



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº 012, DE 23 DE MARÇO DE 2015

Aprova a criação do curso Técnico Subsequente em Hospedagem do *campus* de Guaramiranga.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, considerando a deliberação do colegiado na 32ª reunião, realizada nesta data,

R E S O L V E

Art. 1º - Criar o Curso Técnico Subsequente em Hospedagem, no *campus* de Guaramiranga, considerando os documentos apresentados a este conselho, e autorizar a oferta de 50 vagas por ano, distribuídas em duas turmas.

Parágrafo Único - O curso será ofertado no turno VESPERTINO, conforme definido no Projeto Pedagógico do Curso.

Art 2º - A interrupção da oferta e/ou a extinção do referido curso deverá ser submetida a este conselho para aprovação, com as devidas justificativas e a apresentação do planejamento de realocação de recursos humanos e de materiais vinculados ao curso.

Virgílio Augusto Sales Araripe
Presidente do Conselho Superior



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

**Projeto Pedagógico
Curso Técnico em Hospedagem**

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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 EGRESSO	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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

11	CERTIFICAÇÃO	36
12	MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DO CURSO E ATUALIZAÇÃO DO PPC	36
13	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	37
	ANEXOS	38



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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 (1crédito = 20 horas)
Sistema de tempo de aula	Hora – relógio (60 minutos)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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 concernem 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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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 Aduino 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 m² 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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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,



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

população residente, emprego e renda, vulnerabilidade social e educação.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

QUADRO 1 – DADOS GERAIS

Gentílico	Guaramiranguense
Ano de Fundação	1.890
População (2010)	4.164
Área da Unidade Territorial (Km ²)	59,47
Densidade Demográfica (hab/ Km ²)	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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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)

Percentual de pessoas vulneráveis por tipo de família Guaramiranga– Ceará- 2010 Renda <i>Per Capita</i>	
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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

- 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.

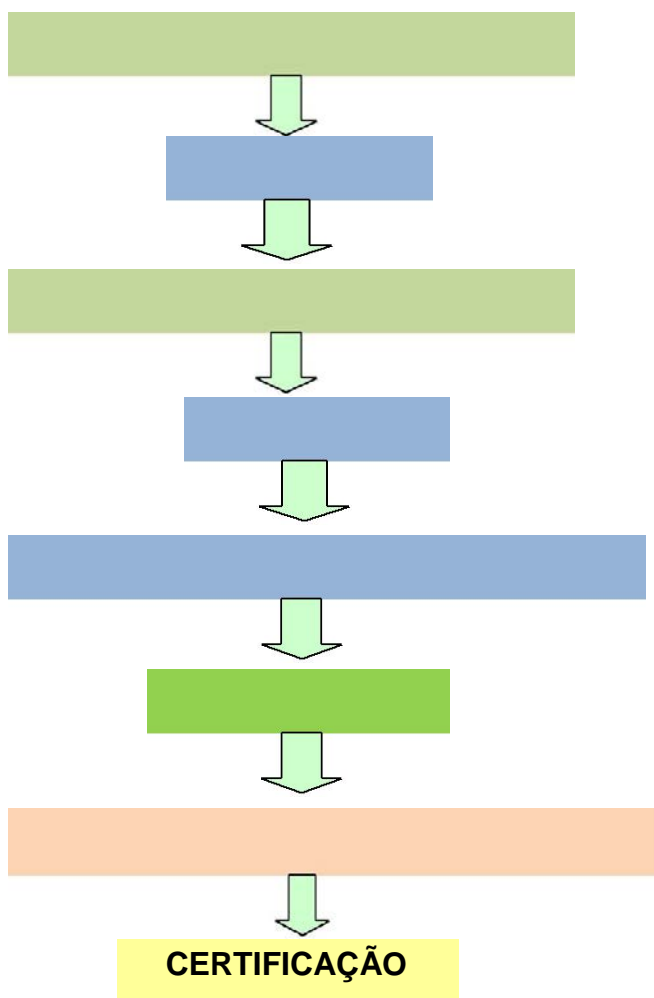


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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:





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

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)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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
Meios de hospedagem Fluxos operacionais de reserva, recepção e governança, Turismo e estrutura local Comunicação Língua estrangeira	Meios de hospedagem: HOTÉIS , pousadas, flats ou resorts, bem como embarcações e hospitais	Biblioteca com acervo específico e atualizado Laboratório de informática com programas específicos Laboratório de recepção e governança

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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:

