Básico	80	Delmira Rocha dos Santos Barbosa; Antônio Roberto Ferreira Aragão; Amilton Cesar de Souza Marques; Cristiene Ferreira da Silva.
	Inglês Básico	80	Sarah Virgínia Carvalho Ribeiro; Júlio César Ferreira Lima.
	Matemática Comercial e Financeira	40	Rejane Saraiva de Santiago.
	Fundamentos da Administração	40	José Albuquerque Costa.
	Fenomenologia do Turismo	40	Luiz Régis Azevedo Esmeraldo; Maria Lianeide Araújo; Susana Dantas Coelho; Débora Campos e Silva.
	Fundamentos da Hotelaria	40	Rubia Valério Naves de Souza; Amaury Gurgel Neto.
	Iniciação ao Estudo de A & B	40	Susana Dantas Coelho; Rubia Valério Naves de Souza.
	Sociologia do Turismo	40	Vanda Lucia Borges.
	Metodologia do Trabalho Científico	40	Roberta Becco Souza; Vanda Lucia Borges; Antônio Roberto Aragão; Maria Lianeide Souto Araújo.
2	Comunicação em Inglês I	80	Sarah Virgínia Carvalho Ribeiro; Júlio César Ferreira Lima.
	Língua Estrangeira II: Comunicação em Espanhol ou Comunicação em Francês	80	Delmira Barbosa; Antônio Roberto Ferreira Aragão; Amilton Cesar de Souza Marques; Cristiene Ferreira da Silva.
	Estatística Aplicada	40	Francisco José Rodrigues.
	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	Antônia Lucivânia de Sousa Monte; Lidiana Souza Correia Lima.
	Contabilidade Aplicada	40	Maria Denise Nunes; Virgílio Vasconcelos Souza; Francisco José Rodrigues.
	Psicologia das Relações Interpessoais	40	Adonai Martins Aragão.
	Processos de Reservas e Recepção	80	Rubia Valério Naves de Souza; Amaury Gurgel Neto.
	Bases de Produção Culinária	80	Rubia Valério Naves de Souza; Lidiana Souza Correia Lima; Susana Dantas Coelho.

3	Princípios e Práticas de Tecnologia em Alimentos e Bebidas	80	Lidiana Souza Correia Lima
	Processos de Coquetelaria	40	Glaudia Mota Portela Mapurunga; Rubia Valério Naves de Souza.
	Processos de Enologia	40	Rubia Valério Naves de Souza; Solón Sales e Silva.
	Processos de Sala e Bar	40	Susana Dantas Coelho; Rubia Valério Naves de Souza.
	Processos de Governança	40	Amaury Gurgel Neto; Susana Dantas Coelho; Rubia Valério Naves de Souza.
	Libras	40	Andrea Michelis Lemos.
	Gestão de Processos	40	Rejane Saraiva de Santiago.
4	Marketing Turístico	40	Amaury Gurgel Neto.
	Direito Empresarial	40	José Solón Sales e Silva.
	Gestão da Qualidade em MH	40	Lidiana Sousa Correia Lima.
5	Fundamentos de Economia	40	Ricardo Furtado Rodrigues.
	Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	Débora Campos Silva de Andrade.
	Projeto Social	40	Maria Lianeide Araújo Souto; Luiz Regis de Azevedo Esmeraldo.
	Custos e Orçamentos	80	Maria Denise Nunes Rodrigues; Virgílio Vasconcelos de Souza; Rejane Saraiva de Santiago.
	Estudo de Viabilidade de Empr. Hoteleiros	40	Luiz Regis Azevedo Esmeraldo.
	Prática Profissional	80	Rúbia Valério Naves de Souza; Débora Campos Silva de Andrade.
	Prática de Eventos	40	Débora Campos Silva de Andrade; Luiz Régis Azevedo Esmeraldo.
	Controladoria nos Meios de Hospedagem	40	Ricardo Furtado Rodrigues; Francisco José Rodrigues.
	Gestão de Hospedagem	40	Glaudia Mota Portela Mapurunga; Rubia Valério Naves de Souza; Amaury Gurgel Neto.
	Gestão em Alimentos e Bebidas	40	Glaudia Mota Portela Mapurunga; Rubia Valério Naves de Souza; Amaury Gurgel Neto.
	Políticas Públicas para o Turismo	40	Marcus Tullius Soares Falcão; Vanda Lúcia de Souza Borges.
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	40	Vanda Lucia de Souza Borges; Antônio Roberto Ferreira Aragão; Maria Lianeide Souto Araújo.
Saúde e Segurança do Trabalho	40	Enio Costa.	
6	Comunicação em Inglês II	80	Sarah Virgínia Carvalho Ribeiro; Júlio César Ferreira Lima.

