



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

**PROJETO PEDAGÓGICO CURSO TÉCNICO EM
HOSPEDAGEM**

Guaramiranga, 2020

(Página em branco)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
CEARÁ
CAMPUS AVANÇADO GUARAMIRANGA

Virgílio Augusto Sales Araripe
Reitor do Instituto Federal de Educação de Ciência e Tecnologia-IFCE

Reuber Saraiva de Santiago
Pró-Reitor de Ensino

Zandra Maria Ribeiro Mendes Dumaresq
Pró-Reitora de Extensão

José Wally Mendonça Menezes
Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Francisca Lúcia Sousa de Aguiar
Diretor-Geral do IFCE - *Campus* de Guaramiranga

Nágela Silva Rodrigues
Coordenadora de Ensino do IFCE –*Campus* Guaramiranga

Bruna Maria Rodrigues de Freitas
Coordenadora do Curso Técnico em Hospedagem do IFCE –*Campus* Guaramiranga

Comissão responsável pela alteração do Projeto Pedagógico do Curso:

Bruna Maria Rodrigues de Freitas
José Nilton Rodrigues Silva
Jaciera de Barros Brasil
Jefferson Antonio Siqueira de Araújo
Nágela Silva Rodrigues
Ana Paula da Cruz Teixeira Freire

(Página em branco)

SUMÁRIO

1. DADOS DO CURSO	9
1.1 IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO	9
1.2 INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO	9
2. APRESENTAÇÃO	11
3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	11
3.1 INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ - IFCE	11
3.2 IFCE <i>CAMPUS</i> AVANÇADO DE GUARAMIRANGA	14
4. JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO	15
5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	16
6. OBJETIVOS DO CURSO	18
6.1 OBJETIVO GERAL	18
6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	18
7. FORMAS DE INGRESSO	19
8. ÁREAS DE ATUAÇÃO	19
9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	19
10. METODOLOGIA	20
11. ESTRUTURA CURRICULAR	22
11.1 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	22
12. FLUXOGRAMA CURRICULAR	26
13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	27
14. PRÁTICA PROFISSIONAL	29
15. ESTÁGIO	30
16. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	34
17. EMISSÃO DE DIPLOMA	35
18. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	35
19. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	37
20. APOIO AO DISCENTE	38

21. CORPO DOCENTE	39
21.1 ÁREA DE ATUAÇÃO E QUANTIDADES DE DOCENTES NECESSÁRIOS AO FUNCIONAMENTO DO CURSO	39
21.2 DOCENTES DO IFCE CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA - FORMAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DISCIPLINAS DO CURRÍCULO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM	40
22. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	41
23. INFRAESTRUTURA	42
23.1 INSTALAÇÕES FÍSICAS, ADMINISTRATIVAS E ACERVO BIBLIOGRÁFICO DO IFCE	42
23.1.2 LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA	44
24 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À AREA DO CURSO	44
24.1 LABORATÓRIO DE RECEPÇÃO E RESERVAS (LARR)	44
24.2 LABORATÓRIO DE GOVERNANÇA (LAGOV)	45
24.3 LABORATÓRIO DE EVENTOS E MARKETING (LABEM)	45
24.4 LABORATÓRIO DE COZINHA E RESTAURAÇÃO	46
25. REFERÊNCIAS	47
ANEXO A – Programas de Unidade Didática - PUD	48
PUD – Informática Aplicada	48
PUD – Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	50
PUD – Inglês I	51
PUD – Sistema e Técnica de Reserva	53
PUD – Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	55
PUD – Sistema e Técnica de Governança	57
PUD – Sistema e Técnica de Recepção	59
PUD - Ética Profissional e Relações Interpessoais	61
PUD – Introdução à Matemática Financeira	63
PUD – Serviço em Alimentos e Bebidas	65

PUD – Segurança do Trabalho	67
PUD – Inglês II	69
PUD – Planejamento e Organização de Eventos	71
PUD – Empreendedorismo	73
PUD – Sustentabilidade em Meios de Hospedagem	75
PUD - Libras	78
PUD – Educação Física	79
PUD – Artes – Música	81
PUD - Espanhol	83
Anexo B. Pontuação de Prática Profissional	85

