



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
CAMPUS AVANÇADO GUARAMIRANGA**

**Projeto Pedagógico  
Curso Técnico em Hospedagem**

**Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer  
Guaramiranga - CE  
Fevereiro/2015**

**FICHA TÉCNICA****PRESIDENTE DA REPÚBLICA**

Dilma Vana Rousseff

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO**

Cid Ferreira Gomes

**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR**

Paulo Speller

**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

Aléssio Trindade de Barros

**REITOR**

Virgílio Augusto Sales Araripe

**PRÓ-REITOR DE ENSINO**

Reuber Saraiva de Santiago

**DIRETOR-GERAL DO CAMPUS AVANÇADO GUARAMIRANGA**

Francisca Ione Chaves

**DIRETOR DE ENSINO DO CAMPUS AVANÇADO GUARAMIRANGA****COORDENADOR(a) TÉCNICO PEDAGÓGICO(a)****COORDENADOR DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM**

Iremar Santos Dumont Campos

## SUMÁRIO

1	DADOS INSTITUCIONAIS	3
2	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	3
3	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	4
4	CONCEPÇÃO DO CURSO	6
	4.1 Justificativa	6
	4.2 Objetivos do Curso Técnico em Hospedagem	13
	4.2.1 Objetivo geral	13
	4.2.2 Objetivos específicos	13
5	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	13
	5.1 Requisitos de acesso	13
6	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESO	14
7	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	15
	7.1 Fluxograma do curso	17
	7.2 Organização semestral	17
	7.3 Matriz curricular	18
	7.4 Estágio curricular	20
	7.5 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	21
	7.6 Avaliação de aprendizagem	22
	7.7 Avaliação dos professores e do curso	25
	7.8 Estratégias de apoio ao discente	25
8	METODOLOGIA	26
9	ESTRUTURA	27
	9.1 Instalações físicas, administrativo e acervo bibliográfico do IFCE	27
	9.1.1 Salas de aula e laboratórios	27
	9.1.2 Ambientes administrativos	27
	9.1.3 Espaços complementares	28
	9.1.4 Acervo bibliográfico do IFCE	29
10	PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	35
11	CERTIFICAÇÃO	36
12	MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DO CURSO E ATUALIZAÇÃO DO PPC	36
13	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	37
	ANEXOS	38

## 1. DADOS INSTITUCIONAIS

CNPJ	10749098/0025-12
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará IFCE Campus Avançado Guaramiranga
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Sítio Guaramiranga, s/n Centro – Guaramiranga/CE CEP 62-766000
Telefone/Fax	(85)9148.3141
E-mail	ione@ifce.edu.br
Site	www.ifce.edu.br
Diretora do Campus	Francisca Ione Chaves

## 2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Identificação	Curso Técnico em Hospedagem
Nível	Técnico
Certificação	Técnico em Hospedagem
Modalidade	Presencial / Subsequente
Duração do curso	Três semestres (01 ano e meio)
Regime de matrícula	Semestral (100 dias letivos)
Periodicidade letiva	Oferta anual
Requisito de ingresso	Ensino Médio concluído 18 anos completos ou a completar na data da matrícula
Forma de ingresso	Processo seletivo público / exame de seleção Admissão de diplomados e transferidos
Número de vagas (anual)	50
Turno de funcionamento	Vespertino
Início do curso	2015.2
Carga horária de disciplinas	1040 horas
Carga horária de estágio curricular	240 horas
Carga horária total para certificação	1.280 horas
Sistema de carga horária	Créditos (1 crédito = 20 horas)
Sistema de tempo de aula	Hora – relógio (60 minutos)

### **3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma Instituição Tecnológica que tem como marco referencial de sua história a evolução contínua com crescentes indicadores de qualidade. A sua trajetória corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da Região Nordeste e do Brasil.

Nossa história institucional inicia-se no século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, com a inspiração orientada pelas escolas vocacionais francesas, destinadas a atender à formação profissional aos pobres e desvalidos da sorte. O incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso durante os anos 40, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941 e, no ano seguinte, passa a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, ofertando formação profissional diferenciada das artes e ofícios orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do País.

O crescente processo de industrialização, mantido por meio da importação de tecnologias orientadas para a substituição de produtos importados, gerou a necessidade de formar mão de obra técnica para operar esses novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infraestrutura. No ambiente desenvolvimentista da década de 50, a Escola Industrial de Fortaleza, mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de Autarquia Federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando a missão de formar profissionais técnicos de nível médio.

Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e em 1968, recebe então a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará, demarcando o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional, com elevada qualidade, passando a ofertar cursos técnicos de nível médio nas áreas de Edificações, Estradas, Eletrotécnica, Mecânica, Química Industrial, Telecomunicações e Turismo.

O contínuo avanço do processo de industrialização, com crescente complexidade tecnológica, orientada para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais, já no final dos anos 70, para a criação de um novo modelo institucional, surgindo então os Centros Federais de Educação Tecnológica do Paraná, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Bahia e Maranhão.

Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará é igualmente transformada, junto com as demais Escolas Técnicas da Rede Federal, em Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET), mediante a publicação da Lei Federal N° 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a qual estabeleceu uma nova missão institucional com ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão tecnológica. A implantação efetiva do CEFETCE somente ocorreu em 1999.

Em 1995, tendo por objetivo a interiorização do ensino técnico, foram inauguradas duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UNED) localizadas nas cidades de Cedro e Juazeiro do Norte, distantes, respectivamente, 385 km e 570 km da sede de Fortaleza, dando continuidade ao crescimento institucional necessário para acompanhar o perfil atual e futuro do desenvolvimento do Ceará e da Região Nordeste.

No dia 20 de dezembro de 2008, foi sancionada pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva, a Lei 11.892 com a intenção de reorganizar e ampliar a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, criando os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e *multicampi*, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos, desde educação de jovens e adultos até doutorado.

Dessa forma, o CEFETCE passa a ser Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), sendo composto por vinte e sete (27) *campi*, dentre os quais, podemos citar: Fortaleza, Cedro, Juazeiro do Norte, Maracanaú, Sobral, Limoeiro do Norte e Quixadá, cobrindo grande parte do território cearense.

O IFCE - *Campus Avançado Guaramiranga*, por sua vez, está situado no município de Guaramiranga, o qual se localiza, aproximadamente, a 110Km da capital cearense, possuindo altitude de 865m acima do nível do mar, o que proporciona ao lugar um clima ameno da serra, com temperatura oscilando entre 12° a 26°C. Este campus se utiliza da estrutura do conhecido Hotel Escola de Guaramiranga, para

abrigar, inicialmente, o Curso Técnico em Hospedagem, com perspectivas de expansão para outros cursos do segmento de Hospitalidade e Lazer e demais áreas afins.

#### **4. CONCEPÇÃO DO CURSO**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE tem como missão “produzir, disseminar e aplicar o conhecimento tecnológico e acadêmico para formação cidadã, por meio do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, contribuindo para o progresso socioeconômico local, regional e nacional, na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da integração com as demandas da sociedade e com o setor produtivo”.

Em consonância com esta missão o Campus Avançado de Guaramiranga tem como foco se tornar um importante protagonista em sua região de atuação, transformando vidas e capacitando cidadãos para a atuação no mercado de Turismo e Hospedagem, de forma a oportunizar a todos os alunos a chance de alçarem vôo firme e confiante no mercado de trabalho.

É nesta perspectiva que o Curso Técnico em Hospedagem, ofertado de forma subsequente, visa a formar cidadãos qualificados, que buscam soluções adequadas às demandas da sociedade no que concerne aos serviços de Turismo e Hospedagem, entre outros, alicerçados no compromisso ético, na excelência e em sintonia com a inovação no atendimento.

##### **4.1 JUSTIFICATIVA**

Atendendo à Resolução CNE/CEB 06/2012, a qual institui as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional de Nível Técnico, o IFCE Campus Avançado Guaramiranga passa a ofertar o curso Técnico em Hospedagem na modalidade subsequente.

A cidade de Guaramiranga se instala em uma Área de Preservação Ambiental da mata Atlântica, onde predomina uma vegetação exuberante e fauna diversificada, principalmente, aves. A riqueza natural e a vocação para a realização de eventos artísticos e culturais tornaram Guaramiranga um destino turístico consolidado nacional e internacionalmente, o que requer profissionais altamente qualificados para atender aos visitantes oriundos dos mais diversos lugares, os quais serão formados através de

nosso curso. Além disso, atualmente, existe um excedente de demanda por hospedagem nos finais de semana e feriados.

O Curso Técnico em Hospedagem será ofertado no Palácio Guaramiranga (atual Hotel Escola, que abriga o Campus Avançado). Antigamente, este local era a residência de veraneio para uso dos governadores. Surgiu na década de setenta, quando Adauto Bezerra assumiu o governo do Estado do Ceará. O terreno foi doado ao Governo do Estado, pelo Senhor Matos Brito, coronel aposentado do exército, filho da região, através do termo de desapropriação extrajudicial registrado no cartório do 2º Ofício da Comarca de Pacoti. Este terreno possui 3,66 hectares de área total, tendo 2.200 m<sup>2</sup> de área construída, contando com auditório, piscina, quartos, recepção, um verdadeiro laboratório vivo para os estudantes.

O Governo do Estado do Ceará, através do Termo de Cessão de Uso celebrado em 10 de julho de 2012, conferiu ao Instituto Federal do Ceará a posse do imóvel. A concessão do equipamento ao Instituto Federal do Ceará - IFCE é por um prazo de dez anos. A oportunidade gerou a necessidade de remodelá-lo e fazê-lo operar como Hotel Escola nos padrões da gestão inerentes ao IFCE, a partir de um instrumento que orientasse sua implantação e funcionamento, tanto na dimensão pedagógica, como na dimensão de elemento constituinte da atividade turística do Estado do Ceará.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará durante toda a sua existência tem se pautado na ideia de que educação de qualidade é o primeiro passo na busca por um país melhor e com menos desigualdades sociais. A Instituição entende que políticas públicas que ampliem o acesso à educação formal, bem como ações voltadas para a melhoria da qualidade do ensino, são aspectos relevantes a serem tratados não apenas internamente ao IFCE, como também em todo o Brasil.

Pensando nessa qualificação, o Instituto Federal do Ceará, através da unidade em Guaramiranga, inova em sua atuação no campo educacional, gerindo um equipamento único na rede de Institutos Federais, tendo em vista se tratar de um hotel escola. O equipamento possibilita a realização de práticas profissionais voltadas às áreas do turismo, hospitalidade, gastronomia e lazer, em suas dependências, bem como cursos técnicos, de extensão e eventos de caráter científico e pedagógico.

É nessa perspectiva que o Hotel Escola surge, oportunizando ao discente, seja ele do IFCE ou morador do Maciço de Baturité, um ambiente que corresponda às expectativas do mercado de trabalho, formando profissionais aptos, em que a teoria

trabalhada em sala de aula caminhe entrosada à prática, na busca de um aprendizado significativo e emancipatório. Os próprios docentes também farão cursos de atualização e capacitação em suas áreas.

Diante da oportunidade da posse de um equipamento ímpar em Guaramiranga, cidade turística, o IFCE pode inovar na gestão e operação do Hotel Escola, designando como co-responsáveis pela gestão os discentes do campus Guaramiranga, supervisionados pelos docentes do curso. Isso se constitui uma alternativa para melhor preparar o aluno para atuação na área da hotelaria, como também de oferecer ao público um serviço diferenciado dos demais meios de hospedagem do estado do Ceará. Nesse contexto, os alunos serão os encarregados das atividades de governança e recepção, conforme são contempladas na formação de um técnico em hospedagem.

Ressalta-se, assim, que o modelo de funcionamento do curso Técnico em Hospedagem no Campus Avançado de Guaramiranga possuirá esse diferencial: o discente, ao mesmo tempo em que receberá as informações teóricas sobre a operação hoteleira, as estará executando na vivência do cotidiano do Hotel Escola.

A título de contextualização do lugar em que se situa o Campus, a seguir serão apresentadas algumas informações concernentes aos dados socioeconômicos do município de Guaramiranga, nos quadros que se seguem, quanto aos dados gerais, população residente, emprego e renda, vulnerabilidade social e educação.