Gestão Ambiental	40	Anna Erika Ferreira Lima.
Gestão de Agências de Viagens e Transporte	80	Amaury Gurgel Neto; Jose Solón Sales e Silva; Luiz Régis Azevedo Esmeraldo.
Primeiros Socorros	40	Lidiana Souza Correia Lima.
Trabalho de Conclusão de Curso	100	José Solón Sales e Silva

8 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Composto por técnicos administrativos da Coordenadoria Acadêmica, Coordenadoria Técnico Pedagógica, Bibliotecárias, Técnicos administrativos da coordenação do curso, Setor de Estágios-CAE.

- Diretoria Geral: Prof. José Eduardo Souza Bastos
- Diretoria de Ensino: Profa. Maria Lucimar Maranhão
- Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer: Profa. Rúbia Valério N. Souza
- Coordenação de Curso: Luiz Régis Azevedo Esmeraldo
- Coordenação de Controle Acadêmico: Suyane da Silva Castro
- Coordenação Acompanhamento de Estágio e Avaliação de Egressos: Sirlane Frutado Leite Siqueira
- Auxiliar Administrativo: Ricardo da Silva Pedrosa
- Coordenação Técnico-Pedagógica: Elcy Vales Araújo Carvalho
- Bibliotecária: Jorge Henrique; Etelvina Maria marques Moreira; Islânia Fernandes Araújo

9. BIBLIOTECA

fonte: site institucional – <http://ifce.edu.br/proen/bibliotecas>)

Localizada próximo ao pátio central, ocupa uma área de 470m² e possui 84 assentos para estudo individual ou em grupo. Possui um acervo de mais 50.830 (cinquenta mil oitocentos e trinta) volumes (dados de janeiro de 2018), que compreende livros, periódicos, dicionários, enciclopédias gerais e especializadas, teses, dissertações, monografias e *cd-roms*, nas áreas de ciências humanas, ciências puras, artes, literatura e tecnologia, com ênfase em livros técnicos e didáticos.

A biblioteca dispõe de profissionais habilitados a proceder à catalogação, classificação e indexação das novas aquisições e ainda à manutenção das informações bibliográficas no Sistema Sophia. Além disso, é de responsabilidade da equipe de servidores a preparação física (carimbos de identificação, registro e colocação de etiquetas) do material bibliográfico destinado a empréstimo domiciliar.

A [Biblioteca Virtual Universitária \(BVU\)](http://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/tutoriais) também é uma fonte de pesquisa acadêmica, orientada pela biblioteca do campus Fortaleza, que disponibiliza um acervo virtual de aproximadamente 6.155 (seis mil cento e cinquenta e cinco) títulos em diversas áreas do conhecimento. Neste link oferecemos acesso ao manual de uso da BVU como também ao seu aplicativo para smartphone e tablet: <http://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/tutoriais>.