1.DADOS DO CURSO

1.1 IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - <i>campus</i> Avançado Guaramiranga		
CNPJ: 10749098/0025-12		
Endereço: Sítio Guaramiranga, s/n, Centro		
Cidade: Guaramiranga	UF: CE	Telefone: (85) 3401-2221
E-mail: lucia.aguiar@ifce.edu.br	Página institucional na internet: ifce.edu.br/Guaramiranga	

1.2 INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

Denominação	Curso Técnico em Hospedagem
Titulação conferida	Técnico em Hospedagem
Nível	Médio
Forma de articulação com o Ensino Médio	Subsequente
Modalidade	Presencial
Duração	2 semestres
Periodicidade	Semestral
Formas de ingresso	Processo seletivo público. Admissão de transferidos.
Número de vagas anuais	60
Turno de funcionamento	Vespertino
Ano e semestre do início do funcionamento	2015, 2015.2
Carga horária dos componentes curriculares (Obrigatórias e optativas)	880h
Carga horária do estágio	80h

Carga horária da prática profissional	40h
Carga horária total para conclusão do curso	840h
Sistema de carga horária	01 crédito = 20h
Duração da hora-aula	60 minutos

2. APRESENTAÇÃO

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 voo firme e confiante no mercado de trabalho.

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

3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

3.1 INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ - IFCE

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

Nossa história institucional inicia-se no século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, com a inspiração orientada pelas escolas

vocacionais francesas, destinadas a atender à formação profissional aos pobres e desvalidos da sorte. O incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso durante os anos 40, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941 e, no ano seguinte, passa a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, ofertando formação profissional diferenciada das artes e ofícios orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do País.

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

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

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

Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará é igualmente transformada, junto com as demais Escolas Técnicas da Rede Federal, em Centro

Federal de Educação Tecnológica (CEFET), mediante a publicação da Lei Federal Nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a qual estabeleceu uma nova missão institucional com ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão tecnológica. A implantação efetiva do CEFETCE somente ocorreu em 1999.

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

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

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

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

perspectivas de expansão para outros cursos do segmento de Hospitalidade e Lazer e demais áreas afins.

3.2 IFCE CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA

O IFCE Campus Guaramiranga, funciona em uma edificação projetada pelo arquiteto Neudson Braga, datado da década de 1970, configurando-se como antiga residência de veraneio do governador, construída na gestão de Adauto Bezerra. 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.

Após reformas de manutenção e investimentos de melhorias contínuos, incluindo mobiliário e instalações, o IFCE *Campus* Guaramiranga foi criado, através da Portaria nº 505 do Ministério da Educação (MEC) de junho de 2014. Assim, a partir desta data, o IFCE assumiu a responsabilidade de implantar cursos, inicialmente de formação técnica, em consonância com as demandas de qualificação do município e da Região.

A área total abrange 3,66 hectares, sendo que a área construída é de 2.200m². Ressalta-se que a construção faz parte de uma área de proteção ambiental, onde o seu entorno é formado por resquício de vegetação da Mata Atlântica. Do portão de entrada até o prédio do Campus IFCE Guaramiranga há um percurso de aproximadamente 200 metros. A área externa do Hotel é composta por um jardim extensivo a todo o prédio.

No âmbito da qualificação, o IFCE, através da unidade em Guaramiranga, inova em sua atuação no campo educacional, com direção, docentes e técnicos que atuam a frente de um equipamento único na rede de Institutos Federais do Brasil, tendo em vista se tratar de um Hotel Escola, o qual 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, cultural e pedagógico.

Os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) são ofertados no Campus com objetivo de aperfeiçoar, capacitar e atualizar pessoas que desejam entrar ou

retornar ao Mercado de Trabalho, buscando assim qualificar essa mão de obra de maneira rápida e eficiente.