### QUADRO 1 – DADOS GERAIS

Gentílico	Guaramiranguense
Ano de Fundação	1.890
População (2010)	4.164
Área da Unidade Territorial (Km <sup>2</sup> )	59,47
Densidade Demográfica (hab/ Km <sup>2</sup> )	70,06
Taxa de Urbanização (%)	59,92
Municípios Limítrofes	Pacoti, Palmácia, Caridade, Mulungu, Baturité
Distância de Fortaleza (km)	102,00

Fonte: IBGE, 2010/IPECE, 2014

### QUADRO 2 – POPULAÇÃO RESIDENTE (Ano 2010)

População			
Urbana	Rural	Masculina	Feminina
2.495	1.669	2.099	2.065
Faixa Etária da População			
Homens		Mulheres	
De 0 a 9 anos	341	De 0 a 9 anos	303
De 10 a 19 anos	479	De 10 a 19 anos	480
De 20 a 29 anos	394	De 20 a 29 anos	340
De 30 a 39 anos	293	De 30 a 39 anos	285
De 40 a 49 anos	239	De 40 a 49 anos	240
De 50 a 59 anos	152	De 50 a 59 anos	181

De 60 a 69 anos	85	De 60 a 69 anos	114
Acima de 69 anos	116	Acima de 69 anos	122

Fonte: IBGE - Censo Demográfico 2010

### QUADRO 3 – EMPREGO E RENDA (Ano 2010)

Saldo de Empregos Formais			
Atividade	Admitidos	Desligados	Saldo
Extrativa Mineral	103	186	-83
Indústria de Transformação	-	-	-
Serviço Industrial de Utilidade Pública	-	-	-
Construção Civil	-	23	-23
Comércio	13	6	7
Serviços	75	144	-69
Administração Pública	-	-	-
Agropecuária	15	13	2
Total	206	372	-166
Renda Per Capita			
Sem rendimentos		33	
Até 1/2 do Salário Mínimo		608	
Mais 1/2 a 01 Salário Mínimo		312	
Mais de 01 a 02 Salários Mínimos		76	
Mais de 02 a 03 Salários Mínimos		16	
Mais de 03 Salários Mínimos		15	

Fonte: IPECE – Perfil Básico Municipal 2011.

**QUADRO 4 – VULNERABILIDADE SOCIAL (Ano 2010)**

<b>Percentual de pessoas vulneráveis por tipo de família Guaramiranga– Ceará- 2010 Renda Per Capita</b>	
Família com renda <i>per capita</i> <1/4 salário mínimo	29,74
Família c/ serviços de infraestrutura inadequados	5,15
Família c/ pessoas de 16 anos ou mais, desocupada, c/ 4 ou menos anos de estudo	7,13
Família c/ pessoas de 10 a 15 anos que trabalhe	0,40
Família c/ pessoas de 4 a 14 anos que não estude	3,34
Família com renda <i>per capita</i> <1/2 salário mínimo c/ pessoas de 60 anos ou mais	13,02
Família com renda <i>per capita</i> <1/2 salário mínimo c/ pessoa deficiente	11,28
Família com renda <i>per capita</i> <1/2 salário mínimo c/ pessoas de 0 a 14 anos e chefe com menos de 4 anos de estudo	37,34
Família c/chefe mulher sem cônjuge, analfabeta c/filho menor de 15 anos	4,45
Taxa de Vulnerabilidade Social	54,89

Fonte: IPECE/IBGE, 2010

### QUADRO 5 – EDUCAÇÃO (Ano 2009)

Estabelecimentos de Ensino			
Pré-escola	Fundamental	Médio	Total
11	5	1	17
Matrículas			
Pré-escola	Fundamental	Médio	Total
203	1.098	290	1.591
Docentes			
Pré-escola	Fundamental	Médio	Total
22	53	18	93
Taxa de Analfabetismo (%)			
Taxa de Analfabetismo Funcional (Acima de 15 anos)			17,9%
Taxa de Analfabetismo Funcional da População de 15 a 24 anos			3,5%
Taxa de Analfabetismo Funcional da População de 25 a 59 anos			17,2%
Taxa de Analfabetismo Funcional da População de 60 anos ou mais			49,0%

Fonte: IBGE, 2010.

Diante das informações apresentadas, percebe-se que o município apresenta demandas na área da educação, sobretudo, na educação profissional, observando que esta modalidade também se constitui em um meio de inclusão social das pessoas com baixa renda. Os municípios vizinhos, como Pacoti e Mulungu, também recebem turistas ao longo do ano, pois suas características climáticas muito se assemelham as de Guaramiranga. Portanto, a oferta do curso Técnico em Hospedagem atenderá ainda a demanda de outros municípios.

## 4.2 OBJETIVOS DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

### 4.2.1 Objetivo Geral

Promover a formação Técnica em Hospedagem de jovens e adultos, com 18 anos ou mais, que tenham concluído o ensino médio, orientada pelo cultivo dos valores da dignidade humana e da ética, do respeito e valorização da natureza e da primazia pela educação.

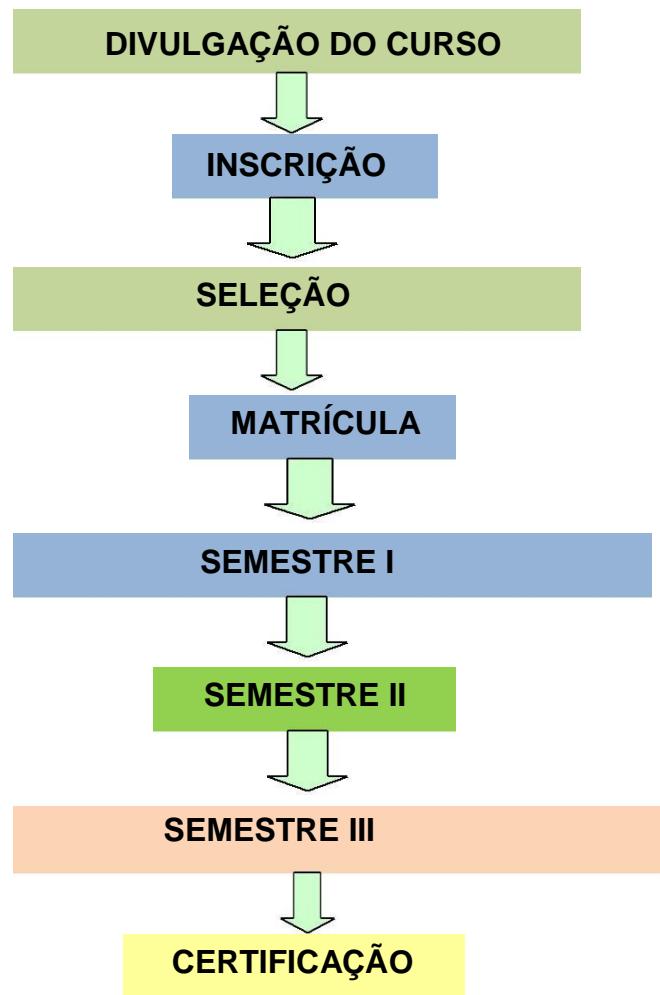
### 4.2.2 Objetivos específicos:

- Propiciar condições para o desenvolvimento da capacidade de resolver problemas, trabalhar em equipe e para construções de habilidade de interpretação, de análise, de iniciativa e de comunicação;
- Desenvolver o comportamento ético e competências necessárias para o desenvolvimento eficiente e eficaz das habilidades inerentes ao técnico em hospedagem;
- Desenvolver a capacidade de aprender com vistas à aquisição de conhecimentos, valores, atitudes e habilidades necessários à leitura crítica da sociedade e ao exercício da cidadania;
- Valorizar os saberes prévios, visando à potencialização do processo educativo;
- Proporcionar o acesso a uma formação técnica ampliando as possibilidades de empregabilidade e (re)inserção no mundo do trabalho;
- Contribuir com a qualificação dos serviços oferecidos pelo setor de turismo e hospitalidade em Guaramiranga.

## 5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

### 5.1 Requisitos de Acesso:

O acesso ao Curso Técnico em Hospedagem dar-se-á por meio de processo seletivo, aberto ao público (exame de seleção e/ou análise do histórico escolar), para candidatos que tenham concluído o Ensino Médio completo e com idade mínima de 18 anos ou a completar até a data da matrícula, observando-se o fluxo que se segue:



As inscrições para o processo seletivo serão estabelecidas em Edital, no qual constarão o curso com os respectivos números de vagas a ofertar, os prazos de inscrição, a documentação exigida para inscrição, os instrumentos, os critérios de seleção e demais informações úteis. O preenchimento das vagas será efetuado por meio dos resultados obtidos pelos candidatos no processo seletivo.

O IFCE – Campus Avançado de Guaramiranga ofertará anualmente 50 vagas para ingresso no Curso Técnico em Hospedagem, destinadas aos candidatos com melhor desempenho no exame de seleção e/ou análise do histórico escolar.

Além disso, poderão ser disponibilizadas vagas para admissão de transferidos e diplomados, bem como reingresso para alunos desistentes, seguindo o que está estabelecido no Regulamento de Organização Didática do IFCE.

## 6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESO

O profissional concluinte do Curso Técnico em Hospedagem deve ser um sujeito

crítico e reflexivo capaz de interagir sócio, histórico e culturalmente em seu meio, incorporando valores éticos e de solidariedade para operacionalizar e comercializar os espaços e serviços de hospedagem, considerando os aspectos da hospitalidade, de responsabilidade profissional e socioambiental. Além disso, o profissional egresso deverá ainda ser capaz de conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho.

Quanto às características desta formação, conforme o catálogo do MEC são elas:

“Atua na recepção e governança em meios de hospedagem. Executa atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes, serviços de andares, comercial critérios de qualidade na prestação de serviços, presta suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação.” (BRASIL, 2012, p. 144)

## 7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O currículo do curso integrará conhecimentos de acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, observando o quadro constante neste documento:

POSSIBILIDADES DE TEMAS A SEREM ABORDADOS NA FORMAÇÃO	POSSIBILIDADES DE ATUAÇÃO	INFRAESTRUTURA RECOMENDADA
<p>Meios de hospedagem</p> <p>Fluxos operacionais de reserva, recepção e governança,</p> <p>Turismo e estrutura local</p> <p>Comunicação</p> <p>Língua estrangeira</p>	<p>Meios de hospedagem: <u>HOTÉIS</u>, pousadas, flats ou resorts, bem como embarcações e hospitais</p>	<p>Biblioteca com acervo específico e atualizado</p> <p>Laboratório de informática com programas específicos</p> <p>Laboratório de recepção e governança</p>

Fonte: Brasil (2012, p. 144)

Sua carga horária totaliza 1.280 horas, sendo 1.040 horas cumpridas em sala de aula, distribuídas nas disciplinas envolvidas com a formação técnica em hospedagem, e 240 horas aplicadas em estágio supervisionado obrigatório, a ser cumprido no Hotel

Escola.

A organização curricular do Curso Técnico em Hospedagem privilegia a integração dos saberes através das áreas do conhecimento diretamente envolvidas com a hospitalidade. O objetivo desta organização curricular também é tornar o curso flexível e adaptado à realidade dos educandos e à dinâmica do Hotel Escola.

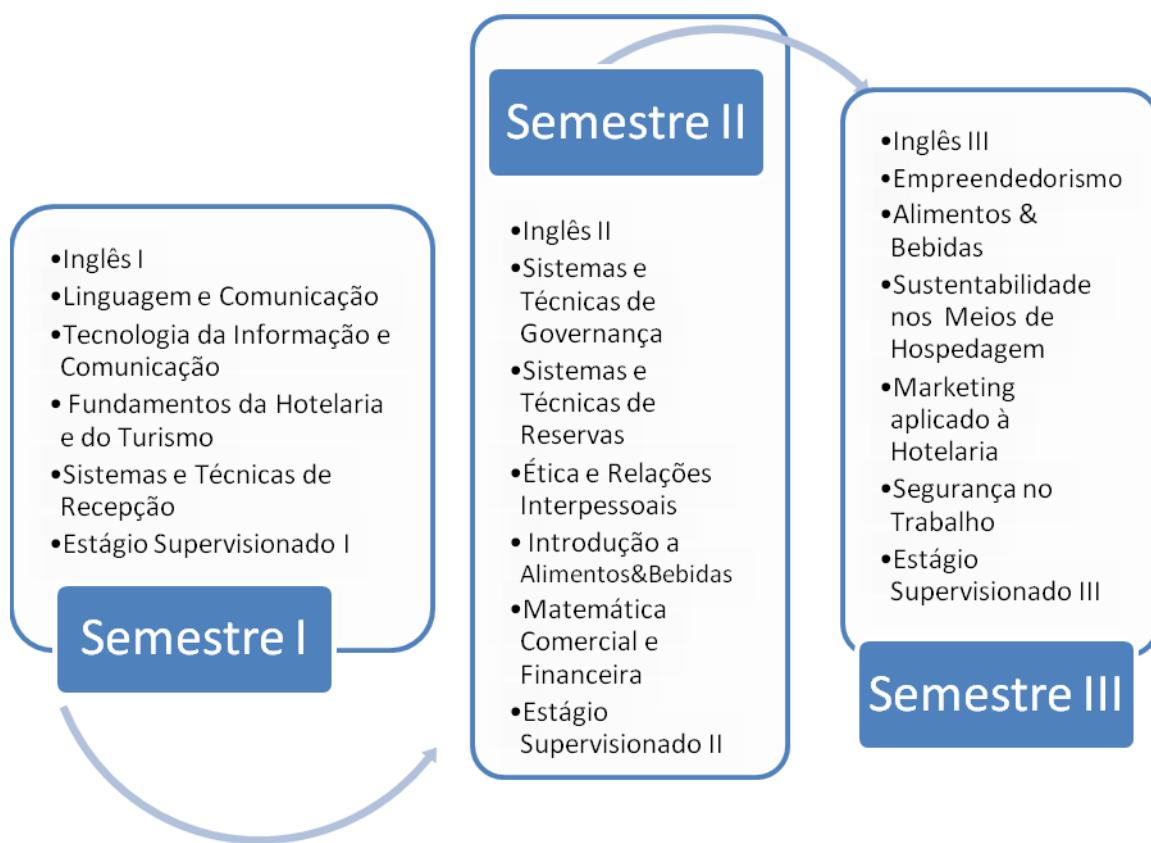
As disciplinas estão elencadas e distribuídas em atendimento, primeiramente ao Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos e, e, segundo, à exigência do mundo do trabalho na atualidade. As disciplinas do semestre I trabalham os aspectos da comunicação, da contextualização à realidade da hotelaria e do turismo e da prática em recepção. No semestre II são trabalhados os conteúdos ligados a vendas, à organização da unidade habitacional e à ética e relações interpessoais. Por fim, no semestre III, as disciplinas trabalham os aspectos do empreendedorismo, da sustentabilidade ambiental nos meios de hospedagem, da segurança no trabalho e das noções de alimentos e bebidas.