Principais serviços:

- Acesso à base de dados Sophia nos terminais locais e via internet;
- Empréstimo domiciliar e renovação das obras e outros materiais;
- Consulta local ao acervo;
- Elaboração de catalogação na fonte;
- Orientação técnica para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos, com base nas normas técnicas de documentação da ABNT, através do Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE (<https://goo.gl/sbYSp0>);
- Orientação de depósito de trabalhos de conclusão de cursos de graduação (TCCs) e pós-graduação (TCCs, dissertações e teses), no âmbito do IFCE (<https://goo.gl/xCDMrD>);
- Acesso ao portal de periódicos da CAPES;
- Educação de usuários no uso de recursos informacionais;
- Acesso à internet;
- Levantamento bibliográfico.

Todo o acervo da biblioteca está registrado, classificado de acordo com a CDD (classificação decimal de Dewey) e catalogado seguindo as normas da AACR2 (código de catalogação anglo-americano).

Os usuários têm à sua disposição 6 (seis) terminais para consulta à base de dados, na própria

biblioteca e também podem acessá-la via internet.

Consulta ao acervo:

A consulta é disponibilizada ao usuário via WEB, por meio do Sistema Sophia ou de terminais próprios (intranet), localizados na biblioteca. As informações atinentes à localização de obras podem ser acessadas por mecanismos de buscas constantes dos seguintes campos: autor, título e assunto, outros (editora, série e ISBN/ISSN). Caso o usuário deseje efetuar o empréstimo de uma determinada obra, deverá anotar seu número de chamada (classificação + notação). Esse número é o endereço/localização da obra na estante. Ex: Romance A Normalista (Adolfo Caminha) - Classificação CE B869.3 + Notação C183n.

Empréstimos de materiais:

O cadastramento é obrigatório para o empréstimo de materiais do acervo.

Quem pode se inscrever:

Alunos regularmente matriculados nos cursos presenciais e à distância do campus de Fortaleza e servidores ativos do campus de Fortaleza (professores, professores substitutos e servidores técnico-administrativos).

Como proceder:

Preencher a ficha de cadastro no setor de Empréstimo da Biblioteca, mediante a apresentação de um documento oficial de identificação e do número de matrícula.

Período de inscrição:

A inscrição poderá ser feita durante o período letivo, para alunos, e em qualquer época, para servidores ativos.

Empréstimo:

O usuário poderá retirar, por empréstimo domiciliar, qualquer publicação constante do acervo bibliográfico, exceto as obras de referência (enciclopédias, dicionários, atlas, periódicos, jornais, etc) e outras publicações que, a critério da biblioteca, não podem sair. O usuário não poderá retirar por empréstimo 2 obras iguais.

As obras emprestadas ficarão sob a inteira responsabilidade do usuário, tendo o mesmo o dever de responder por perdas e danos que, porventura, venham a ocorrer, de acordo com o que dispõe o Regulamento da Biblioteca.

O Setor de Empréstimo funciona de segunda a sexta-feira, das 8h às 20h30. Durante o período de férias escolares e recessos, o empréstimo é suspenso para a realização do inventário e arrumação das estantes.

Renovação do Empréstimo:

O empréstimo poderá ser renovado, por igual período, desde que a obra não esteja reservada e o usuário esteja em dia com a data de devolução. Importante: a renovação será feita na data marcada para a devolução ou no dia imediatamente anterior a esta.

Reserva de materiais:

Quando a publicação solicitada não estiver na biblioteca, o usuário poderá reservá-la no site do campus de Fortaleza, por meio do Sistema Sophia. A ordem cronológica da reserva será rigorosamente observada. Após a devolução, a publicação reservada ficará à disposição do interessado por 2 dias úteis, a contar da data em que a lista de reservas é afixada. O não comparecimento do usuário nesse prazo libera a reserva para o próximo da lista. O usuário poderá fazer mais de uma reserva, desde que de publicações diferentes. A duplicidade de reservas implica cancelamento automático de uma delas.