Ademais, o IFCE *campus* Avançado Guaramiranga vem analisando a sua expansão para a oferta de novos cursos técnicos, tecnológicos e de pós-graduação *lato sensu*, dentre eles: Curso Técnico de Informática, Curso Técnico de Restaurante e Bar, Curso Superior de Tecnologia em Eventos e, em parceria com outros *campi* e em convênio com a Universidade Estadual do Ceará (UECE), pretende sediar a Especialização em Café, pioneira em nossa instituição. Atualmente o Campus possui um corpo docente de 9 professores e conta com 6 técnicos administrativos, servidores qualificados para atender os interesses de nossa comunidade acadêmica.

4 JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO

A cidade de Guaramiranga se instala em uma Área de Preservação Ambiental da mata Atlântica, onde predomina uma vegetação exuberante e fauna diversificada, principalmente, aves. A riqueza natural e a vocação para a realização de eventos artísticos e culturais tornaram Guaramiranga um destino turístico consolidado nacional e internacionalmente. A partir do do ano de 2000 cresce o número de turistas na região para participar dos eventos culturais, principalmente no Festival Jazz e Blues. A cidade precisou estrutura-se para atender a demanda crescente de visitantes e da mesma forma capacitar a comunidade local para oferecer serviços.

Na visão do crescimento da cidade e de campo de atuação, 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 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 visando a capacitação da comunidade para atuar no mercado de trabalho.

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.

Em 2015 foi criado o primeiro curso de formação técnica no município de Guaramiranga, o Técnico em Hospedagem, após Consulta Pública realizada por gestores educacionais, gestores públicos da região e comunidade. O curso estruturou-se na realização de aulas teóricas e práticas em que o aluno sai com a capacidade de atuar no mercado de forma qualificada.

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 Curso Técnico em Hospedagem 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.

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL


O Curso Técnico em Hospedagem relaciona-se ao eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. As diretrizes pedagógicas para o respectivo curso do Instituto Federal do Ceará – *Campus* Avançado Guaramiranga destina-se a estudantes que concluíram o ensino médio ou equivalente e pleiteiam uma formação técnica.

Apresenta-se, portanto, proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa na perspectiva construtiva e transformadora pelos princípios norteadores da modalidade da Educação Profissional Técnica de Nível Médio explicitados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, Lei nº 9.394/96, bem como a Lei nº 11.741/2008.

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 oferta o curso Técnico em Hospedagem na modalidade subsequente.

No âmbito institucional, seguem-se as disposições do Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD), as metas do Plano de Desenvolvimento Institucional do *Campus* Avançado de Guaramiranga (PDI), bem como as diretrizes Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFCE.

Além desse fundamento, destacam-se outras normativas nacionais para cursos técnicos de nível médio:

- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
 - Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
 - Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- 
- Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.
 - Resolução vigente que determina a organização e o funcionamento do Colegiado de curso e dá outras providências.

O perfil do egresso e a área de atuação do Curso Técnico em Hospedagem ofertado pelo IFCE – *Campus* Avançado de Guaramiranga está em conformidade com as disposições presentes no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC (BRASIL, 2016, p. 251).

6. OBJETIVOS DO CURSO

6.1 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais para atuarem em meios de hospedagem, orientados pelo cultivo dos valores da dignidade humana e da ética, do respeito e valorização da natureza e da primazia pela educação.

6.2 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;
- Incentivar o comportamento ético e competências necessárias para o desenvolvimento eficiente e eficaz das habilidades inerentes ao técnico em hospedagem;
- Criar estratégias que estimulem 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.

7. FORMAS DE INGRESSO

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. As inscrições para o processo seletivo serão estabelecidas em Edital.

O IFCE – Campus Avançado de Guaramiranga ofertará anualmente 60 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.

8. ÁREAS DE ATUAÇÃO

O técnico em hospedagem poderá atuar em campos diversos, como hotéis, pousadas, resorts, flat apart hotel, cruzeiros, hotelaria hospitalar, condomínios residenciais e comerciais, spas, bancos, shoppings, plataformas de petróleo, companhias aéreas, clubes, parques temáticos, organização de eventos, restaurantes, bares, recanto para idosos, entre outros prestadores de serviços que queiram implantar os serviços hoteleiros em seus empreendimentos.