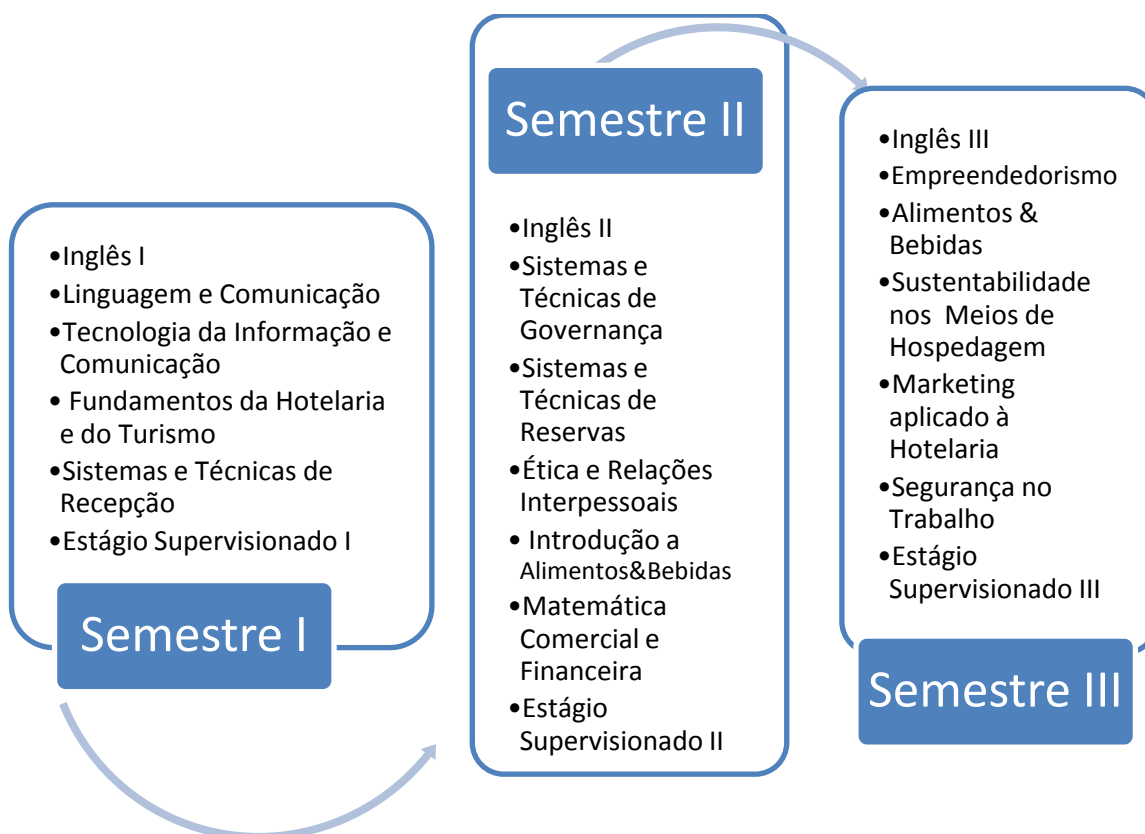
“A carga horária mínima de cada curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio é indicada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, segundo cada habilitação profissional. Parágrafo único. Respeitados os mínimos previstos de duração e carga horária total, o plano de curso técnico de nível médio 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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR



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	TOTAL
Teórica	360h	360h	320h	1.040h
Prática	80h	80h	80h	240h
TOTAL	440h	440h	400h	1.280h



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

7.3 Matriz Curricular

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

SEMESTRE I			
Disciplina	Carga horária	Pré-Requisitos	Perfil Docente
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
Total	440h		

SEMESTRE II			
Disciplina	Carga horária	Pré-Requisitos	Perfil Docente
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
Total	480h		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

SEMESTRE III			
Disciplina	Carga horária	Pré-Requisitos	Perfil Docente
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 à Hotelaria	40h	Fundamentos da Hotelaria e do Turismo	Subárea Administração 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,



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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 regularmente matriculado no IFCE;
2. Fazer a solicitação por meio de requerimento, anexando comprovação da atividade laboral fornecida pela empresa empregadora;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

- **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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

- 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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

§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:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

- **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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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 ²	Projeter multimídia, microcomputador com acesso à internet, caixas de som, quadro branco, mobiliário escolar
Laboratório de informática	22 m ²	Microcomputadores com acesso à internet
Biblioteca	120m ²	Acervo bibliográfico específico