10 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA GERAL E RECURSOS MATERIAIS

O IFCE disponibiliza pavilhões para as áreas de ensino. Há o pavilhão da Indústria, da Telemática, da Química e Meio Ambiente, da Construção Civil, do Ensino Médio e Licenciaturas (também chamado de Bloco Central), de Artes e do Turismo, Hospitalidade e Lazer e em fase de término de construção o pavilhão/bloco Didático. Os pavilhões buscam concentrar as coordenações de cursos, salas de aula e laboratórios para facilitar a comunicação entre professores, alunos, coordenação, CAE, serviço de orientação psicopedagógico, controle acadêmico, banheiros, entre outros. Todos esses espaços estão interligados.

No térreo concentram-se os setores administrativos, como recursos humanos, contabilidade e planejamento, manutenção, instalações esportivas, apoio, telefonia e gabinete da reitoria.

Há ainda o estacionamento para servidores, cantina para alunos e servidores, cozinha da merenda escolar, sala de atendimento médico, sala do serviço social, incubadora, bloco do desporto e lazer; setores de manutenção, gráfica e de multimídia. Os espaços sociais dividem-se em:

- Pátio com banheiros 722,50 m²
- Ginásio – 797.37 m²
- Quadra coberta – 1120 m²
- Bloco de Desporto e Lazer (com 2 salas de aulas de 43,36m²; 1 sala de dança com 73,74m²; 1 sala de judô e afins de 76,81m²; piscina coberta de 239,28m²; vestiário feminino e vestiário masculino de 59,50m² e 54m², respectivamente; quadra poliesportiva de 957m²; quadra de futebol de salão)

O CSTH tem sua coordenação no pavilhão do Turismo, Hospitalidade e Lazer, localizada no

1º. andar do Bloco Central, que no semestre de 2018.1 foi iniciada a reforma do espaço.

O IFCE tem 02 (dois) elevadores, que é destinado a deficientes físicos e /ou emergências. Há também rampas e corrimões para facilitar o acesso a deficientes físicos.

11 INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS do CURSO

- Laboratório de Francês

Equipamentos: lousa, carteiras, televisão LED; DVD; computador; projetor (data-show); aparelhos de som; acesso à Internet, ar condicionado.

Área: 28 m²

- Laboratório de Espanhol

Equipamentos: lousa, carteiras, televisão LED; DVD; computador; projetor (data-show); aparelhos de som; acesso à Internet, ar condicionado.

Área: 28 m²

- Laboratório de Informática

Equipamentos: lousa, carteiras, 20 computadores; projetor (data-show); acesso à Internet, ar condicionado.

Área: 39,71 m²

- Laboratório de Sala-Bar e Cozinha

Dividido em cozinha/bar e sala de aula:

- Equipamentos Cozinha/Bar: três pias, balcões, fogão, balcão frigorífico; batedeiras, balança, cafeteira, forno combinado, 3 armários; prateleiras e utensílios diversos.

- Sala de Aula: 1 computadores; projetor (data-show); acesso à Internet

Área: 39,71 m²

OBS: entrará em reforma para ampliação e *lay out* (ver plantas no tópico de Laboratório).

- Laboratório de Recepção e Reservas (faz parte do Laboratório de Informática)

- Equipamentos: software hoteleiro para prática de: reservas, check in- check out, estadia e consumos do hóspede e produção de relatórios; 20 computadores; projetor (data-show); acesso

à Internet.

OBS: o Laboratório de Recepção e Reservas terá novo espaço que será nominado como Hospedagem (recepção, reservas e governança)

(ver planta no tópico de Laboratório em Construção)

- Laboratório de Hospedagem (segue planta)
 - subdividido em:
 - ✓ Laboratório de Recepção e Reservas
 - ✓ Laboratório de Governança

Laboratórios previstos para Reforma ou Construção

- Laboratório de Sala-Bar e Cozinha (segue planta)
 - Subdividido em:
 - ✓ Área de Produção/Cozinha
 - Área de recebimento e beneficiamento; vestiário e higienização; cozinha quente/panificação/confeitaria.
 - Equipamentos (coifa; balcão; pias; refrigeradores; freezer; fornos combinados; fornos industriais; broiller; salamandra; fritadeira; balança/batedeiras)
 - ✓ Área de Atendimento- restaurante e bar
 - Equipamentos (mesas/cadeiras/ balcão de bar/aparador)