9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

Considera técnico em Hospedagem o profissional que domina conteúdos e processos relevantes do conhecimento científico, tecnológico, social e cultural utilizando suas diferentes linguagens, o que lhe confere autonomia intelectual e moral para acompanhar a atividade turística, orientado por valores da convivência democrática e defesa e respeito ao patrimônio artístico, cultural e ambiental. O Técnico

em Hospedagem é o profissional com qualificação necessária para atuar nos setores de recepção, reservas, governança, alimentos e bebidas, eventos, entre outros setores de um meio de hospedagem, executando atividades operacionais e de gerenciamento, prestando suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação.

Este profissional deve estar preparado para as exigências da atividade hoteleira na arte e técnica do bem servir, visando garantir qualidade para as empresas que presta serviços. Deve adotar padrões de relação social e emocional com seus clientes, visando satisfação, o retorno e a recomendação do atendimento; buscar aprimoramento relacional no ambiente de trabalho com os colaboradores, parceiros e fornecedores. Buscar atualização constante desenvolver seus estudos e pesquisas no campo profissional, visando soluções, inovações, métodos, técnicas e tecnologias a serviço da Hospitalidade e Lazer. Sua formação lhe permite atuar em equipes multidisciplinares e junto a diversos profissionais, clientes e fornecedores envolvidos no processo de trabalho.

O técnico em hospedagem deve atuar de forma empreendedora, com responsabilidade social e ambiental buscando qualidade total de seus serviços. A sua formação está sustentada em princípios éticos para o exercício de seus direitos e deveres, visando respeitar as diversidades e as regras de convivência para criar intenção emocional em cliente e colaboradores.

10. METODOLOGIA

A prática pedagógica do Curso Técnico em Hospedagem parte do pressuposto que o conhecimento do estudante está em processo de construção. Desta forma, faz-se necessário um processo de ensino-aprendizagem, onde os professores e alunos cooperam para o aprendizado mútuo. As atividades desenvolvidas em sala de aula devem considerar o histórico social e cultural de cada estudante.

O Curso Técnico em Hospedagem se caracteriza por aulas expositivas, aulas práticas, exercícios, estudos de caso, mapas conceituais, seminários, visitas técnicas, audição de cds, fitas, projeção de filmes, leitura participativa, provas, estudo dirigido, realização de eventos internos e externos, simulação de cenários, participação de fóruns, minicursos, oficinas e em atividades de extensão e pesquisa junto a comunidade.

Sobre a ênfase das leis nos currículos baseia-se na importância desses saberes para a formação profissional e da cidadania dos atores envolvidos no processo de ensino-aprendizagem. Nos Programas de Unidade Didática (PUD), cada disciplina apresenta suas metodologias a serem desenvolvidas ao longo do semestre.

Metodologicamente, referente ao atendimento às Diretrizes Curriculares Nacionais que tratam da Educação Ambiental, Educação em Direitos Humanos, Educação das Relações Étnico-Raciais para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana e as Leis 10.639/03 e 11.645/2008, que estabelecem a obrigatoriedade do ensino das temáticas de "História e Cultura AfroBrasileira" e "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, além da abordagem em sala de aula, os professores irão aplicar a temática das seguintes formas: através de reprodução de vídeos e posterior roda de conversa, palestras, visita às exposições de amostras artísticas, participação de comunidades indígenas nos eventos dos campi e temática abordada na feira gastronômica com apresentações de pratos temáticos afros e ou indígenas. Essas ações propostas têm como base as experiências realizadas no campus de Guaramiranga.

Nesta perspectiva, o trabalho interdisciplinar contribui como importante metodologia, por possibilitar a integração entre as diferentes áreas de conhecimento e por ultrapassar o pensar fragmentado. Para Paulo Freire (1987), a interdisciplinaridade é o processo metodológico de construção do conhecimento pelo sujeito com base em sua relação com o contexto, com a realidade, com sua cultura. Busca-se a expressão dessa interdisciplinaridade pela caracterização de dois movimentos dialéticos: a problematização da situação, pela qual se desvela a realidade, e a sistematização dos conhecimentos de forma integrada.