9.1.2 Ambientes Administrativos

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

9.1.3 Espaços Complementares

Identificação do Espaço: Salão de eventos		Área construída: 230m ²
Item	Descrição	Qtde.
1	DVD Player para reprodução de DVD-VIDEO/vcd/svcd/cd-r/cd-rw/cd-AÚDIO/cd PICTURE/mp3-cd com saídas de vídeo CVBS, componente e S-Vídeo, foto CD, função resume para discos, função multiângulo, 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	Projeter multimídia com 2000ANSI lumens e uma relação de contraste 400:1, tensão 220V, controle remoto,	1
	Tela de projeção elétrica tensionada, motorizada com sistema de	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

3	acionamento manual por controle remoto. Película tensionada no sentido vertical – horizontal, área de projeção 1,702x1,28m.	2
---	---	---

5	Aparelho de som 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 Booste (melhora de sons graves e baixos). Potencia 300W P.P.O. – 220V – Alimentação 8 pilhas “D”	1
---	---	---



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

9.1.4. Acervo Bibliográfico do IFCE

Acervo bibliográfico	
Referência	Quantidade
ANDRADE, José Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões . São Paulo: Editora Ática, 2004	3
ANTUNES, Celso. Relações interpessoais e autoestima . Fascículo 16. Petrópolis: Vozes, 2005.	3
BARBIERI, José Carlos. Gestão ambiental empresarial - conceitos modelos e instrumentos . Editora: Saraiva. 3ª ed. - 2011.	3
BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros; ZOUIAN, Deborah Moraes. Gestão em turismo e hotelaria: experiências públicas e privadas . São Paulo: Aleph, 2004	3
BARRETO, Margarita. Turismo, cultura e sociedade . Caxias do Sul: Educus, 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. Orientação para estágio em turismo: trabalhos, projetos e monografias . [s.l.]: Pioneira Thomson Learning, 2002	3
BISSOLI, Maria Ângela Marques Ambrizi. Estágio em turismo e hotelaria . 3. ed. São Paulo: Aleph, 2002.	3
BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook . England, Pearson, 2012.	3
BYGRAVE, Jonathan. New Total English . England, Pearson, 2012.	3
CAMPEDELLI, Samira Yousseff; SOUZA, Jésus Barbosa. Literaturas Brasileira e Portuguesa: teoria e texto . São Paulo: Saraiva, 2000	3
CANDIDO, Índio. Controles em hotelaria . Editora: Educus. 5ª ed. - 2003.	3
CANDIDO, Índio. Governança em hotelaria . Assunto: Viagem - hotelaria, restaurantes e atrações. Editora: Educus. 4ª ed. - 2001.	3
CANDIDO, Índio. Lavanderia hoteleira . Editora: Educus. 1ª ed. - 2003.	3
CANDIDO, Índio; DE VIERA, Elenara Viera. Recepção hoteleira . Editora: Educus. 1ª ed. - 2002.	3
CÂNDIDO, Índio; Viera Elenara. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico . Caxias do Sul: Educus, 2000	3
CANDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera De. Gestão de hotéis . Editora: Educus. 1ª ed. - 2003.	3
CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade . Campus, 2003	3
CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil . Global, 2004	3
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCUS, 2003.	3
CASTELLI, Geraldo. Controles em hotelaria . 5 ed. Caxias do Sul, RS, 2005.	3
CASTELLI, Geraldo. Excelência na hotelaria: uma abordagem prática . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005	3
CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria .	3