Na matriz curricular do curso Técnico em Hospedagem consta a disciplina de Tecnologia da Informação e Comunicação, a qual poderá ser ministrada a distância, conforme prevê a Resolução 06/2012 do MEC no artigo 26:

“A carga horária mínima de cada curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio é indicada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, segundo cada habilitação profissional. Parágrafo único. Respeitados os mínimos previstos de duração e carga horária total, o plano de curso técnico de nível médio pode prever atividades não presenciais, até 20% (vinte por cento) da carga horária diária do curso, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes e tutores. “

Outra marca do curso é a comunicação em língua estrangeira. No caso específico, foi escolhida a língua inglesa, em virtude da mesma praticamente estar universalizada; e a prática, através do estágio supervisionado do primeiro ao último semestre. O discente, ao término do segundo semestre, a depender do desempenho, do domínio da língua inglesa, poderá participar do Programa IFCE Internacional. Esse programa possibilita a realização de intercâmbio do aluno a uma Instituição internacional para fazer imersão de um semestre na área da hospitalidade.

## 7.1 Fluxograma do Curso



## 7.2 Organização semestral

A carga horária de ensino será distribuída em semestres e em horas conforme o quadro a seguir, visando aliar a teoria e a prática:

Período / Educação	1º semestre	2º semestre	3º semestre	<b>TOTAL</b>
Teórica	360h	360h	320h	1.040h
Prática	80h	80h	80h	240h
<b>TOTAL</b>	440h	440h	400h	1.280h

### 7.3 Matriz Curricular

A carga horária de 1.280 horas está disponibilizada na Matriz que se segue:

<b>SEMESTRE I</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Pré-Requisitos</b>	<b>Perfil Docente</b>
Inglês I	80h	-	Subárea Língua Inglesa
Linguagem e Comunicação	80h	-	Subárea Língua Inglesa
Tecnologia da Informação e Comunicação	40h	-	Subárea Administração de Empresas
Fundamentos da Hotelaria e do Turismo	80h	-	Subárea Hospedagem, Restaurante e Bar
Sistemas e Técnicas de Recepção	80h	-	Subárea Hospedagem, Restaurante e Bar
Estágio Supervisionado I	80h	-	Subárea Hospedagem, Restaurante e Bar
<b>Total</b>	<b>440h</b>		

<b>SEMESTRE II</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Pré-Requisitos</b>	<b>Perfil Docente</b>
Inglês II	80h	Inglês I	Subárea Língua Inglesa
Sistemas e Técnicas de Governança	80h	-	Subárea Hospedagem, Restaurante e Bar
Sistemas e Técnicas de Reservas	80h	-	Subárea Hospedagem, Restaurante e Bar
Ética e Relações Interpessoais	40h	-	Subárea Administração de Empresas
Introdução a Alimentos & Bebidas	40h	-	Subárea Hospedagem, Restaurante e Bar
Matemática Comercial e Financeira	40h	-	Subárea Administração de Empresas
Estágio Supervisionado II	80h	Estágio Supervisionado I	Subárea Hospedagem, Restaurante e Bar
<b>Total</b>	<b>480h</b>		

<b>SEMESTRE III</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Pré-Requisitos</b>	<b>Perfil Docente</b>
Inglês III	80h	Inglês II	Subárea Língua Inglesa
Empreendedorismo	80h	-	Subárea Administração de Empresas
Alimentos & Bebidas	40h	Introdução a Alimentos & Bebidas	Subárea Hospedagem, Restaurante e Bar
Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem	40h	Fundamentos da Hotelaria e do Turismo	Subárea Administração de Empresas
Marketing aplicado	40h	Fundamentos da Hotelaria e	Subárea Administração

à Hotelaria		do Turismo	de Empresas
Segurança no Trabalho	40h	-	Subárea Segurança do Trabalho
Estágio Supervisionado III	80h	Estágio Supervisionado II	Subárea Hospedagem, Restaurante e Bar
Total	400h		

## 7.4 Estágio Curricular

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

A Lei 11.788/2008 de estágio também esclarece, conforme o seu Art. 1º, que o “Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam freqüentando 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.

Desta feita, para o curso Técnico em Hospedagem, optou-se em criar estágio obrigatório, dentro da matriz curricular, de no mínimo 240 horas, para configurar estágio, sob a supervisão e o acompanhamento de um professor.

Para fins de efetivação do estágio, 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.

Para os alunos do curso Técnico em Hospedagem do IFCE campus Guaramiranga será obrigatório o cumprimento de, no mínimo, 240 horas de estágio, exclusivo no Hotel Escola pertencente ao campus Guaramiranga. As competências do setor de estágio – CAEE, do professor-orientador-supervisor seguem as normas oficiais da Resolução nº028 de agosto de 2014, do IFCE.

## **7.5 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores**

Em conformidade com ROD, é assegurado ao discente do IFCE o direito de aproveitamento de componentes curriculares, mediante análise da compatibilidade de conteúdo e da carga horária, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do total estipulado para o componente curricular.

O aproveitamento de cada componente curricular só poderá ser solicitado uma única vez e somente poderão ser aproveitados aqueles cursados no mesmo nível de ensino ou em nível superior ao pretendido.

Não será permitido ao discente, o aproveitamento de componentes curriculares nos quais tenha sido reprovado no IFCE e nem o aproveitamento de componentes curriculares do Ensino Médio (propedêutico) para o Ensino Técnico.

O discente poderá solicitar aproveitamento de componentes curriculares, mediante apresentação de requerimento próprio acompanhado de histórico escolar e os Programas de Unidades Didáticas e/ou ementas, devidamente autenticados pela instituição de origem.

O prazo para a solicitação do aproveitamento de componentes curriculares será:

- 1. Alunos novatos:** nos 10 primeiros dias logo após a matrícula;

**2. Alunos veteranos:** primeiros 50 (cinquenta) dias letivos do semestre em curso.

Os aproveitamentos serão feitos para o semestre em curso e posteriores (alunos novatos) e para os semestres posteriores (alunos veteranos).

Ao discente também será permitida a validação de conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou em experiência profissional, mediante avaliação teórica e/ou prática, feita por uma banca instituída pelo coordenador do curso, composta, no mínimo, de dois professores. Para validar conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou experiência profissional, o discente deverá:

1. Estar regulamente matriculado no IFCE;
2. Fazer a solicitação por meio de requerimento, anexando comprovação da atividade laboral fornecida pela empresa empregadora;
3. Declaração ou certificação do curso de formação inicial;
4. Submeter-se a uma avaliação feita por uma banca composta por três professores, com a finalidade de verificar que indicadores demonstram a aquisição de competências, mediante critério de avaliação previamente estabelecido e usando técnicas e instrumentos que melhor se adéquem ao contexto da área.

## **7.6 Avaliação da Aprendizagem**

A avaliação será processual e contínua, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB 9.394/96. O processo de avaliação será orientado pelos objetivos definidos nos Programas de Unidade Didática – PUD'S do curso, na perspectiva de contribuir incessantemente para a efetiva aprendizagem do aluno.

A avaliação do desempenho acadêmico é feita por componente curricular, utilizando-se de estratégias formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática da pesquisa, da reflexão, da criatividade e do autodesenvolvimento. . 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

Considerando que o desenvolvimento de competências envolve conhecimentos, práticas e atitudes, o processo avaliativo exige diversidade de instrumentos e técnicas de

avaliação, que deverão estar diretamente ligadas ao contexto da área objeto da educação profissional e utilizadas de acordo com a natureza do que está sendo avaliado.

Pensando numa conjugação de instrumentos que permitam captar melhor as diversas dimensões dos domínios da competência (habilidades, conhecimentos gerais, atitudes e conhecimentos técnicos específicos), referendam-se alguns instrumentos e técnicas:

- **Trabalho de pesquisa/projetos** – com a finalidade de verificar as capacidades de representar objetivos a alcançar; caracterizar o que vai ser trabalhado; antecipar resultados escolher estratégias mais adequadas à resolução do problema; executar ações; avaliar essas ações e as condições de execução, seguir critérios preestabelecidos.
- **Observação da resolução de problemas relacionados ao trabalho em situações similares ou reais** - objetivando verificar indicadores que demonstrem a aquisição de competências mediante os critérios de avaliação previamente estabelecidos.
- **Análise de casos** – visando desencadear um processo de pensar, fomentar dúvidas, levantar e comprovar hipóteses.
- **Prova escrita ou oral e prática** – visa verificar a capacidade adquirida pelos alunos com relação aos conteúdos aprendidos, por exemplo: analisar, classificar, comparar, criticar, generalizar e levantar hipóteses, estabelecer relações com base em fatos, fenômenos, ideias e conceitos.

Com a mudança do paradigma do “ter de saber” para “saber-fazer” e “saber-ser”, pilares da educação e com a adoção de metodologias que estimulem a iniciativa, a participação e a interação dos alunos, o professor deverá levar também em consideração no processo de avaliação, os seguintes critérios:

- Capacidade de síntese, de interpretação e de análise crítica;
- Habilidade na leitura de códigos e linguagem;

- Agilidade na tomada de decisões;
- Postura cooperativa e ética;
- Raciocínio lógico-matemático;
- Raciocínio multirrelacional e interativo;
- Habilidade no uso de técnicas e instrumentos de trabalho;
- Capacidade de relacionar os conhecimentos adquiridos às práticas desenvolvidas;
- Capacidade de utilizar as competências desenvolvidas na resolução de situações novas, de forma crítica eficiente e com eficácia.

Conforme o ROD, segue o critério de aprovação para os Cursos Técnicos:

**Seção IV – Da sistemática de avaliação**

**Subseção I - Da sistemática de avaliação no ensino técnico semestral**

Art. 46 A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas.

§1º Em cada etapa, será computada a média obtida pelo discente, quando da avaliação dos conhecimentos construídos.

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

§3º A nota semestral será a média ponderada das avaliações parciais, estando a aprovação do discente condicionada ao alcance da média mínima 6,0.

Art. 47 Na média final de cada etapa e período letivo haverá apenas uma casa decimal; a nota das avaliações parciais poderá ter até duas casas decimais.

Art. 48 Fará avaliação final o aluno que obtiver média inferior a 6,0 e maior ou igual a 3,0.

§1º A prova final deverá ser aplicada no mínimo 03 (três) dias após a divulgação do resultado da média semestral.

§2º A média final será obtida pela soma da média semestral com a nota da avaliação final, dividida por 02 (dois); a aprovação do discente se dará quando o resultado alcançado for igual ou superior a 5,0.

§3º A avaliação final deverá contemplar todo o conteúdo trabalhado no período letivo.

§4º O rendimento acadêmico será mensurado por meio da aplicação da fórmula a seguir:

**TÉCNICO SEMESTRAL:**

$$XS = 2X1 + 3X2 / 5 \geq 6,0$$

$$XF = XS + AF/2 \geq 5,0$$

**LEGENDA:**

XS Média semestral

X1 Média da primeira etapa

X2 Média da segunda etapa

X F Média final

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.

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

## **7.7 Avaliação dos Professores e do Curso**

O processo de avaliação do curso acontece a partir da legislação vigente, das avaliações feitas pelos discentes, pelas discussões empreendidas nas reuniões de coordenação, nas reuniões gerais e de colegiado. E sendo a avaliação um processo dinâmico, os resultados obtidos em tais procedimentos devem servir de subsídios para a implementação de ações interventivas como forma de minimizar os impactos negativos que porventura venham a ser detectados ao longo da execução do projeto. Nesse sentido, o Campus Avançado de Guaramiranga adota os seguintes instrumentais de avaliação:

- **Avaliação Docente** - feita por meio de um questionário no qual os alunos respondem questões referentes à conduta docente, atribuindo notas de 1 (um) a 5 (cinco), relacionadas à pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, incentivo à participação do aluno, metodologia de ensino, relação professor-aluno e sistema de avaliação.