A educação, sendo um processo de transformação e construção do sujeito, deve levar o aluno à reflexão sobre seu ambiente concreto e, conseqüentemente, a uma consciência crítica que lhe oportunize transformar e intervir nessa realidade e nesse ambiente. Para que a educação se efetive dessa forma, devem ser eleitas metodologias e atividades que ofereçam experiências de aprendizagem ricas em situações de participação, nas quais os alunos possam opinar, assumir responsabilidades, resolver problemas e conflitos e refletir sobre as conseqüências de seus atos.

Portanto, podemos aferir que no desenvolvimento das metodologias de ensino e aprendizagem o professor deve agir considerando o estado inicial de seus estudantes, a fim de motivá-lo com conhecimentos que sejam relevantes para que ele os transforme em aprendizado.

11. ESTRUTURA CURRICULAR

11.1 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Hospedagem do Campus Avançado de Guarimiranga apresenta sua organização curricular em observância às determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 11.741/2008, bem como disposições e princípios apresentados no Projeto Político-Institucional (PPI) do IFCE.

Outrossim, contempla ainda os dispositivos das leis nº 11.645/2008 e 10.639/2003, que regulam a inclusão da temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena na Rede de Ensino, além da Resolução nº 1/2004 do Conselho Nacional de Educação, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. As disciplinas poderão desenvolver atividades que estão de acordo com as Diretrizes, contudo, destacam-se as disciplinas: Ética Profissional e Relações Interpessoais, Introdução a Alimentos e Bebidas, Empreendedorismo e Sustentabilidade em Meios de Hospedagem como consta no programa de unidade didática de cada disciplina.

Considerando a carga horária mínima de 800h, prevista no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016, p. 251), opta-se nesta proposta por uma carga horária total de disciplinas obrigatórias de 680 horas de 60 minutos. A carga horária total obrigatória do curso, considerando as 40h de Prática Profissional é de 720 horas. 80 horas de Estágio obrigatório contra turno ou nos finais de semana. Podendo ser realizado no Hotel Escola IFCE ou em outro empreendimento. São 4 disciplinas optativas, que totalizam 160 horas.

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, segundo, à exigência do mundo do trabalho na atualidade. As disciplinas do semestre I trabalham os aspectos da comunicação, da contextualização à realidade da hotelaria e do turismo e da prática em recepção, reservas e governança.

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.

O curso reforça o compromisso em promover práticas de comunicação em língua estrangeira, nomeadamente de língua inglesa, levando em conta as demandas de mercado e o caráter universalizado do idioma.

No semestre II são trabalhados os conteúdos ligados a vendas, ao serviço de alimentos e bebidas, eventos, aspectos do empreendedorismo e financeiro e a sustentabilidade dos empreendimentos. Ambos semestres contemplam a língua

estrangeira, no caso específico, foi escolhida a língua inglesa, em virtude da mesma praticamente está universalizada.

O Quadro 1, apresenta a estrutura da matriz curricular, síntese detalhada das configurações das disciplinas.

QUADRO 1 - MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

SEMESTRE	DISCIPLINA	OBRIGATÓRIO	CH	PRÉ-REQUISITOS	Obs
1	Fundamentos do Turismo e da Hotelaria	S	40	-	-
1	Sistemas e Técnicas de Governança	S	40	-	-
1	Sistemas e Técnicas de Recepção	S	40	-	-
1	Sistemas e Técnicas de Reservas	S	40	-	-
1	Ética Profissional e Relações interpessoais	S	40	-	-
1	Informática Aplicada	S	40	-	-
1	Técnicas de Comunicação oral e escrita	S	40	-	-
1	Inglês I	S	80	-	-
1	Estágio I	S	40	-	-
2	Serviço em Alimentos e Bebidas	S	40	-	-
2	Planejamento e Organização de Eventos	S	40	-	-
2	Introdução à matemática financeira	S	40	-	-
2	Empreendedorismo	S	80	-	-
2	Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem	S	40	-	-
2	Inglês II	S	80	Inglês I	-
2	Segurança do Trabalho	S	40	-	-

2	Estágio II	S	40	Estágio I	-
CH Prática Profissional		S	40	-	-
CH Total do curso (disciplinas obrigatórias+ prática profissional)			760	-	-
CH Total do curso + Estágios			840	-	-
Optativas	Libras	N	40	-	-
	Educação Física	N	40	-	-
	Artes	N	40	-	-
	Espanhol	N	40	-	-
CH Total do Curso (disciplinas obrigatórias+prática profissional+estágios+disciplinas optativas): 1000					