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
 CONSELHO SUPERIOR

São Paulo: Saraiva, 2005	
CAVASSA, Cesar Ramirez. Hotéis - gerenciamento, segurança e manutenção. Editora: Roca. 1ª ed. - 2001.	3
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Português: linguagens. São Paulo: Atual, 2003	3
CHEN, Wei; CLARKE, Alan. Tradutor: BOTTINO, Renata Christovão. Hotelaria. Elsevier Editora. 1ª ed. - 2007.	3
CHIAVENATO, Idalberto. Vamos Abrir um Novo Negócio? Makron Books, São Paulo, 1995.	3
CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo SP: Thomson Pioneira, 2003	3
COSTA, Rodrigues. Introdução à gestão hoteleira. Editora: Lidel. 4ª ed. - 2013.	3
COSTA, Silvia de Souza. Lixo Mínimo - Uma proposta ecológica para hotelaria. Editora Senac Nacional. 1ª ed.	3
CRESPO, Antonio Arnot. Matemática financeira fácil. Editora: Saraiva. 14ª ed. Atualizada.	3
CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. T. Dinâmica das relações interpessoais. São Paulo: Alinea, 2005.	3
DAVIES, Carlos A. Manual de hospedagem. Coleção - Hotelaria. Editora: Educ. 2ª ed. - 2003.	3
DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: Educ, 1997	3
DECOR EDITORIAL. Hotéis do Brasil, V. 2 Editora: Decor Books. 1ª ed. - 2006.	3
DEL PRETTE, A.; DEL PRETTE, Z. A. P. Psicologia das relações interpessoais e habilidades sociais: vivências para o trabalho em grupo. Petrópolis: Vozes, 2008.	3
DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. Editora: Atlas. 2ª ed. - 2011.	3
DIAS, S. Roberto (Coord.). Gestão de marketing. São Paulo: Saraiva, 2003	3
DOLABELA, Fernando. O segredo de Luisa. São Paulo, Cultura, 1999.	3
DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor. São Paulo: Cultura, 1999.	3
DORNELAS, J.C. Assis, Empreendedorismo: Transformando Ideias em Negócios, Campus, Rio de Janeiro, 2001	3
DRUKER, P. F. Inovação e espírito empreendedor. Editora Pioneira, 2a. Edição, São Paulo, 1987. Referência Complementar	3
DUARTE, Vládir. Administração dos sistemas hoteleiros: conceito básicos. São Paulo: SENAC, 1996.	3
EASTWOOD, John. A basic English grammar. 2. ed. Oxford University Press, 2002.	3
FERNANDES, Armesto Felipe. Comida: uma história. Record, 2004	3
FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica através do Brasil. São Paulo (SP): SENAC-SP: Estúdio Sônia Robatto, 2005	3
FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 4.ed. São Paulo: Senac SP, 2006	3
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet. São Paulo: Senac SP, 2001	3
GOMES, Gustavo Bueno. Gerenciamento de facilities na hotelaria. Trevisan editora. 1ª ed. - 2014.	3
GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho. 3.ed. São Paulo (SP): LTr, 2006	3
GONÇALVES, Luís Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem. Aleph Editora. 1ª ed. - 2004.	3
GREGSON, William. Hotelaria na prática. Editora: Manole. 1ª ed. - 2009.	3



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
 CONSELHO SUPERIOR

GUARDANI, Fátima. Gestão de marketing em hotelaria . Atlas editora. 1ª ed. - 2006.	3
HORIGUTI, Augusto Massashi. Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística . Editora Erica. 1ª ed. - 2014.	3
INSTITUTO de Hospitalidade - manual. Atendente de reservas . Rio de Janeiro: Versel, 2000	3
ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança . São Paulo: Thomson Pioneira, 2004	3
JABBOUR, Ana Beatriz L. de Sousa. Gestão ambiental nas organizações: fundamentos e tendências . Editora: Atlas. 1ª ed. - 2013.	3
KOTLER, P. Administração de marketing. 12 ed., São Paulo: Pearson Education, 1998	3
LA TORRE, Francisco. Administração hoteleira -parte I - departamentos . Editora: Roca. 1ª ed. - 2001.	3
LA TORRE, Francisco. Administração hoteleira -parte II - Alimentos e bebidas . Editora: Roca. 1ª ed. - 2002.	3
LARA, Simone B. Marketing e vendas na hotelaria . Editora: Futura. 1ª ed. - 2001.	3
LAWSON, Fred. Hotéis & Resorts . Bookman Companhia Editora. 1ª ed. - 2002.	3
LUNKES, Rogerio João; ROSA, Fabricia Silva da. Gestão hoteleira . Jurua editora. 1ª ed. - 2012.	3
MAMEDE, Gladston. Manual de direito para administração hoteleira . Atlas editora. 2ª ed. - 2005.	3
MARQUES, J. Albano. Introdução à hotelaria . Editora: Edusc. 1ª ed. - 2003.	3
MARQUES, J. Albano. Manual de hotelaria - políticas e procedimentos . Thex editora. 2ªed. - 2004.	3
MARTIM, Robert J. Governança - administração e operação de hotéis . Editora: Roca. Assunto: Viagem - hotelaria, restaurantes e atrações. 3ª ed. - 2004.	3
MASO, Cesar Buaes Dal. Gestão de qualidade em serviços de hotelaria . Scortecci Editora. 2ª ed. - 2013.	3
MATOSO, J.M. Guerreiro. A Informática na Hotelaria e Turismo . Editora Platana, 2000.	3
MEDLIK, S.; INGRAM, H. Introdução a hotelaria - gerenciamento e serviços . Editora: Campus BB. 1ª ed. - 2002	3
MINICUCCI, Agostinho. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais . São Paulo: Atlas, 2001.	3
MURPHY, Raymond. English grammar in use . 4. ed. Cambridge University Press, 2012.	3
NASCIMENTO, Marco Aurélio. Introdução à matemática financeira . Editora: Saraiva.	3
NASCIMENTO, Sebastião Vieira Do. Matemática comercial e financeira . Editora: ciência moderna. 1ª ed. - 2010.	3
O'CONNOR, P. Distribuição da Informação Eletrônica em Turismo e Hotelaria . Porto Alegre:Bookman, 2001	3
Oxford dictionary of English . 10 ed. Oxford university Press, 2010.	3
PERCIVAL, Maricato. Como montar e administrar bares e restaurantes	3
PEREZ, Luis Di Muro. Manula prático de recepção hoteleira . Editora: Roca. 2ªed. - 2014.	3
PETROCCHI, Mário. Hotelaria - planejamento e gestão . Editora: Prentice Hall Brasil. 2ª ed. - 2006.	3
PHILLIP JR, Arlindo. Indicadores de sustentabilidade e gestão ambiental . Editora: Manole. 1ª ed. - 2013.	3
POWERS, Ton & BARROWS, Clayton. Administração no setor de hospitalidade . São	3