No mesmo questionário os alunos avaliam o desempenho dos docentes quanto a pontos positivos e negativos e apresentam sugestões para a melhoria do Curso e da Instituição. Os resultados são apresentados aos professores com o objetivo de contribuir para a melhoria das ações didático-pedagógicas e da aprendizagem discente.

- **Avaliação Institucional** - a Comissão Própria de Avaliação (CPA) realiza diagnóstico das condições das instalações físicas, equipamentos, acervos e qualidade dos

espaços de trabalho do Instituto e encaminha aos órgãos competentes relatório constando as potencialidades e fragilidades da instituição, para conhecimento e possíveis soluções.

A Direção Geral, os demais órgãos da gestão do *Campus* e a Coordenação do Curso subsidiarão as instâncias envolvidas no processo de avaliação do projeto de curso

## **7.8 Estratégias de Apoio ao Discente**

O IFCE - Campus Avançado de Guaramiranga contará com espaços de apoio ao discente, podendo ser destacados: uma Biblioteca, Laboratórios de Apoio Pedagógico, Salão de Eventos, e salas de aula . Além desses espaços, haverá a Equipe Pedagógica que, ao lado da Assistência Estudantil, acompanhará esses alunos. Assim o discente será atendido através de apoio pedagógico e auxílios das mais diversas formas.

## **8. METODOLOGIA**

A prática pedagógica do Curso Técnico em Hospedagem se caracterizará por aulas expositivas, aulas práticas, exercícios, estudos de caso, mapas conceituais, seminários, visitas técnicas, audição de cds, fitas, projeção de filmes, leitura participativa.

## 9. ESTRUTURA

### 9.1 Instalações físicas, administrativo e acervo bibliográfico do IFCE

#### 9.1.1 Salas de Aulas e Laboratórios

Ambiente	Metragem	Equipamentos
Sala de Aula	24 m <sup>2</sup>	Projetor multimídia, microcomputador com acesso à internet, caixas de som, quadro branco, mobiliário escolar
Laboratório de informática	22 m <sup>2</sup>	Microcomputadores com acesso à internet
Biblioteca	120m <sup>2</sup>	Acervo bibliográfico específico

#### 9.1.2 Ambientes Administrativos

AMBIENTE	METRAGEM
Sala da Direção /	30 m <sup>2</sup>
Sala dos Docentes	18 m <sup>2</sup>

### 9.1.3 Espaços Complementares

Identificação do Espaço: Salão de eventos		Área construída: 230m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Qtde.
1	<b>DVD Player</b> para reprodução de DVD-VIDEO/vcd/svcd/cd-r/cd-rw/cd-AUDIO/cd PICTURE/mp3-cd com saídas de vídeo CVBS, componente e S-Vídeo, foto CD, função resume para discos, função multiangulo, funções câmera lenta e pausa, seleção de áudio e legendas, controle parental. Menu de suporte de disco, controle remoto, bivolt, manual em língua portuguesa e garantia de um ano.	1
2	<b>Projetor multimídia</b> com 2000ANSI lumens e uma relação de contraste 400:1, tensão 220V, controle remoto.	1
3	<b>Tela de projeção elétrica</b> tensionada, motorizada com sistema de acionamento manual por controle remoto. Película tensionada no sentido vertical – horizontal, área de projeção 1,702x1,28m.	2
5	<b>Aparelho de som</b> Mini system, com rádio gravador, CD player, toca fitas, com controle remoto, compatível CD-R/RW – sintonizador AM/FM estéreo, memória programável, controle de gravação automático. Controle de volume – Bass Boost (melhora de sons graves e baixos). Potencia 300W P.P.O. – 220V – Alimentação 8 pilhas “D”	1

#### 9.1.4. Acervo Bibliográfico do IFCE

Acervo bibliográfico	
Referência	Quantidade
ANDRADE, José Vicente. <b>Turismo: fundamentos e dimensões</b> . São Paulo: Editora Ática, 2004	3
ANTUNES, Celso. <b>Relações interpessoais e autoestima</b> . Fascículo 16. Petrópolis: Vozes, 2005.	3
BARBIERI, José Carlos. <b>Gestão ambiental empresarial - conceitos modelos e instrumentos</b> . Editora: Saraiva. 3 <sup>a</sup> ed. - 2011.	3
BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros; ZOUIAN, Deborah Moraes. <b>Gestão em turismo e hotelaria: experiências públicas e privadas</b> . São Paulo: Aleph, 2004	3
BARRETO, Margarita. <b>Turismo, cultura e sociedade</b> . Caxias do Sul: Educs, 2006.	3
BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.	3
BIANCHI, Anna Cecília de Moraes; ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto. <b>Orientação para estágio em turismo: trabalhos, projetos e monografias</b> . [s.l.]: Pioneira Thomson Learning, 2002	3
BISSOLI, Maria Ângela Marques Ambrizi. <b>Estágio em turismo e hotelaria</b> . 3. ed. São Paulo: Aleph, 2002.	3
BYGRAVE, Jonathan. <b>New Total English – Starter - Workbook</b> . England, Pearson, 2012.	3
BYGRAVE, Jonathan. <b>New Total English</b> . England, Pearson, 2012.	3
CAMPEDELLI, Samira Yousseff; SOUZA, Jésus Barbosa. <b>Literaturas Brasileira e Portuguesa: teoria e texto</b> . São Paulo: Saraiva, 2000	3
CANDIDO, Índio. <b>Controles em hotelaria</b> . Editora: Educs. 5 <sup>a</sup> ed. - 2003.	3
CANDIDO, Índio. <b>Governança em hotelaria</b> . Assunto: Viagem - hotelaria, restaurantes e atrações. Editora: Educs. 4 <sup>a</sup> ed. - 2001.	3
CANDIDO, Índio. <b>Lavanderia hoteleira</b> . Editora: Educs. 1 <sup>a</sup> ed. - 2003.	3
CANDIDO, Índio; DE VIERA, Elenara Viera. <b>Recepção hoteleira</b> . Editora:	3

Educs. 1 <sup>a</sup> ed. - 2002.	
CÂNDIDO, Índio; Viera Elenara. <b>Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico</b> . Caxias do Sul: Educs, 2000	3
CANDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera De. <b>Gestão de hotéis</b> . Editora: Educs. 1 <sup>a</sup> ed. - 2003.	3
CARNEIRO, Henrique. <b>Comida e sociedade</b> . Campus, 2003	3
CASCUDO, Câmara. <b>História da alimentação no Brasil</b> . Global, 2004	3
CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b> . 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCS, 2003.	3
CASTELLI, Geraldo. <b>Controles em hotelaria</b> . 5 ed. Caxias do Sul, RS, 2005.	3
CASTELLI, Geraldo. <b>Excelência na hotelaria: uma abordagem prática</b> . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005	3
CASTELLI, Geraldo. <b>Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria</b> . São Paulo: Saraiva, 2005	3
CAVASSA, Cesar Ramirez. <b>Hotéis - gerenciamento, segurança e manutenção</b> . Editora: Roca. 1 <sup>a</sup> ed. - 2001.	3
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochard. Português: linguagens. São Paulo: Atual, 2003	3
CHEN, Wei; CLARKE, Alan. Tradutor: BOTTINO, Renata Christovão. <b>Hotelaria</b> . Elsevier Editora. 1 <sup>a</sup> ed. - 2007.	3
CHIAVENATO, Idalberto. <b>Vamos Abrir um Novo Negócio?</b> Makron Books, São Paulo, 1995.	3
CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. <b>Hospitalidade: conceitos e aplicações</b> . São Paulo SP:Thomson Pioneira, 2003	3
COSTA, Rodrigues. <b>Introdução à gestão hoteleira</b> . Editora: Lidel. 4 <sup>a</sup> ed. - 2013.	3
COSTA, Silvia de Souza. <b>Lixo Mínimo - Uma proposta ecológica para hotelaria</b> . Editora Senac Nacional. 1 <sup>a</sup> ed.	3
CRESPO, Antonio Arnot. <b>Matemática financeira fácil</b> . Editora: Saraiva. 14 <sup>a</sup> ed. Atualizada.	3
CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. T. <b>Dinâmica das relações interpessoais</b> . São Paulo: Alinea, 2005.	3
DAVIES, Carlos A. <b>Manual de hospedagem</b> . Coleção - Hotelaria. Editora: Educs. 2 <sup>a</sup> ed. - 2003.	3

DAVIES, Carlos Alberto. <b>Cargos em hotelaria</b> . Caxias do Sul: Educs, 1997	3
DECOR EDITORIAL. <b>Hotéis do Brasil</b> , V. 2 Editora: Decor Books. 1ª ed. - 2006.	3
DEL PRETTE, A.; DEL PRETTE, Z. A. P. <b>Psicologia das relações interpessoais e habilidades sociais: vivências para o trabalho em grupo</b> . Petrópolis: Vozes, 2008.	3
DIAS, Reinaldo. <b>Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade</b> . Editora: Atlas. 2ª ed. - 2011.	3
DIAS, S. Roberto (Coord.). <b>Gestão de marketing</b> . São Paulo: Saraiva, 2003	3
DOLABELA, Fernando. <b>O segredo de Luisa</b> . São Paulo, Cultura, 1999.	3
DOLABELA, Fernando. <b>Oficina do empreendedor</b> . São Paulo: Cultura, 1999.	3
DORNELAS, J.C. Assis, <b>Empreendedorismo: Transformando Ideias em Negócios</b> , Campus, Rio de Janeiro, 2001	3
DRUKER, P. F. <b>Inovação e espírito empreendedor</b> . Editora Pioneira, 2a. Edição, São Paulo, 1987. Referência Complementar	3
DUARTE, Vladir. <b>Administração dos sistemas hoteleiros: conceito básicos</b> . São Paulo: SENAC, 1996.	3
EASTWOOD, John. <b>A basic English grammar</b> . 2. ed. Oxford University Press, 2002.	3
FERNANDES, Armesto Felipe. <b>Comida: uma história</b> . Record, 2004	3
FERNANDES, Caloca. <b>Viagem Gastronômica através do Brasil</b> . São Paulo (SP): SENAC-SP: Estúdio Sônia Robatto, 2005	3
FONSECA, Marcelo Traldi. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b> . 4.ed. São Paulo: Senac SP, 2006	3
FRANCO, Ariovaldo. <b>De caçador a gourmet</b> . São Paulo: Senac SP, 2001	3
GOMES, Gustavo Bueno. <b>Gerenciamento de facilities na hotelaria</b> . Trevisan editora. 1ª ed. - 2014.	3
GONÇALVES, Edwar Abreu. <b>Manual de segurança e saúde no trabalho</b> . 3.ed.São Paulo (SP): LTr, 2006	3
GONÇALVES, Luís Cláudio. <b>Gestão ambiental em meios de hospedagem</b> . Aleph Editora. 1ª ed. - 2004.	3
GREGSON, William. <b>Hotelaria na prática</b> . Editora: Manole. 1ª ed. - 2009.	3
GUARDANI, Fátima. <b>Gestão de marketing em hotelaria</b> . Atlas editora. 1ª ed. - 2006.	3

HORIGUTI, Augusto Massashi. <b>Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística</b> . Editora Erica. 1 <sup>a</sup> ed. - 2014.	3
INSTITUTO de Hospitalidade - manual. <b>Atendente de reservas</b> . Rio de Janeiro: Versel, 2000	3
ISMAIL, Ahmed. <b>Hospedagem: Front Office e Governança</b> . São Paulo: Thomson Pioneira, 2004	3
JABBOUR, Ana Beatriz L. de Sousa. <b>Gestão ambiental nas organizações: fundamentos e tendências</b> . Editora: Atlas. 1 <sup>a</sup> ed. - 2013.	3
KOTLER, P. Administração de marketing. 12 ed., São Paulo: Pearson Education, 1998	3
LA TORRE, Francisco. <b>Administração hoteleira -parte I - departamentos</b> . Editora: Roca. 1 <sup>a</sup> ed. - 2001.	3
LA TORRE, Francisco. <b>Administração hoteleira -parte II - Alimentos e bebidas</b> . Editora: Roca. 1 <sup>a</sup> ed. - 2002.	3
LARA, Simone B. <b>Marketing e vendas na hotelaria</b> . Editora: Futura. 1 <sup>a</sup> ed. - 2001.	3
LAWSON, Fred. <b>Hotéis &amp; Resorts</b> . Bookman Companhia Editora. 1 <sup>a</sup> ed. - 2002.	3
LUNKES, Rogerio João; ROSA, Fabricia Silva da. <b>Gestão hoteleira</b> . Jurua editora. 1 <sup>a</sup> ed. - 2012.	3
MAMEDE, Gladston. <b>Manual de direito para administração hoteleira</b> . Atlas editora. 2 <sup>a</sup> ed. - 2005.	3
MARQUES, J. Albano. <b>Introdução à hotelaria</b> . Editora: Edusc. 1 <sup>a</sup> ed. - 2003.	3
MARQUES, J. Albano. <b>Manual de hotelaria - políticas e procedimentos</b> . Thex editora. 2 <sup>a</sup> ed. - 2004.	3
MARTIM, Robert J. <b>Governança - administração e operação de hotéis</b> . Editora: Roca. Assunto: Viagem - hotelaria, restaurantes e atrações. 3 <sup>a</sup> ed. - 2004.	3
MASO, Cesar Buaes Dal. <b>Gestão de qualidade em serviços de hotelaria</b> . Scortecci Editora. 2 <sup>a</sup> ed. - 2013.	3
MATOSO, J.M. Guerreiro. <b>A Informática na Hotelaria e Turismo</b> . Editora Platana, 2000.	3
MEDLIK, S.; INGRAM, H. <b>Introdução a hotelaria - gerenciamento e serviços</b> . Editora: Campus BB. 1 <sup>a</sup> ed. - 2002	3
MINICUCCI, Agostinho. <b>Relações humanas: psicologia das relações interpessoais</b> . São Paulo: Atlas, 2001.	3