Fonte: Autores do PPC

12. FLUXOGRAMA CURRICULAR



13. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

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

A avaliação do desempenho acadêmico é feita por componente curricular, utilizando-se de estratégias formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática da pesquisa, da reflexão, da criatividade e do autodesenvolvimento. É considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha a média mínima de aproveitamento semestral e sua correspondente frequência mínima no total de aulas e demais atividades programadas no semestre letivo.

Considerando que o desenvolvimento de competências envolve conhecimentos, práticas e atitudes, o processo avaliativo exige diversidade de instrumentos e técnicas de avaliação, que deverão estar diretamente ligadas ao contexto da área objeto da educação profissional e utilizadas de acordo com a natureza do que está sendo avaliado.

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

- **Trabalho de pesquisa/projetos** – com a finalidade de verificar as capacidades de representar objetivos a alcançar; caracterizar o que vai ser trabalhado; antecipar resultados escolher estratégias mais adequadas à resolução do problema; executar ações; avaliar essas ações e as condições de execução, seguir critérios preestabelecidos.

- **Observação da resolução de problemas relacionados ao trabalho em situações similares ou reais** - objetivando verificar indicadores que demonstrem a aquisição de competências mediante os critérios de avaliação previamente estabelecidos.
- **Análise de casos** – visando desencadear um processo de pensar, fomentar dúvidas, levantar e comprovar hipóteses.
- **Prova escrita ou oral e prática** – visa verificar a capacidade adquirida pelos alunos com relação aos conteúdos aprendidos, por exemplo: analisar, classificar, comparar, criticar, generalizar e levantar hipóteses, estabelecer relações com base em fatos, fenômenos, ideias e conceitos.

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

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

Conforme o Regulamento da Organização Didática dos Cursos do IFCE - ROD, segue o critério de aprovação para os Cursos Técnicos:

A nota terá característica quantitativa que incidirá dos aspectos qualitativos evidenciados na avaliação. Desse modo, a sua composição será acordada pelo docente da disciplina, evidenciando as médias parcial e final da seguinte forma:

Média parcial Média final

Onde: MP - média parcial

N1 - nota da Etapa 1

N2 - nota da Etapa 2

MF - média final

AF - avaliação final

A aprovação ou reprovação no componente curricular será estimado pela média parcial e/ou média final e frequência. É condição para aprovação no componente curricular, frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas, e média parcial igual ou superior a 6,0 (sete). Caso o discente apresente média parcial inferior a 6,0 (sete) e maior ou igual a 3,0 (três) poderá realizar a avaliação final.

Desse modo, a média final proporcionará a aprovação do discente se igual ou maior que 5,0 (cinco) (IFCE, 2015, p. 27). Para aqueles discentes que não atingirem desempenho satisfatório, a partir da etapa 1, poderão ser realizadas ações para a recuperação da aprendizagem.

14. PRÁTICA PROFISSIONAL

A prática profissional do Curso Técnico em Hospedagem, poderá ser realizada pelo aluno ao longo do curso, distribuídos principalmente em atividades relacionadas ao curso vigente contabilizando 40 horas. Essa prática objetiva a integração teoria-prática, com base no princípio da interdisciplinaridade e indissociabilidade do conhecimento, devendo constituir-se em um espaço de complementação, ampliação e aplicação dos conhecimentos construídos durante a experiência curricular.

A promoção dessas práticas busca antecipar e simular o cenário do mundo do trabalho, servindo como um escopo onde o aluno pode desbravar diferentes áreas dentro de suas competências, antevendo problemas e produzindo soluções.

É responsabilidade dos discentes cumprir as horas estipuladas para as atividades complementares. Elas devem ser realizadas enquanto o aluno estiver regularmente matriculado e devem ser comprovadas, individualmente, através de certificados, diplomas, declarações ou outro documento oficial satisfatório. A atividade deve ser preenchida e contabilizada, conforme tabela abaixo, acompanhada de seus documentos comprobatórios e apresentada à Coordenação do curso para avaliação, análise e deferimento. No anexo B, verifica-se a pontuação de atividades que podem contemplar a Prática Profissional.