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

Paulo: Atlas, 2004	
ROSS, Stephen A. et al. Princípios da administração financeira . São Paulo. Atlas: 1998.	3
RUTHERFORD, Denney G. Hotel - gerenciamento e operações . Editora: Roca. 2ª ed. - 2004.	3
SALIBA, Tuffi Messias. Curso básico de segurança e higiene ocupacional . São Paulo SP): LTr, 2004	3
SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante . Record, 2003	3
SPILLER, Eduardo Santiago et al. Gestão de serviços e marketing interno . 2. ed. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 134 p.	3
TERRA, Ernani e NICOLA, José de. Gramática e literatura para o 2º grau . São Paulo: Scipione, 1993.	3
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo Básico . 7 e. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.	3
VALLEN, Jerome J; VALLEN, Gary K. Check-in, Check-out . Bookman Companhia editora. 6ª ed. - 2003.	3
VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços . Caxias do Sul: Educs, 2003	3
VIERA, Elenara Viera De. Desperdício em hotelaria . Coleção: Hotelaria. Editora: Educs. 1ª ed. - 2004.	3
VIERA, Elenara Viera De. Marketing hoteleiro . Editora: Educs. 1ª ed. - 2003.	3
VIERA, Elenara. Camareira de Hotel . 2 ed. São Paulo: Ulbra, 2003	3
WALKER, John R. Introdução à hospitalidade . Barueri - SP: Manole, 2002	3
ZIMERMAN, David E. Como trabalhamos com grupos . Porto Alegre: Artmed, 2000.	3



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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

APOIO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	QUANTIDADE
Administrador	01
Assistente em Administração	01



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

Auxiliar de Biblioteca	01
Técnico de Tecnologia da Informação	01
Técnico em Assuntos Educacionais	01



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

ANEXOS

DISCIPLINA: INGLES I		
Código: ING1		
Carga Horária Total: 80h	CH Teórica: 80	CH Prática:
CH - Práticas como componente curricular do ensino:		
Número de Créditos: 4		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 1		
Nível: Técnico		
EMENTA		
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.		
OBJETIVO		
Desenvolver comunicação básica em língua inglesa aplicada à hospedagem.		
PROGRAMA		
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.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas expositivas, seminários.		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

AVALIAÇÃO	
Provas escritas, trabalhos em grupo, seminários.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BYGRAVE, Jonathan. New Total English. England, Pearson, 2012. BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.	
BIBLIOGRAFIA 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.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

DISCIPLINA: LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO		
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		
EMENTA		
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.		
OBJETIVO		
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.		
PROGRAMA		
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.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas expositivas, seminários.		
AValiação		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

Provas escritas, trabalhos em grupo, seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPEDELLI, Samira Yousseff; SOUZA, Jésus Barbosa. Literaturas Brasileira e Portuguesa: teoria e texto. São Paulo: Saraiva, 2000.

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Português: linguagens. São Paulo: Atual, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E DA COMUNICAÇÃO

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

AVALIAÇÃO	
-Trabalhos Individuais . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) . Seminários . Avaliações Práticas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
Manual da EaD	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOTELARIA	
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	
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.	
OBJETIVO	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

- Identificar os tipos de meios de hospedagem e de segmentação do turismo;
- Identificar as motivações e as atividades impulsionadoras do turismo e da prática de hospedagem;
- Identificar a infraestrutura turística local e de apoio;
- Utilizar os conceitos de hospitalidade na prática da hospedagem;
- Utilizar a terminologia turística;
- Utilizar os guias turísticos locais informatizados ou não, sistematizando as informações para o atendimento;
- Identificar a organização do sistema de políticas públicas de turismo, nacional e regional.
- Reconhecer, o profissional do turismo e da hotelaria, a dimensão sócio-histórica e seu papel na sociedade contemporânea;
- Definir parâmetros a fim de dimensionar os efeitos econômicos, sociais e culturais do turismo e da hospitalidade em escala local;
- Situar o turismo como atividade econômica reconhecendo sua inserção no debate contemporâneo.