MURPHY, Raymond. <b>English grammar in use</b> . 4. ed. Cambridge University Press, 2012.	3
NASCIMENTO, Marco Aurélio. <b>Introdução à matemática financeira</b> . Editora: Saraiva.	3
NASCIMENTO, Sebastião Vieira Do. <b>Matemática comercial e financeira</b> . Editora: ciência moderna. 1 <sup>a</sup> ed. - 2010.	3
O'CONNOR, P. <b>Distribuição da Informação Eletrônica em Turismo e Hotelaria</b> . Porto Alegre:Bookman, 2001	3
<b>Oxford dictionary of English</b> . 10 ed. Oxford university Press, 2010.	3
PERCIVAL, Maricato. <b>Como montar e administrar bares e restaurantes</b>	3
PEREZ, Luis Di Muro. <b>Manual prático de recepção hoteleira</b> . Editora: Roca. 2 <sup>a</sup> ed. - 2014.	3
PETROCCHI, Mário. <b>Hotelaria - planejamento e gestão</b> . Editora: Prentice Hall Brasil. 2 <sup>a</sup> ed. - 2006.	3
PHILLIP JR, Arlindo. <b>Indicadores de sustentabilidade e gestão ambiental</b> . Editora: Manole. 1 <sup>a</sup> ed. - 2013.	3
POWERS, Ton & BARROWS, Clayton. <b>Administração no setor de hospitalidade</b> . São Paulo: Atlas, 2004	3
ROSS, Stephen A. et al. <b>Princípios da administração financeira</b> . São Paulo. Atlas: 1998.	3
RUTHERFORD, Denney G. <b>Hotel - gerenciamento e operações</b> . Editora: Roca. 2 <sup>a</sup> ed. - 2004.	3
SALIBA, Tuffi Messias. <b>Curso básico de segurança e higiene ocupacional</b> . São Paulo SP): LTr, 2004	3
SPANG, Rebecca. <b>Invenção do restaurante</b> . Record, 2003	3
SPILLER, Eduardo Santiago et al. <b>Gestão de serviços e marketing interno</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 134 p.	3
TERRA, Ernani e NICOLA, José de. <b>Gramática e literatura para o 2º grau</b> . São Paulo: Scipione, 1993.	3
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. <b>Turismo Básico</b> . 7 e. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.	3
VALLEN, Jerome J; VALLEN, Gary K. <b>Check-in, Check-out</b> . Bookman Companhia editora. 6 <sup>a</sup> ed. - 2003.	3
VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. <b>Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços</b> . Caxias do Sul: Educs, 2003	3

VIERA, Elenara Viera De. <b>Desperdício em hotelaria.</b> Coleção: Hotelaria. Editora: Educs. 1ª ed. - 2004.	3
VIERA, Elenara Viera De. <b>Marketing hoteleiro.</b> Editora: Educs. 1ª ed. - 2003.	3
VIERA, Elenara. <b>Camareira de Hotel.</b> 2 ed. São Paulo: Ulbra, 2003	3
WALKER, John R. <b>Introdução à hospitalidade.</b> Barueri - SP: Manole, 2002	3
ZIMERMAN, David E. <b>Como trabalhamos com grupos.</b> Porto Alegre: Artmed, 2000.	3

## 10. Perfil do Pessoal Docente e Técnico-Administrativo

Para o cumprimento da matriz curricular será necessária a participação de docentes com o seguinte perfil, conforme exigência de conteúdo das disciplinas:

Disciplina	Perfil Docente	Quantidade de docente
Inglês I Inglês II Inglês III Linguagem e Comunicação	Subárea Língua Inglesa	01
Disciplina	Perfil Docente	Quantidade
Fundamentos da Hotelaria e do Turismo Sistemas e Técnicas de Recepção Sistemas e Técnicas de Governança Sistemas e Técnicas de Reservas Introdução a Alimentos & Bebidas Alimentos & Bebidas Estágio Supervisionado I, II, III	Subárea Hospedagem, Restaurante e Bar	02
Disciplina	Perfil Docente	Quantidade
Ética e Relações Interpessoais Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem Tecnologia da Informação e Comunicação Empreendedorismo Matemática Comercial e	Subárea Administração de Empresas	01

Financeira		
Marketing aplicado à Hotelaria		
Disciplina	Perfil Docente	Quantidade
Segurança no Trabalho	Subárea Segurança do Trabalho	01

APOIO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	QUANTIDADE
Administrador	01
Assistente em Administração	01
Auxiliar de Biblioteca	01
Técnico de Tecnologia da Informação	01
Técnico em Assuntos Educacionais	01

## 11. CERTIFICAÇÃO

Será conferido o Diploma de Técnico em Hospedagem aos alunos que concluírem todos os componentes curriculares estabelecidos na matriz curricular do curso, bem como terem apresentado, junto à Coordenadoria de Controle Acadêmico – CCA, a certificação de conclusão de Ensino Médio.

## 12. MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DO CURSO E ATUALIZAÇÃO DO PPC

O acompanhamento do curso acontecerá através de reuniões periódicas entre professores, alunos e coordenador do curso a fim de discutir assuntos relacionados ao bom andamento do curso, como indicadores de aprendizagem, políticas de melhoria que garantam maior eficácia no processo ensino aprendizagem e melhoria na infraestrutura do curso como um todo, além de um efetivo acompanhamento ao aluno egresso.

O PCC deverá ser analisado pelo menos uma vez a cada ano tendo em vista a oferta e demanda demonstrada pela clientela, possíveis mudanças estruturais e pedagógicas.

### **13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ - CAMPUS FORTALEZA. **Plano Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**, 2013.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ. **Resolução nº 028 de agosto de 2014**. Mimeo.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ. **Regulamento da Organização Didática - ROD, 2010**. Mimeo.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA - CAMPUS FLORIANÓPOLIS – CONTINENTE. **Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na Modalidade EJA**, 2011.

## ANEXOS

<b>DISCIPLINA: INGLES I</b>	
Código: ING1	
Carga Horária Total: 80h	<b>CH Teórica: 80</b> <b>CH Prática:</b>
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	
Número de Créditos: 4	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: Técnico	
<b>EMENTA</b>	
Desenvolvimento de habilidades referentes à compreensão do inglês como língua estrangeira, de modo a possibilitar a expressão de forma escrita e oral, utilizando estruturas elementares para alcançar tal objetivo.	
<b>OBJETIVO</b>	
Desenvolver comunicação básica em língua inglesa aplicada à hospedagem.	
<b>PROGRAMA</b>	
Apresentação de pessoas. Dados pessoais. Atividades diárias. “hobbies” e profissões. Nacionalidades. Situações de trabalho. Comparações. Informações sobre locais. Informações, sugestões e conselhos. Estados e eventos passados. Obrigações. Descrição e comparação. Planejamento e previsão. Comunicação ao telefone. Orçamento e viagens. Verbo To be. Perguntas dicotômicas (Yes/No). Perguntas informativas (WH- Questions). Adjetivos possessivos. Caso genitivo. Números cardinais. Presente simples. Substantivos contáveis e incontáveis. Verbo HAVER = EXISTIR. Artigos indefinidos e definido. Posição de adjetivos.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas, seminários.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Provas escritas, trabalhos em grupo, seminários.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BYGRAVE, Jonathan. New Total English. England, Pearson, 2012.	
BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.	

<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
EASTWOOD, John. A basic English grammar. 2. ed. Oxford University Press, 2002.	
MURPHY, Raymond. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.	
Oxford dictionary of English. 10 ed. Oxford university Press, 2010.	
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Setor Pedagógico</b> _____

<b>DISCIPLINA: LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO</b>		
Código: COM1		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 80	CH Prática:
CH - Práticas como componente curricular do ensino:		
Número de Créditos: 4		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 1		
Nível: Técnico		
<b>EMENTA</b>		
Trabalha dentro dos âmbitos da leitura, redação e interpretação de textos. Também, em um domínio conexo, proporciona certos meios para que se possa entender de modo amplo aspectos avançados da comunicação e da linguagem. Peculiaridades da oralidade e da escrita; ortografia oficial vigente; pontuação como estratégia de esclarecimento de sentido; estratégias de coesão e coerência; funções retóricas; distinção entre resumo e resenha; produção de artigo acadêmico e relatório.		
<b>OBJETIVO</b>		
Desenvolver as habilidades comunicativas orais e escrita voltadas para a área da hospitalidade. Conhecer a formação do comunicador como um processo contínuo. Formar comunicadores proficientes nas relações interpessoais. Construir um referencial teórico norteador da prática da comunicação. Estabelecer critérios para as comunicações satisfatórias, legíveis e de persuasão na comunicação oral.		
<b>PROGRAMA</b>		
Componentes essenciais da comunicação; aspectos gramaticais indispensáveis ao bom desempenho lingüístico, a norma e sua utilização pelo comunicador ; linguagem oral e escrita/ linguagem coloquial e linguagem formal ;estilo; funções do texto. coerência e coesão do texto, narração, descrição e dissertação; organização do pensamento e desenvolvimento da capacidade de expressão oral/escrita; organização do discurso e do pensamento; produção de textos; técnicas de elaboração de contratos e relatórios, gramática instrumental, redação técnica.		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Aulas expositivas, seminários.		
<b>AVALIAÇÃO</b>		

Provas escritas, trabalhos em grupo, seminários.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CAMPEDELLI, Samira Yousseff; SOUZA, Jésus Barbosa. Literaturas Brasileira e Portuguesa: teoria e texto. São Paulo: Saraiva, 2000.	
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochard. Português: linguagens. São Paulo: Atual, 2003.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
TERRA, Ernani e NICOLA, José de. Gramática e literatura para o 2º grau. São Paulo: Scipione, 1993. www.google.com.br WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<b>DISCIPLINA: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E DA COMUNICAÇÃO</b>
<b>Código:</b>
<b>Carga Horária Total: 40h</b>
<b>CH Teórica: 40h CH Prática:</b>
<b>CH - Práticas como componente curricular do ensino:</b>
<b>Número de Créditos: 2</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 1</b>
<b>Nível: Técnico</b>
<b>EMENTA</b>
<input type="checkbox"/> Informática e a Era do conhecimento. <input type="checkbox"/> Novas tecnologias da informação e comunicação aplicadas à Educação. <input type="checkbox"/> A função dos recursos tecnológicos e a sua apropriação no tempo e espaço. <input type="checkbox"/> Ambientes virtuais de aprendizagem (AVA); programas educativos.
<b>OBJETIVO</b>

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a relação histórica do processo de construção do conhecimento e a tecnologia.</li> <li>• Refletir sobre a importância das Tecnologias da Informação e da Comunicação na educação e suas implicações no processo ensino-aprendizagem</li> <li>• Reconhecer os efeitos positivos e negativos do uso das tecnologias no cotidiano pessoal e profissional.</li> <li>• Propiciar reflexão sobre ambientes virtuais de aprendizagem e sobre suas possibilidades de autoria.</li> </ul> |
|---|

## PROGRAMA

Introdução aos sistemas de informação: definição, apresentação e qualidade da informação.

Tecnologia da Informação, seus componentes, estrutura, objetivos, comportamento e ciclo de vida.

Humanos como processadores de Informação. Informação e Tomada de Decisão. Fundamentos e Classificação de Sistemas de Informação. Sistemas de Informação e a Tecnologia da Informação. O Sistema de Informação na empresa.

Sistema de Informação Automatizado.

Sistemas de Apoio à Decisão.

Características e Carreiras do Profissional de Sistemas de Informação.

Técnicas de levantamento de dados, planejamento e controle de sistemas.

Implicações do uso das TICs no processo de ensino e aprendizagem.

Redes colaborativas.

Experiências didáticas em ambientes digitais.

## METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas;

Exercícios teóricos e práticos;

Apresentação de seminários;

Análise e interpretação de textos e artigos;

Simulações de Serviços Hoteleiros;

Estudo de Caso

## AVALIAÇÃO

-Trabalhos Individuais

. Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)

. Seminários

. Avaliações Práticas

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Manual da EaD

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

<b>DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOTELARIA</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total: 40h</b>	<b>CH Teórica: 40h CH Prática:</b>
<b>CH</b> - Práticas como componente curricular do ensino:	
<b>Número de Créditos: 2</b>	
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre: 1</b>	
<b>Nível: Técnico</b>	
<b>EMENTA</b>	
Sistematizar as informações de turismo e hospitalidade e os serviços da destinação turística para o atendimento do hóspede, aplicando princípios éticos e críticos em sociedade, diante das relações do mundo do trabalho.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar os tipos de meios de hospedagem e de segmentação do turismo;</li> <li>• Identificar as motivações e as atividades impulsoras do turismo e da prática de hospedagem;</li> <li>• Identificar a infraestrutura turística local e de apoio;</li> <li>• Utilizar os conceitos de hospitalidade na prática da hospedagem;</li> <li>• Utilizar a terminologia turística;</li> <li>• Utilizar os guias turísticos locais informatizados ou não, sistematizando as informações para o atendimento;</li> <li>• Identificar a organização do sistema de políticas públicas de turismo, nacional e regional.</li> <li>• Reconhecer, o profissional do turismo e da hotelaria, a dimensão sócio-histórica e seu papel na sociedade contemporânea;</li> <li>• Definir parâmetros a fim de dimensionar os efeitos econômicos, sociais e culturais do turismo e da hospitalidade em escala local;</li> <li>• Situar o turismo como atividade econômica reconhecendo sua inserção no debate contemporâneo.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perspectiva histórica da hospitalidade.</li> <li>• Conceito e abrangência do turismo e da hospitalidade.</li> <li>• Terminologia de turismo e hospitalidade.</li> <li>• Visão sistêmica do turismo.</li> <li>• Demanda e oferta turística</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segmentação turística; turismo social e inclusivo.</li> <li>• Turismo e estrutura local: roteiros, serviços, atrativos regionais</li> <li>• Políticas públicas de turismo.</li> <li>• Ministério do turismo; órgãos oficiais e órgãos de classes.</li> <li>• Evolução e características dos meios de hospedagem: serviços da hotelaria e seus diferenciais; tipologia hoteleira.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>Aulas expositivo-dialogadas;</p> <p>Exercícios teóricos e práticos;</p> <p>Apresentação de seminários;</p> <p>Análise e interpretação de textos e artigos;</p> <p>Simulações de Serviços Hoteleiros;</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>-Trabalhos Individuais</p> <p>. Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)</p> <p>. Seminários</p> <p>. Avaliações Práticas</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>ANDRADE, José Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Editora Ática, 2004.</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.</p> <p>BARRETO, Margaritta. Turismo, cultura e sociedade. Caxias do Sul: Educs, 2006.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo Básico. 7 e. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.</p> <p>BARRETO, Margaritta. Turismo, cultura e sociedade. Caxias do Sul: Educs, 2006.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

<b>DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE RECEPÇÃO</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total: 80h</b>	<b>CH Teórica: 60h CH Prática: 20h</b>
<b>CH - Práticas como componente curricular do ensino:</b> 20	
<b>Número de Créditos: 4</b>	
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre: 1</b>	
<b>Nível: Técnico</b>	
<b>EMENTA</b>	
Realizar os procedimentos operacionais de atendimento ao hóspede nacional ou estrangeiro na chegada, permanência e saída do meio de hospedagem..	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Executar os procedimentos de check in, check out, walk in,</li> <li>• Atender às solicitações do hóspede e acolhê-lo em suas especificidades;</li> <li>• Prestar informações ao hóspede sobre a cidade, atrativos turísticos, serviços prestados pelo hotel e infraestrutura local, utilizando mapas, guias, e softwares específicos;</li> <li>• Executar serviços de telefonia e mensagens;</li> <li>• Receber e encaminhar reclamações e solicitações do cliente;</li> <li>• Elaborar planilhas (ocupação, previsão de check in/check out/checklist...) utilizando os recursos informatizados;</li> <li>• Comunicar-se em língua estrangeira em situações de atendimento ao cliente no setor da recepção;</li> <li>• Cumprir as normas e procedimentos de saúde e segurança do trabalho;</li> <li>• Realizar o atendimento aos hóspedes para serviços especiais e diferenciados;</li> <li>• Compreender o contexto do setor de recepção de um meio de hospedagem por meio da ambientação profissional de 20h, bem como relatar as experiências vivenciadas.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>O funcionamento do setor de recepção e seus dependentes: portaria, telefonia, governança. Organograma, fluxograma e atribuições dos funcionários de recepção.</p> <p>Organograma do departamento de Hospedagem considerando as tipologias.</p> <p>Atribuições e Responsabilidades. Fluxo do trabalho e procedimentos do setor</p> <p>Postura Profissional</p> <p>Noções básicas de procedimentos e prática profissional da Recepção: check-in, check-out, abertura de contas individuais, fechamento de caixa.</p> <p>Os procedimentos de <i>check in</i> e <i>check out</i>.</p> <p>Atendimento padrão; Qualidade de serviços</p> <p>Rotina operacional do setor da recepção</p> <p>Procedimentos para o preenchimento da ficha de Registro de Hóspedes (FRNH), Boletim de Ocupação Hoteleira (BOH), <i>checklist</i> e livro de registro (<i>long book</i>).</p>	

<p>Programas informatizados; Técnicas de vendas e marketing em um meio de hospedagem.</p> <p>As relações entre os setores de um meio de hospedagem; Tecnologia da informação e meios de hospedagem: distribuição, CRM; Relações interpessoais e interdepartamentais; Ferramentas de controle: checklist de qualidade e de conformidade.</p>	
<p><b>METODOLOGIA DE ENSINO</b></p> <p>Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Análise e interpretação de textos e artigos; Simulações de Serviços Hoteleiros;</p>	
<p><b>AVALIAÇÃO</b></p> <p>-Trabalhos Individuais . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) . Seminários . Avaliações Práticas</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p> <p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b>.9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCS,2003.</p> <p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem Front Office e Governança. São Paulo: Thomson Pio- neira, 2004</p> <p>VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educys, 2003</p> <p>FRANCO, Rolando. <b>Avaliação de Projetos Sociais</b>. Editora Vozes: 2004.</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Manual de Hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: Educys, 2003.</p> <p>PÉREZ, Luis. Manual Prático de Recepção Hoteleira. São Paulo: Rocca, 2001.</p> <p>O'CONNOR, P. Distribuição da Informação Eletrônica em Turismo e Hotelaria. Porto Alegre:Bookman, 2001.</p> <p>MATOSO, J.M. Guerreiro. A Informática na Hotelaria e Turismo. EditoraPlatana, 2000.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p> <hr/>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p> <hr/>

<b>DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO I</b>		
Código: ESTG 1		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 20	CH Prática: 60
CH - Práticas como componente curricular do ensino:		
Número de Créditos: 4		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 1		
Nível: Técnico		
<b>EMENTA</b>		
Vivência da realidade hospedagem e oferecimento de condições de observação, análise e reflexão de forma integrada dos conhecimentos adquiridos no curso, possibilitando também o exercício da ética profissional, o intercâmbio de informações e experiências concretas para a preparação para o efetivo exercício da profissão técnico em hospedagem, sob a supervisão de professor previamente designado. Orientação profissional, preparação e encaminhamento de estágios. Enfase em Técnicas de Recepção.		
<b>OBJETIVO</b>		
Proporcionar a aprendizagem prática do aluno na hospedagem em observância ao trabalho cotidiano dos meios de hospedagem.		
Compreender toda a realidade de práticas e oferta de serviços no meio de hospedagem.		
<b>PROGRAMA</b>		
Práticas de Recepção		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Vivência e prática das Técnicas de Recepção, orientadas por professor designado para o acompanhamento.		
<b>AVALIAÇÃO</b>		
O aluno será avaliado a partir da participação, frequência e entrega de relatórios.		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>		
BISSOLI, Maria Angela. O estágio em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Aleph, 2002. Legislação Federal. Lei n.º 6.494 de 07 de dezembro de 1977. Legislação Federal. Lei n.º 8.859 de 23 de		

março de 1994. Legislação Federal. Decreto n.º 87.497 de 18 de agosto de 1982. Legislação Federal. Decreto n.º 2.080 de novembro de 1996.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Coordenador do Curso

**Setor Pedagógico**

## SEMESTRE II

<b>DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS</b>	
Código: RELINT	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40      CH Prática:
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: Técnico	
<b>EMENTA</b>	
Processo de desenvolvimento humano no ciclo de vida. Relações e práticas pedagógicas educativas na escola. Relações interpessoais na perspectiva da construção coletiva na educação. Desenvolvimento afetivo e cognitivo.	
<b>OBJETIVO</b>	
Formar futuros profissionais capazes de construírem e manterem relações interpessoais estáveis e duradouras do ambiente de trabalho.	
<b>PROGRAMA</b>	
Competência interpessoal; feed-back; Motivação; Interação grupal; Participação em grupos; Energia grupal; Tensão e conflito no grupo; regras de etiqueta; postura; higiene; apresentação pessoal; regras e normas básicas de ceremonial e protocolo.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas, seminários.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Provas escritas, trabalhos em grupo, seminários.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
ANTUNES, Celso. <b>Relações interpessoais e autoestima</b> . Fascículo 16. Petrópolis: Vozes, 2005.	
CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. T. <b>Dinâmica das relações interpessoais</b> . São Paulo: Alinea,	

2005.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
DEL PRETTE, A.; DEL PRETTE, Z. A. P. Psicologia das relações interpessoais e habilidades sociais: vivências para o trabalho em grupo. Petrópolis: Vozes, 2008.
MINICUCCI, Agostinho. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2001.
MOSCOVICI, F. Equipes dão certo. Rio de Janeiro: José Olímpio, 2002.
Coordenador do Curso
Setor Pedagógico

<b>DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE RESERVA</b>
<b>Código:</b>
<b>Carga Horária Total: 80h</b>
<b>CH - Práticas como componente curricular do ensino: 20</b>
<b>CH Teórica: 60h CH Prática: 20h</b>
<b>Número de Créditos: 4</b>
<b>Pré-requisitos:</b>
<b>Semestre: 2</b>
<b>Nível: Técnico</b>
<b>EMENTA</b>
Executar procedimentos operacionais de reservas utilizando técnicas específicas, considerando as políticas estabelecidas, e controlar a disponibilidade de ocupação das unidades habitacionais do meio de hospedagem.
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e organizar e operacionalizar o setor de reservas 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;</li> <li>• Conhecer o ciclo de reservas e operacionalizar em sistemas/softwares de reservas as fichas de reservas de grupos (agências/empresas/particular) e individual;</li> </ul>

- Operacionalizar em sistemas/softwares de recepção o check in e check out (agências/empresas/particular).
- Aplicar os planos de reservas e os tipos de bloqueios;
- Fluir as interdependências entre reservas, recepção e demais setores articulando a satisfação do hóspede;
- Compreender relatórios e estatísticas em reservas e recepção

### PROGRAMA

- Evolução do sistema de reservas
- Ciclo de reservas Organograma, cargos e funções em reservas
- Tipos de Unidades habitacionais para venda
- Negociação de valores de diária
- Alfabeto internacional
- Procedimentos para efetivação dos tipos de reservas e dos tipos e particularidades de check in e check out
- Procedimentos para early check in, late check out e overbooking
- Documentos do setor de reservas
- Tipos de bloqueios
- Plano de reservas (mapa de disponibilidade, parâmetro e produtos, gráfico de ocupação)
- Conta Corrente

### METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas;  
 Exercícios teóricos e práticos;  
 Apresentação de seminários;  
 Análise e interpretação de textos e artigos;  
 Simulações de Serviços Hoteleiros;

### AVALIAÇÃO

- Trabalhos Individuais
- . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)
- . Seminários
- . Avaliações Práticas

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

- \_\_\_\_\_. Excelencia na hotelaria: um abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.
- CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo SP: Thomson Pioneira, 2003.
- DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: Educs, 1997.
- VALLEN, Gary K. & VALLEN, Jerome J. Check in e Check out: gestão e prestação de serviços em Hotelaria. Porto Alegre (RS): Bookman, 2003.
- WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri - SP: Manole, 2002.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CÂNDIDO, Índio. Controles em Hotelaria: sistemas mecanizados para hotéis. Caxias do sul: Educs, 1996.
- DUARTE, Vladir. Administração dos sistemas hoteleiros: conceitos básicos. São Paulo: SENAC, 1996. INSTITUTO de Hospitalidade - manual. Atendente de reservas. Rio de Janeiro: Versel, 2000.
- POWERS, Ton & BARROWS, Clayton. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2004. VIERA, Elenara; CANDIDO, Indio. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2000

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

#### DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE GOVERNANÇA

**Código:**

**Carga Horária Total: 80h**

**CH Teórica: 60h CH Prática: 20h**

**CH** - Práticas como componente curricular do ensino:  
20

**Número de Créditos: 4**

**Pré-requisitos:**

**Semestre: 2**

**Nível: Técnico**

#### EMENTA

Operacionalizar a higienização e arrumação das unidades habitacionais, das áreas sociais e de serviços em conformidade com princípios de segurança no trabalho.