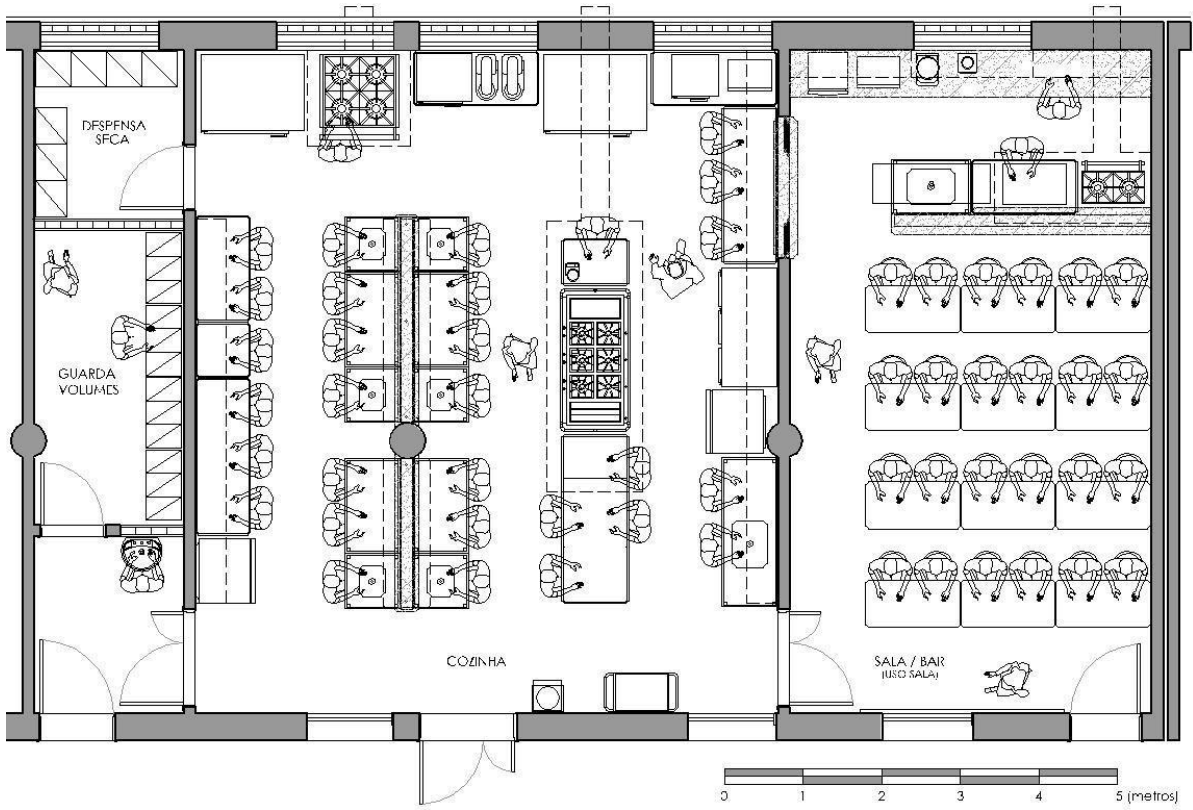
- Laboratório de Informática do Turismo – LIT (segue planta)
 - computadores com sistema/programa hoteleiro instalado, acesso à internet
 - data show

Seguem plantas dos laboratórios:

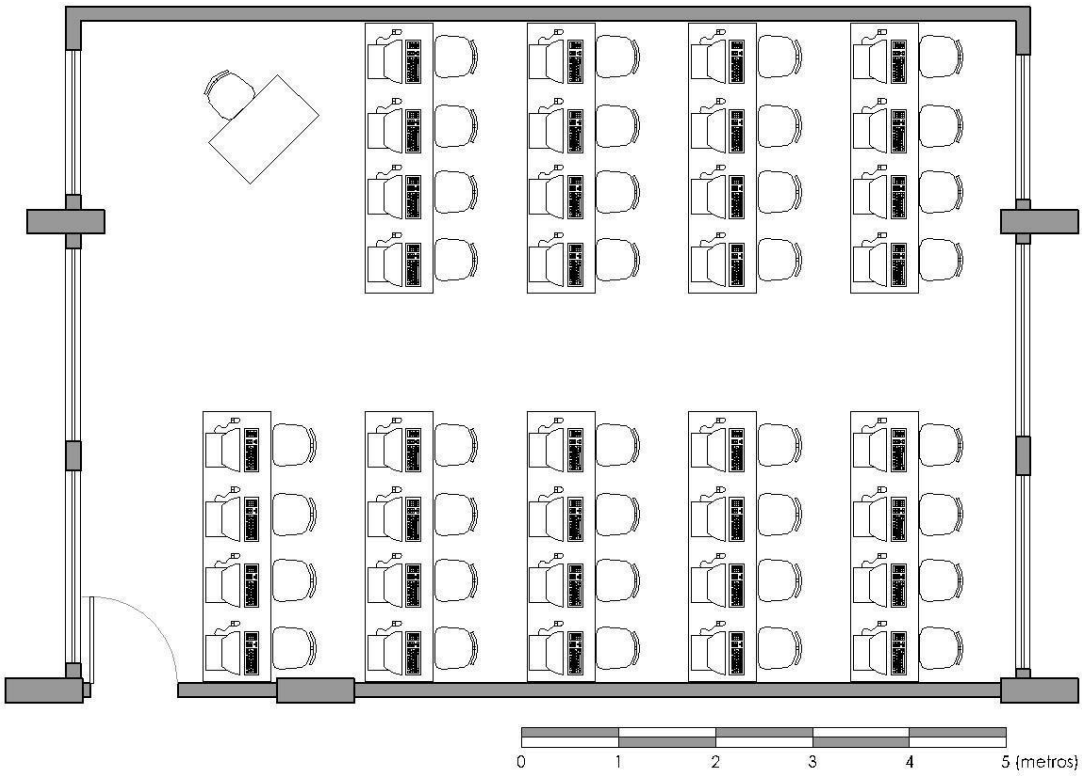
Planta 1: Sala-bar/Cozinha

Planta 2: Laboratório de Informática

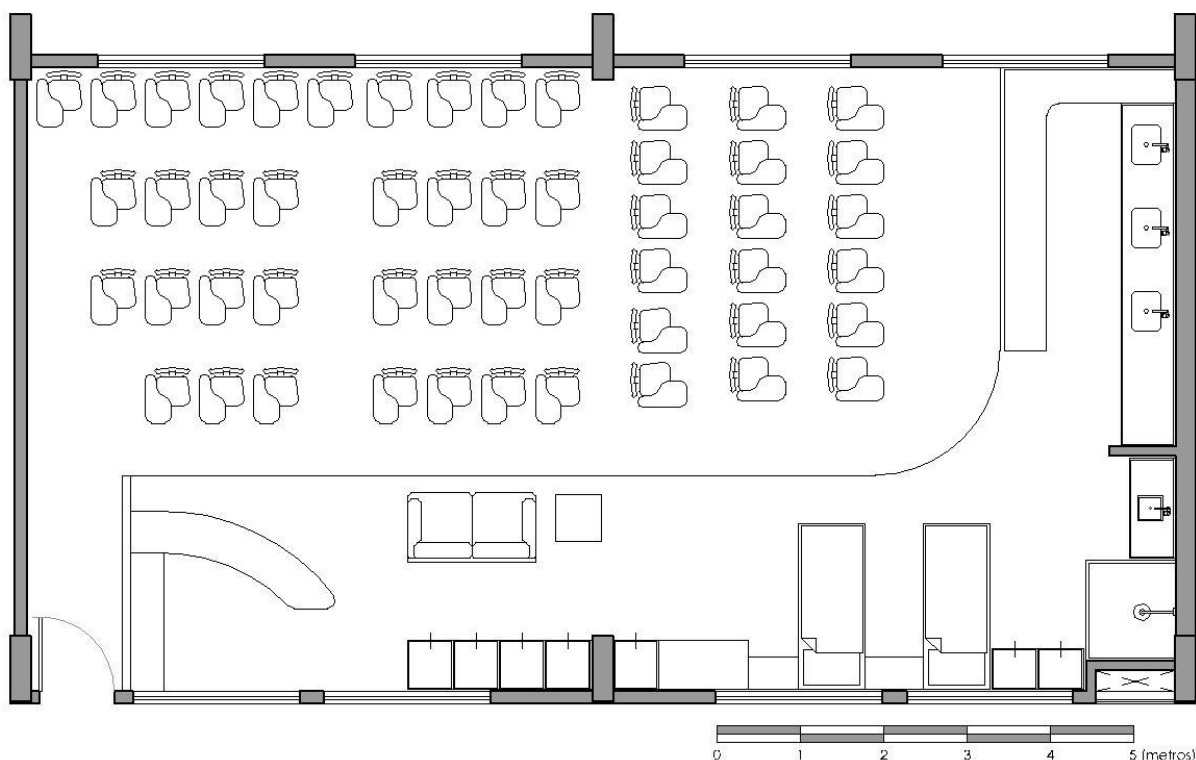
Planta 3: Laboratório de Hospedagem (recepção, reservas e governança)



Planta 1



Planta 2



Planta 3

REFERÊNCIAS

IBGE, 2018.

https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/fortaleza/panorama_s/d acessado em 05.02.2018

IFCE, 2018.

<http://ifce.edu.br/fortaleza/menu/o-campus>

IFCE, 2018 1a .

<http://ifce.edu.br/prpi>

IFCE, 2018 1b.

<http://ifce.edu.br/prpi/programas-e-bolsas>

IFCE, 2018 1c.

<http://ifce.edu.br/proext/projetos>

SETUR, 2017.

<http://www.setur.ce.gov.br/index.php/2016-11-23-15-36-03>

SETUR, 2017 1a

<http://www.setur.ce.gov.br/index.php/noticias/43504-2017-11-21-20-06-22>

G1, GLOBO, 2017.

<https://g1.globo.com/ceara/noticia/turismo-representa-mais-de-25-do-pib-de-fortaleza.ghtml> 30-08-2017

O POVO, 2017.

<https://www.opovo.com.br/jornal/economia/2017/12/fortaleza-e-o-6-destino-mais-procurado-do-pais.html>. Fortaleza é o 6º destino mais procurado do País (16-12-2017). Acessado em 05-02-2018

CADERNO 6-TURISMO,2016.

https://www.google.com.br/search?q=dados+hotelaria+ceara+fortaleza&rlz=1c1ggrv_enbr751br751&oq=dados+hotelaria+ceara+fortaleza&aqs=chrome..69i57.7015j0j8&sourceid=chrome&ie=utf-8.referência+cearense:+hotelaria+consolidação+de+23-08-2016.

PREFEITURA DE FORTAEZA, 2017.

<https://www.fortaleza.ce.gov.br/noticias/fortaleza-registra-maior-taxe-de-ocupacao-hoteleira-em-julho-dos-ultimos-tres-anos>

e- MEC. RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO. 249 Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância - Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento de Curso, 03-06-2015.

DOU, 2011. Diário oficial da união, sessão 1, n. 117, segunda-feira, 20 de junho de 2011, p 7. DECRETO No 7.500, DE 17 DE JUNHO DE 2011 Altera o Decreto no 7.381, de 2 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei no 11.771, de 17 de setembro de 2008.

DECRETO, 2010. Decreto 7381 de 02 de dezembro de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008, que dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico, e dá outras providências.