PROGRAMA

- Perspectiva histórica da hospitalidade.
- Conceito e abrangência do turismo e da hospitalidade.
- Terminologia de turismo e hospitalidade.
- Visão sistêmica do turismo.
- Demanda e oferta turística
- Segmentação turística; turismo social e inclusivo.
- Turismo e estrutura local: roteiros, serviços, atrativos regionais
- Políticas públicas de turismo.
- Ministério do turismo; órgãos oficiais e órgãos de classes.
- Evolução e características dos meios de hospedagem: serviços da hotelaria e seus diferenciais; tipologia hoteleira.

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

<p>-Trabalhos Individuais . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) . Seminários . Avaliações Práticas</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, José Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Editora Ática, 2004. BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007. BARRETO, Margaritta. Turismo, cultura e sociedade. Caxias do Sul: Educs, 2006.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005. TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo Básico. 7 e. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004. BARRETO, Margaritta. Turismo, cultura e sociedade. Caxias do Sul: Educs, 2006.</p>	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE RECEPÇÃO	
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: 1	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Realizar os procedimentos operacionais de atendimento ao hóspede nacional ou estrangeiro na chegada, permanência e saída do meio de hospedagem..</p>	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

OBJETIVO

- Executar os procedimentos de check in, check out, walk in,
- Atender às solicitações do hóspede e acolhê-lo em suas especificidades;
- Prestar informações ao hóspede sobre a cidade, atrativos turísticos, serviços prestados pelo hotel e infraestrutura local, utilizando mapas, guias, e softwares específicos;
- Executar serviços de telefonia e mensagens;
- Receber e encaminhar reclamações e solicitações do cliente;
- Elaborar planilhas (ocupação, previsão de check in/check out/checklist...) utilizando os recursos informatizados;
- Comunicar-se em língua estrangeira em situações de atendimento ao cliente no setor da recepção;
- Cumprir as normas e procedimentos de saúde e segurança do trabalho;
- Realizar o atendimento aos hóspedes para serviços especiais e diferenciados;
- 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.

PROGRAMA

O funcionamento do setor de recepção e seus dependentes: portaria, telefonia, governança. Organograma, fluxograma e atribuições dos funcionários de recepção. Organograma do departamento de Hospedagem considerando as tipologias. Atribuições e Responsabilidades. Fluxo do trabalho e procedimentos do setor Postura Profissional

Noções básicas de procedimentos e prática profissional da Recepção: check-in, check-out, abertura de contas individuais, fechamento de caixa.

Os procedimentos de *check in* e *check out*.

Atendimento padrão; Qualidade de serviços

Rotina operacional do setor da recepção

Procedimentos para o preenchimento da ficha de Registro de Hóspedes (FRNH), Boletim de Ocupação Hoteleira (BOH), *checklist* e livro de registro (*long book*).

Programas informatizados;

Técnicas de vendas e marketing em um meio de hospedagem.

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.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas;

Exercícios teóricos e práticos;

Apresentação de seminários;

Análise e interpretação de textos e artigos;

Simulações de Serviços Hoteleiros;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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. ISMAIL, Ahmed. Hospedagem Front Office e Governança. São Paulo: Thomson Pio- neira, 2004 VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003 FRANCO, Rolando. Avaliação de Projetos Sociais . Editora Vozes: 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DAVIES, Carlos Alberto. Manual de Hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Ca- xias do Sul: Educs, 2003. PÉREZ. Luis. Manual Prático de Recepção Hoteleira. São Paulo: Rocca, 2001. O'CONNOR, P. Distribuição da Informação Eletrônica em Turismo e Hotelaria. Porto Alegre:Bookman, 2001. MATOSO, J.M. Guerreiro. A Informática na Hotelaria e Turismo. EditoraPlatana, 2000.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO I	
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: -	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

Semestre: 1
Nível: Técnico
EMENTA
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. Ênfase em Técnicas de Recepção.
OBJETIVO
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.
PROGRAMA
Práticas de Recepção
METODOLOGIA DE ENSINO
Vivência e prática das Técnicas de Recepção, orientadas por professor designado para o acompanhamento.
AValiação
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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