<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Agir de acordo com as normas de saúde e segurança do trabalho</li> <li>· Ser proativo e dinâmico;</li> <li>· Agir com postura profissional;</li> <li>· Envolver-se na solução de problemas;</li> <li>· Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);</li> <li>· Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;</li> <li>· Ser assíduo nas atividades propostas;</li> <li>· Ser pontual nas atividades propostas;</li> <li>· Demonstrar responsabilidade ambiental;</li> <li>· Zelar pelo patrimônio da empresa.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Operacionalizar a limpeza e a arrumação da unidade habitacional;</li> <li>· Controlar e registrar: estoque de enxoval e produtos químicos de limpeza, minibar, objetos esquecidos, solicitações dos hóspedes, limpeza, arrumação, materiais de suprimentos das UHs, equipamentos e discrepâncias;</li> <li>· Limpar, higienizar e arrumar a unidade habitacional e as áreas comuns;</li> <li>· Auxiliar no planejamento e conservação da limpeza e manutenção das áreas sociais e habitacionais;</li> <li>· Cumprir as normas e procedimentos de saúde e segurança do trabalho;</li> <li>· Realizar serviços especiais e diferenciados</li> <li>· Utilizar equipamentos de prevenção individual e coletiva.</li> <li>· Preencher requisições de solicitação de materiais</li> <li>· Programar as atividades do setor de governanças considerando as normas estabelecidas pela empresa e a dinâmica da ocupação do hotel</li> <li>· Verificar listagem de hóspedes por unidade habitacional.</li> </ul> <p>-Compreender o contexto do setor de governança de um meio de hospedagem por meio da ambientação profissional de 20h, bem como relatar as experiências vivenciadas</p>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Aulas expositivo-dialogadas;</p> <p>Exercícios teóricos e práticos;</p> <p>Apresentação de seminários;</p> <p>Análise e interpretação de textos e artigos;</p> <p>Simulações de Serviços Hoteleiros;</p>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<p>-Trabalhos Individuais</p> <p>. Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)</p> <p>. Seminários</p> <p>. Avaliações Práticas</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b>. 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCS,2003.</p> <p>_____. <b>Controles em hotelaria</b>. 5 ed. Caxias do Sul, RS, 2005.</p> <p>VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. <b>Gestão de Hotéis</b>: técnicas, operações e</p>

serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem**: Front Office e Governança. São Paulo: Thomson Pioneira, 2004.

MARTIN, Robert J. **Governança**: Administração e Operação de Hotéis. 3 ed. São Paulo: Roca, 2005.

TORRE, Francisco. **Administração hoteleira**: parte I – departamentos. São Paulo: Roca, 2001.

VIERA, Elenara. **Camareira de Hotel**. 2 ed. São Paulo: Ulbra, 2003

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

### DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDAS

**Código:**

**Carga Horária Total: 40h**

**CH Teórica: 40h CH Prática:**

**CH** - Práticas como componente curricular do ensino:

**Número de Créditos: 2**

**Pré-requisitos:**

**Semestre: 1**

**Nível: Técnico**

### EMENTA

Na presente disciplina, discutir-se-á as características básicas do setor de Alimentos e Bebidas nos meios de hospedagem, tendo como foco o contexto atual deste segmento para o bom funcionamento dos meios de hospedagens e as habilidades específicas necessárias ao profissional de A&B. Apresentar-se-á conceitos básicos do estudo da Gastronomia, assim como as características dos estabelecimentos deste setor e as competências dos profissionais que o compõem. Abordará ainda as técnicas necessárias aos profissionais de A&B no cotidiano hoteleiro, assim como os serviços típicos como roomservice e demais pontos de vendas.

### OBJETIVO

- 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.
- Compreender o contexto do setor de Alimentos e Bebidas no meio Hoteleiro atual.
- Entender as estruturas de A&B e os profissionais envolvidos.

- Aprender os tipos de estabelecimentos alimentícios e modos de serviços.
- Conhecer o funcionamento do departamento de A&B de um hotel avaliando a comunicação e dependência do A&B com outros setores.
- Conhecer cargos e funções em A&B bem como a funcionalidade da produção com o atendimento e as diferenças culturais na gastronomia internacional.
- Conhecer e compreender a evolução da gastronomia e restauração.
- Estrutura física, cargos e funções na empresa restaurativa (restaurante/atendimento e cozinha/produção), sua tipologia e importância social.
- Conhecer diferenças culturais na gastronomia internacional

## PROGRAMA

- Introdução ao estudo da Gastronomia.
- Gastronomia na Antiguidade, Idade Média, Moderna e Contemporânea em concomitância com a restauração:
- Tabus, tradições, influências alimentares.
- A relevância dos serviços em A&B e seu desenvolvimento no Brasil.
- Restaurantes e segmentações - Tipos de restaurantes (catering, buffet, self-service, tradicional/clássico, popular, fast-food, bares, barracas de praia, churrascarias, fusionfood, pizzarias, etc.)
- Tipologia e estrutura de estabelecimentos alimentares.
- O setor de Alimentos e Bebidas na rede hoteleira: operação
- Os profissionais de Alimentos e Bebidas: suas habilidades e atribuições.
- Área de produção e atendimento.
- Fundamentos da Gastronomia nacional e internacional.

## METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;  
 Exercícios teóricos e práticos;  
 Apresentação de seminários;  
 Análise e interpretação de textos e artigos;  
 Simulações de Serviços Hoteleiros;

## AVALIAÇÃO

- Trabalhos Individuais
- . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)
- . Seminários
- . Avaliações Práticas

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**.9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCS,2003.  
 CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil. Global, 2004.  
 FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet. São Paulo: Senac SP, 2001.  
 PERCIVAL, Maricato. Como montar e administrar bares e restaurantes.  
 POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria e restaurante.  
 São Paulo. Atlas, 2004.  
 SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante. Record, 2003.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade. Campus, 2003.

FERNANDES, Armesto Felipe. Comida: uma história. Record, 2004.

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

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

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

<b>DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO II</b>		
Código: ESTG II		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 20	CH Prática: 60
CH - Práticas como componente curricular do ensino:		
Número de Créditos: 4		
Pré-requisitos: Estágio Supervisionado I		
Semestre: 2		
Nível: Técnico		
<b>EMENTA</b>		
Vivência da realidade hospedagem e oferecimento de condições de observação, análise e reflexão de forma integrada dos conhecimentos adquiridos no curso, possibilitando também o exercício da ética profissional, o intercâmbio de informações e experiências concretas para a preparação para o efetivo exercício da profissão técnico em hospedagem, sob a supervisão de professor previamente designado. Orientação profissional, preparação e encaminhamento de estágios. Enfase em Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança e Alimentos e Bebidas.		
<b>OBJETIVO</b>		
Proporcionar a aprendizagem prática do aluno na hospedagem em observância ao trabalhado cotidiano dos meios de hospedagem.		
Compreender toda a realidade de práticas e oferta de serviços no meio de hospedagem.		
<b>PROGRAMA</b>		
Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança e Alimentos e Bebidas		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Vivência e prática das Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança e Alimentos e Bebidas, orientadas por professor designado para o acompanhamento.		
<b>AVALIAÇÃO</b>		
O aluno será avaliado a partir da participação, frequência e entrega de relatórios.		

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BISSOLI, Maria Angela. O estágio em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Aleph, 2002. Legislação Federal. Lei n.º 6.494 de 07 de dezembro de 1977. Legislação Federal. Lei n.º 8.859 de 23 de março de 1994. Legislação Federal. Decreto n.º 87.497 de 18 de agosto de 1982. Legislação Federal. Decreto n.º 2.080 de novembro de 1996.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DISCIPLINA: INGLÊS II**

Código: ING II

Carga Horária Total: 80

CH Teórica: 80

CH Prática:

CH - Práticas como componente curricular do ensino:

Número de Créditos: 4

Pré-requisitos: Inglês I

Semestre: 2

Nível: Técnico

**EMENTA**

Expressão de habilidades com o uso do CAN/CAN'T. Posse através do verbo HAVE GOT. Frequência de realização de atividades do lar. Ações terminadas através do passado simples dos verbos. Distinção de verbos regulares e irregulares. Números ordinais e meses para datas. Perguntas e respostas causais com WHY/BECAUSE. Planos futuros expressos por GOING TO.

**OBJETIVO**

Desenvolver comunicação básica em língua inglesa aplicada à hospedagem.

**PROGRAMA**

Palavras interrogativas (why / how ). Preposições de tempo (in/on/at). Passado simples (verbos regulares e irregulares). Futuro com GOING TO. CAN/CAN'T para habilidades. Advérbios de frequência. Verbo ter. Meses do ano. Números ordinais

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas, seminários.

**AVALIAÇÃO**

Provas escritas, trabalhos em grupo, seminários.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BYGRAVE, Jonathan. New Total English - Starter. England, Pearson, 2012.

BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.

Referência Complementar

EASTWOOD, John. A basic English grammar. 2. ed. Oxford University Press, 2002.

MURPHY, Raymond. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.

Oxford dictionary of English. 10 ed. Oxford university Press, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**

**DISCIPLINA: MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA****Código:**

Carga Horária Total: 40

CH Teórica: 40

CH Prática:

CH - Práticas como componente curricular do ensino:

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: Inglês I

Semestre: 2

Nível: Técnico

**EMENTA**

Operações Comerciais: Porcentagem; acréscimos; descontos e taxa de lucro. Operações Financeiras: Juros simples e compostos; Descontos simples e compostos; taxa de juros real-inflação; Séries de Pagamentos; Sistemas de Amortizações; Depreciação.

**OBJETIVO**

Lidar com os conteúdos listados na ementa em situações práticas, solucionando problemas dentro do curso; utilizar o conteúdo aprendido de forma a facilitar a aprendizagem em situações de mercado.

**PROGRAMA**

## 1. Operações comerciais (fevereiro/março)

1.1. Porcentagem.

1.2. Acréscimos.

1.3. Descontos.

1.4. Taxa de lucro.

## 2. Operações financeiras (abril)

2.1. Juros simples.

2.2. Juros compostos.

2.3. Descontos simples.

2.4. Descontos compostos.

3. Taxa de juros real (abril)

3.1. Introdução.

3.2. Taxas de juros real.

3.2. Inflação.

4. Séries de pagamento (maio)

4.1. Introdução.

4.2. Séries de pagamento.

5. Sistemas de amortização (junho)

5.1. Introdução.

5.2. Amortização.

5.3. Sistemas Francês de Amortização.

5.4. Sistemas de Amortização Constante.

6. Depreciação (junho)

6.1. Introdução.

6.2. Depreciação Linear.

#### METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, exercícios

#### AVALIAÇÃO

Provas escritas, trabalhos em grupo.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRESPO, Antonio Arno . **Matemática Financeira Fácil** . 14<sup>a</sup> Ed. Atualizada. Editora Saraiva: SP, 2010.

NASCIMENTO, SEBASTIAO VIEIRA DO. **MATEMATICA COMERCIAL E FINANCEIRA**. Editora: CIENCIA MODERNA: SP, 2010.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NASCIMENTO, SEBASTIAO VIEIRA DO. **MATEMATICA COMERCIAL E FINANCEIRA**.

Editora: CIENCIA MODERNA:SP, 2010.