SEMESTRE II

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		
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		
EMENTA		
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.		
OBJETIVO		
Formar futuros profissionais capazes de construir e manter relações interpessoais estáveis e duradouras do ambiente de trabalho.		
PROGRAMA		
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 cerimonial e protocolo.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas expositivas, seminários.		
AVALIAÇÃO		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

Provas escritas, trabalhos em grupo, seminários.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANTUNES, Celso. Relações interpessoais e autoestima . Fascículo 16. Petrópolis: Vozes, 2005. CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. T. Dinâmica das relações interpessoais . São Paulo: Alinea, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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 _____

DISCIPLINA: SISTEMA E TÉCNICA DE RESERVA	
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	
Executar procedimentos operacionais de reservas utilizando técnicas específicas, considerando as políticas estabelecidas, e controlar adisponibilidade de ocupação das unidades habitacionais do meio de hospedagem.	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

OBJETIVO

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

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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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, Vládir. 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; CÂNDIDO, Índio. 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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.
OBJETIVO
<ul style="list-style-type: none">· Agir de acordo com as normas de saúde e segurança do trabalho· Ser proativo e dinâmico;· Agir com postura profissional;· Envolver-se na solução de problemas;· Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);· Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;· Ser assíduo nas atividades propostas;· Ser pontual nas atividades propostas;· Demonstrar responsabilidade ambiental;· Zelar pelo patrimônio da empresa.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none">· Operacionalizar a limpeza e a arrumação da unidade habitacional;· 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;· Limpar, higienizar e arrumar a unidade habitacional e as áreas comuns;· Auxiliar no planejamento e conservação da limpeza e manutenção das áreas sociais e habitacionais;· Cumprir as normas e procedimentos de saúde e segurança do trabalho;· Realizar serviços especiais e diferenciados· Utilizar equipamentos de prevenção individual e coletiva.· Preencher requisições de solicitação de materiais· Programar as atividades do setor de governanças considerando as normas estabelecidas pela empresa e a dinâmica da ocupação do hotel· Verificar listagem de hóspedes por unidade habitacional. <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>
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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. _____. Controles em hotelaria . 5 ed. Caxias do Sul, RS, 2005. VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e 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	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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 _____



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO II		
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		
EMENTA		
<p>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. Ênfase em Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança e Alimentos e Bebidas.</p>		
OBJETIVO		
<p>Proporcionar a aprendizagem prática do aluno na hospedagem em observância ao trabalho cotidiano dos meios de hospedagem.</p> <p>Compreender toda a realidade de práticas e oferta de serviços no meio de hospedagem.</p>		
PROGRAMA		
Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança e Alimentos e Bebidas		
METODOLOGIA DE ENSINO		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

Vivência e prática das Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança e Alimentos e Bebidas, orientadas por professor designado para o acompanhamento.	
AVALIAÇÃO	
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
_____	_____



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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 _____



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

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.		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

- 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** . 14ª 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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

Semestre III

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO III		
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		
EMENTA		
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. Ênfase em Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança, Alimentos e Bebidas .		
OBJETIVO		
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.		
PROGRAMA		
Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança e Alimentos e Bebidas		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

METODOLOGIA DE ENSINO	
Vivência e prática das Técnicas de Recepção, Sistemas e Técnicas de Governança e Alimentos e Bebidas, orientadas por professor designado para o acompanhamento.	
AVALIAÇÃO	
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
_____	_____



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código:		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 80	CH Prática:
CH - Práticas como componente curricular do ensino:		
Número de Créditos: 4		
Pré-requisitos: -		
Semestre: 3		
Nível: Técnico		
EMENTA		
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.		
OBJETIVO		
Desenvolver competências e habilidades empreendedoras para implementar e gerenciar seu próprio negócio.		
PROGRAMA		
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		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Seminários, simulações, estudos de caso.		
AVALIAÇÃO		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

Participação, frequência, trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

EMENTA
Executar procedimentos operacionais para venda, montagem, estruturação e controle dos espaços de eventos dos meios de hospedagem.
OBJETIVO
<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none">• 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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

• 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;	
AVALIAÇÃO	
-Trabalhos Individuais . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) . Seminários . Avaliações Práticas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
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.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: SERVIÇOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS

Código:

Carga Horária Total: 40h

CH Teórica: 40h

CH Prática:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

CH - Práticas como componente curricular do ensino: 20

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos:

Semestre: 3

Nível: Técnico

EMENTA

Operacionalização na área de Alimentos e Bebidas

OBJETIVO

- Operacionalizar na área de Alimentos e Bebidas.
- Prestar serviços em Alimentos e Bebidas
- Conhecer as atribuições e responsabilidades dos cargos e funções
- Atuar nas tipologias de estabelecimentos alimentícios