HORIGUTI, AUGUSTO MASSASH; DONADEL, JULIANE. **MATEMATICA COMERCIAL E FINANCEIRA E FUNDAMENTOS DE ESTATISTICA.** EDITORA ERICA:SP, 2014.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

## Semestre III

<b>DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO III</b>	
Código: ESTG III	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 20      CH Prática: 60
CH - Práticas como componente curricular do ensino:	
Número de Créditos: 4	
Pré-requisitos: Estágio Supervisionado II	
Semestre: 3	
Nível: Técnico	
<b>EMENTA</b>	
Vivência da realidade hospedagem e oferecimento de condições de observação, análise e reflexão de forma integrada dos conhecimentos adquiridos no curso, possibilitando também o exercício da ética profissional, o intercâmbio de informações e experiências concretas como preparação para o efetivo exercício da profissão técnico em hospedagem, sob a supervisão de professor previamente designado. Orientação profissional, preparação e encaminhamento de estágios. Enfase em Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança, Alimentos e Bebidas .	
<b>OBJETIVO</b>	
Proporcionar a aprendizagem prática do aluno na hospedagem em observância ao trabalhado cotidiano dos meios de hospedagem.	
Compreender toda a realidade de práticas e oferta de serviços no meio de hospedagem.	
<b>PROGRAMA</b>	
Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança e Alimentos e Bebidas	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Vivência e prática das Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança e Alimentos e Bebidas, orientadas por professor designado para o acompanhamento.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	

O aluno será avaliado a partir da participação, frequência e entrega de relatórios.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BISSOLI, Maria Angela. O estágio em Turismo e Hotelaria. São Paulo: Aleph, 2002. Legislação Federal. Lei n.º 6.494 de 07 de dezembro de 1977. Legislação Federal. Lei n.º 8.859 de 23 de março de 1994. Legislação Federal. Decreto n.º 87.497 de 18 de agosto de 1982. Legislação Federal. Decreto n.º 2.080 de novembro de 1996.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

<b>DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO</b>		
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 80</b>	<b>CH Teórica: 80</b>	<b>CH Prática:</b>
<b>CH - Práticas como componente curricular do ensino:</b>		
<b>Número de Créditos: 4</b>		
<b>Pré-requisitos:</b> -		
<b>Semestre: 3</b>		
<b>Nível: Técnico</b>		
<b>EMENTA</b>		
Desenvolvimento da capacidade empreendedora, com ênfase no estudo do perfil do empreendedor, nas técnicas de identificação e aproveitamento de oportunidades, na aquisição e gerenciamento dos recursos necessários ao negócio, fazendo uso de metodologias que priorizam técnicas de criatividade e da aprendizagem proativa.		
<b>OBJETIVO</b>		
Desenvolver competências e habilidades empreendedoras para implementar e gerenciar seu próprio negócio.		
<b>PROGRAMA</b>		
O empreendimento e o empreendedor: conceitos e definições. Características e tendências dos mercados. Inovação e criatividade. Desenvolvimento da motivação para criação do próprio negócio. Desenvolvimento da idéia. Processo visionário. Validação da idéia. Técnicas e exercícios relativos a planejamento, voltados para criação de um empreendimento – plano de negócios		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Seminários, simulações, estudos de caso.		
<b>AVALIAÇÃO</b>		
Participação, frequência, trabalhos.		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>		

DOLABELA, Fernando. O segredo de Luisa. São Paulo, Cultura, 1999.

DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor. São Paulo: Cultura, 1999.

DRUKER, P. F. Inovação e espírito empreendedor. Editora Pioneira, 2a. Edição, São Paulo, 1987. Referência Complementar

DORNELAS, J.C. Assis, Empreendedorismo: Transformando Idéias em Negócios, Campus, Rio de Janeiro, 2001.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

PEREIRA, Paulo, Enfrentando o Mercado de Trabalho, Nobel, São Paulo, 1997.

CHIAVENATO, Idalberto, Como Abrir um Novo Negócio, Makron Books, São Paulo, 1995.

\_\_\_\_\_, Universidade Federal de Santa Catarina. Laboratório de Ensino a Distância Formação Empreendedora na Educação Profissional: Capacitação a distância de professores para o empreendedorismo / Luiz Fernando Garcia. Florianópolis: LED, 2000.

<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

### **DISCIPLINA: MARKETING APlicado à HOTELARIA**

**Código:**

**Carga Horária Total: 40h**

**CH Teórica: 60h CH Prática:**

**CH** - Práticas como componente curricular do ensino:

**Número de Créditos: 2**

**Pré-requisitos:**

**Semestre: 3**

**Nível: Técnico**

### **EMENTA**

Executar procedimentos operacionais para venda, montagem, estruturação e controle dos espaços de eventos dos meios de hospedagem.

### **OBJETIVO**

- Identificar a orientação para o mercado (produção, produto, vendas, marketing e marketing societal);
- Identificar como melhor atender as necessidades dos clientes;
- Identificar o perfil do hóspede.
- Identificar a forma mais adequada de atendimento e negociação para o perfil do hóspede, cliente.
- Identificar o canal de comunicação do hóspede/cliente (auditivo, visual ou sinestésico).
- Identificar técnicas de venda para geração de receita;
- Desenvolver o perfil para a negociação;
- Atender corretamente o cliente irritado;
- Identificar agregação de valor nos produtos e serviços de hospedagem;
- Exercitar técnicas de negociação para agregar valor às transações comerciais em meios de hospedagem.

## PROGRAMA

- O que é marketing, para que serve o marketing e como encontramos no nosso dia-a-dia;
- Conceitos fundamentais no marketing;
- Negociação como instrumento para o desenvolvimento de alianças estratégicas;
- Principais tipos e modelos de negociação e técnicas de vendas;
- Planejamento e organização;
- Estratégias e táticas de negociação e vendas;
- Maximização de resultados / relacionamento com as partes;
- O uso da informação, do tempo e do poder;
- Conhecer o perfil do negociador;
- Saber o que quer o cliente irritado;
- Aspectos fundamentais da negociação;
- Estratégias para identificar e realizar a segmentação de clientes e vendedores;
- Avaliação dos resultados de vendas.

## METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas;  
 Exercícios teóricos e práticos;  
 Apresentação de seminários;  
 Análise e interpretação de textos e artigos;

Simulações de Serviços Hoteleiros;	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Trabalhos Individuais</li> <li>. Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)</li> <li>. Seminários</li> <li>. Avaliações Práticas</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CHURCHILL Jr., Gilbert A. Marketing: Criando valor para o cliente. São Paulo: Saraiva, 2000. DIAS, S. Roberto (Coord.). Gestão de marketing. São Paulo: Saraiva, 2003.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
KOTLER, P. Administração de marketing. 12 ed., São Paulo: Pearson Education, 1998. LAS CASAS, Alexandre Luzzi . Qualidade Total em Serviços: Conceitos Exercícios e Casos Práticos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. TEIXEIRA, Élson. Gestão de Vendas. Fundação Getúlio Vargas. Rio de Janeiro: FGV, 2004.	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

<b>DISCIPLINA: SERVIÇOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS</b>		
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40h</b>	<b>CH Teórica: 40h</b>	<b>CH Prática:</b>
<b>CH</b> - Práticas como componente curricular do ensino: 20		
<b>Número de Créditos: 2</b>		
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre: 3</b>		
<b>Nível: Técnico</b>		
<b>EMENTA</b>		
Operacionalização na área de Alimentos e Bebidas		
<b>OBJETIVO</b>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operacionalizar na área de Alimentos e Bebidas.</li> <li>• Prestar serviços em Alimentos e Bebidas</li> <li>• Conhecer as atribuições e responsabilidades dos cargos e funções</li> <li>• Atuar nas tipologias de estabelecimentos alimentícios</li> </ul>				
<b>PROGRAMA</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologias das empresas alimentícias</li> <li>• Segmentação de Mercado</li> <li>• Tendências de Restaurantes</li> <li>• Setor de serviços</li> <li>• Materiais, equipamentos e utensílios</li> <li>• Mise em place de mesa e salão e técnicas de atendimentos da área de serviços</li> <li>• Tipos de Serviços</li> <li>• Abertura e Fechamento do Restaurante</li> </ul>				
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>				
<p>Aulas expositivo-dialogadas;</p> <p>Exercícios teóricos e práticos;</p> <p>Apresentação de seminários;</p> <p>Análise e interpretação de textos e artigos;</p> <p>Simulações de Serviços Hoteleiros;</p>				
<b>AVALIAÇÃO</b>				
<p>-Trabalhos Individuais</p> <p>. Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)</p> <p>. Seminários</p> <p>. Avaliações Práticas</p>				
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>				
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>				
<table border="1"> <tr> <td><b>Coordenador do Curso</b></td> <td><b>Setor Pedagógico</b></td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </table>	<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>	_____	_____
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>			
_____	_____			

<b>DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM</b>		
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40h</b>	<b>CH Teórica: 40h</b>	<b>CH Prática:</b>
<b>CH - Práticas como componente curricular do ensino:</b>		
20		
<b>Número de Créditos: 2</b>		
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre: 3</b>		
<b>Nível: Técnico</b>		
<b>EMENTA</b>		
Estudo dos princípios socioambientais no setor de hospedagem.		
<b>OBJETIVO</b>		
Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental no setor de Hospedagem.		
<b>PROGRAMA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conceito de sustentabilidade.</li> <li>Impactos ambientais da atividade turística e de meios de hospedagem.</li> <li>Meios de hospedagem e áreas legalmente protegidas.</li> <li>Turismo de massa e identidade local.</li> <li>Introdução à gestão e certificação ambiental.</li> <li>Fundamentos, medidas e sistemas de gestão ambiental em meios de hospedagem.</li> </ul> <p>Eventos sustentáveis</p>		
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<p>Aulas expositivo-dialogadas;</p> <p>Exercícios teóricos e práticos;</p> <p>Apresentação de seminários;</p> <p>Análise e interpretação de textos e artigos;</p>		

<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Trabalhos Individuais</li> <li>. Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)</li> <li>. Seminários</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p><b>GONÇALVES, Luís Cláudio. Gestão Ambiental Em Meios De Hospedagem.</b> Aleph Editora: SP, 2004.</p> <p><b>DIAS, Reinaldo. GESTÃO AMBIENTAL: Responsabilidade Social e Sustentabilidade.</b> 2<sup>a</sup> edição. Editora Atlas: SP, 2011.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p><b>BARBIERI, José Carlos Gestão Ambiental Empresarial - Conceitos Modelos E Instrumentos</b> .3 <sup>a</sup> Ed..ditora Saraiva:SP, 2011</p> <p>ABNT NBR 15401: 2006</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____

<b>DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO</b>		
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40h</b>	<b>CH Teórica: 40h</b>	<b>CH Prática:</b>
<b>CH</b> - Práticas como componente curricular do ensino: 20		
<b>Número de Créditos: 2</b>		
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre: 3</b>		
<b>Nível: Técnico</b>		
<b>EMENTA</b>		
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.
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer a Legislação e normas técnicas para desempenhar sua função em saúde e Segurança do Trabalho.</li> <li>• Conhecer o serviço da palavra acidente e sua maneira de prevenir.</li> <li>• Conhecer a função e a composição do SESMET e CIPA</li> </ul> <p>Identificar os equipamentos de proteção individual e coletivo adequados a proteção contra riscos de acidentes de trabalho a sua área de atuação..</p>
<b>PROGRAMA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul> <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>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Aulas expositivo-dialogadas;</p> <p>Exercícios teóricos e práticos;</p> <p>Apresentação de seminários;</p> <p>Análise e interpretação de textos e artigos;</p>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<p>-Trabalhos Individuais</p> <p>. Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual)</p> <p>. Seminários</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>BRASIL. Segurança e medicina do trabalho. Manual de legislação. São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>OLIVEIRA, Cláudio A. Dias de. Passo a passo dos procedimentos técnicos em segurança e saúde no trabalho: 102 micro, pequenas, médias e grandes empresas. São Paulo (SP): 2002</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>ZOCCHIO, Alvaro. Política de segurança e saúde no trabalho: elaboração, implatação, administração. São Paulo: LTr, 2000.</p> <p>GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho. 3.ed. São Paulo (SP): LTr, 2006.</p>
<b>Coordenador do Curso</b>
<b>Setor Pedagógico</b>

<b>DISCIPLINA: INGLÊS III</b>		
Código: ING III		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 80	CH Prática:
CH - Práticas como componente curricular do ensino:		
Número de Créditos: 4		
Pré-requisitos: Inglês I		
Semestre: 2		
Nível: Técnico		
<b>EMENTA</b>		
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. Localizar ambientes dentro de uma edificação. Descrever ações momentâneas ou temporárias. Comparar situações, lugares, coisas, etc. Pedidos formais. Ações passadas com consequências no presente ou sem fim determinado. Decisões no momento da fala. Promessas futuras.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender o processo gramatical básico da língua inglesa</li> <li>• Conhecer os sistemas lingüísticos elementares</li> <li>• Desenvolver as habilidades básicas de compreensão e expressão oral e auditiva</li> <li>• Interpretar textos e diálogos de nível elementar</li> </ul> <p>Reconhecer o significado adequado das palavras</p>		
<b>PROGRAMA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imperativo</li> <li>• Preposições de lugares</li> <li>• Direções</li> <li>• Presente contínuo</li> <li>• Presente simples X Presente contínuo</li> <li>• Comparativo de adjetivos</li> <li>• Superlativo de adjetivos</li> <li>• Presente perfeito</li> <li>• <i>Like X would like</i></li> </ul>		

Futuro simples ( <i>Will</i> )	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas, seminários.	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Provas escritas, trabalhos em grupo, seminários.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>LIMA, Júlio César Ferreira. <b>Inglês para Hotelaria</b>. 2015 (Apostila)</p> <p>BYGRAVE, Jonathan. New Total English - Starter. England, Pearson, 2012.</p> <p>BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>EASTWOOD, John. A basic English grammar. 2. ed. Oxford University Press, 2002.</p> <p>MURPHY, Raymond. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.</p> <p>Oxford dictionary of English. 10 ed. Oxford university Press, 2010.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
_____	_____