PROGRAMA

- Tipologias das empresas alimentícias
- Segmentação de Mercado
- Tendências de Restaurantes
- Setor de serviços
- Materiais, equipamentos e utensílios
- Mise en place de mesa e salão e técnicas de atendimentos da área de serviços
- Tipos de Serviços
- Abertura e Fechamento do Restaurante

METODOLOGIA DE ENSINO

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

AVALIAÇÃO	
-Trabalhos Individuais . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) . Seminários . Avaliações Práticas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM		
Código:		
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h	CH Prática:
CH - Práticas como componente curricular do ensino: 20		
Número de Créditos: 2		
Pré-requisitos:		
Semestre: 3		
Nível: Técnico		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

EMENTA
Estudo dos princípios socioambientais no setor de hospedagem.
OBJETIVO
Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental no setor de Hospedagem.
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none">• Conceito de sustentabilidade.• Impactos ambientais da atividade turística e de meios de hospedagem.• Meios de hospedagem e áreas legalmente protegidas.• Turismo de massa e identidade local.• Introdução à gestão e certificação ambiental.• Fundamentos, medidas e sistemas de gestão ambiental em meios de hospedagem. <p>Eventos sustentáveis</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Análise e interpretação de textos e artigos;
AVALIAÇÃO
-Trabalhos Individuais . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) . Seminários
BIBLIOGRAFIA BÁSICA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

GONÇALVES, Luís Cláudio. Gestão Ambiental Em Meios De Hospedagem. Aleph Editora: SP, 2004.
DIAS, Reinaldo. GESTÃO AMBIENTAL: Responsabilidade Social e Sustentabilidade. 2ª edição.
Editora Atlas: SP, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBIERI, José Carlos **Gestão Ambiental Empresarial - Conceitos Modelos E Instrumentos** .3ª
Ed..ditora Saraiva:SP, 2011
ABNT NBR 15401: 2006

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO

Código:

Carga Horária Total: 40h

CH Teórica: 40h

CH Prática:

CH - Práticas como componente curricular do ensino: 20

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos:

Semestre: 3

Nível: Técnico

EMENTA

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

OBJETIVO

- Conhecer a Legislação e normas técnicas para desempenhar sua função em saúde e Segurança do Trabalho.
- Conhecer o serviço da palavra acidente e sua maneira de prevenir.
- Conhecer a função e a composição do SESMET e CIPA

Identificar os equipamentos de proteção individual e coletivo adequados a proteção contra riscos de



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

acidentes de trabalho a sua área de atuação..

PROGRAMA

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

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

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Segurança e medicina do trabalho. Manual de legislação. São Paulo: Atlas, 1999.
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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ZOCCHIO, Alvaro. Política de segurança e saúde no trabalho: elaboração, implantação, administração. São Paulo: LTr, 2000.
GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho. 3.ed.São Paulo (SP): LTr, 2006.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

DISCIPLINA: INGLÊS III		
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		
EMENTA		
<p>Desenvolvimento de habilidades referentes à compreensão do inglês como língua estrangeira de modo que o aluno será capaz de expressar-se de forma escrita e oral, utilizando estruturas elementares para alcançar tal objetivo. Localizar ambientes dentro de uma edificação. Descrever ações momentâneas ou temporárias. Comparar situações, lugares, coisas, etc. Pedidos formais. Ações passadas com conseqüências no presente ou sem fim determinado. Decisões no momento da fala. Promessas futuras.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none">• Compreender o processo gramatical básico da língua inglesa• Conhecer os sistemas lingüísticos elementares• Desenvolver as habilidades básicas de compreensão e expressão oral e auditiva• Interpretar textos e diálogos de nível elementar <p>Reconhecer o significado adequado das palavras</p>		
PROGRAMA		
<ul style="list-style-type: none">• Imperativo• Preposições de lugares• Direções		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

<ul style="list-style-type: none">• Presente contínuo• Presente simples X Presente contínuo• Comparativo de adjetivos• Superlativo de adjetivos• Presente perfeito• <i>Like X would like</i> <p>Futuro simples (<i>Will</i>)</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas, seminários.	
AVALIAÇÃO	
Provas escritas, trabalhos em grupo, seminários.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
LIMA, Júlio César Ferreira. Inglês para Hotelaria . 2015 (Apostila) BYGRAVE, Jonathan. New Total English - Starter . England, Pearson, 2012. BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook . England, Pearson, 2012.	
BIBLIOGRAFIA 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.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____