15. ESTÁGIO

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 frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos nos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos”.

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 pelo estágio obrigatório, com carga horária total de 80 horas, acontecendo sob a supervisão e o acompanhamento de um professor. Podendo ser realizado em horário livre na semana, no contra turno ou final de semana.

A Resolução nº 28/2014 do IFCE versa sobre o estágio, que embasada na Lei 11.788/2008, estabelece dentre outras características que o estágio deve está previsto

no PPC do curso, bem como, sua sistemática de acompanhamento e cumprimento de carga horária.

O estágio não poderá ultrapassar 6 (seis) horas diárias, ou seja, 30 (trinta) horas semanais. Os documentos necessários para iniciação e acompanhamento do estágio serão: ficha de matrícula, relatório diário das atividades, relatório periódico de atividades, relatório final de estágio (curso técnico), ficha de acompanhamento do professor-supervisor, termo de realização e avaliação do estágio, termo de compromisso do estágio e plano de atividades do estagiário, formulário para cadastramento da empresa, caso o aluno opte em realizar o estágio externo ao Campus de Guaramiranga.. Todos são anexos contidos na Resolução nº 028/2014, que atendem à demanda de iniciação profissional aqui evidenciada no estágio.

Nesse sentido, interessante mencionar que o Estágio estará sob orientação de docente responsável, no Laboratório Pedagógico Recepção, Reservas e de Governança do Hotel Escola IFCE Guaramiranga. Esse cenário, portanto, tem como objetivo proporcionar aos alunos a oportunidade de desenvolver habilidades e as competências necessárias para o exercício da profissão na área do turismo, hospitalidade e lazer. Sua criação, dentre desse viés, alcança as seguintes atividades e objetivos no Estágio I:

- Compreender o processo do ciclo do hóspede (check-in, atendimento e check-out);
- Executar as atividades inerentes ao procedimento de check-in;
- Executar as atividades pertinentes ao procedimento de atendimento durante a estada do hóspede;
- Operacionalizar com eficiência e eficácia o procedimento de check-out;
- Saber como atender ao hóspede em suas necessidades especiais;
- Conhecer os tipos de reservas existentes;
- Compreender a importância dos setores de reservas e recepção para o eficiente fluxo de hóspedes.
- Dominar o preenchimento dos formulários do setor de reservas e executar eficientemente, o gerenciamento dos fluxos do setor.
- Desenvolver o senso de equipe, de responsabilidade e cooperação.
- Aproximar os alunos da realidade do mercado de trabalho.

- Desenvolver técnicas de higienização e arrumação das unidades habitacionais;
- Zelar pelos enxovais do Hotel Escola;
- Planejamento e Organização de atividades gerais para atender demandas;
- Dominar formulários e gerenciar o uso;
- Compreender e realizar triagem da rouparia;

No Estágio II, sob orientação de docente responsável, explorará competências e habilidades inerentes à organização e planejamento de eventos e ao setor de alimentos e bebidas, assim apresenta algumas atividades e objetivos:

- Compreender o processo das fases de planejamento e organização de eventos;
- Atuar, ativamente, na organização, produção e realização de eventos realizados no hotel;
- Conhecer e compreender as formas de divulgação do hotel e de seus eventos;
- Desenvolver habilidades de produção de material de divulgação através do uso do software Canvas;
- Atuar na divulgação e monitoramento das redes sócias do hotel;
- Atuar no monitoramento dos canais de atendimento ao cliente (telefone, website e redes sociais);
- Dominar todas as informações referentes a eventos e divulgações do hotel;
- Desenvolver o senso de equipe, de responsabilidade e cooperação;
- Aproximar o da realidade do mercado de trabalho e do seu clientes;
- Compreender a dinâmica de controle de pedido, recebimento, checagem, limpeza e estocagem de insumos alimentícios secos e perecíveis e de outros materiais relevantes para a produção alimentícia;
- Conduzir e acompanhar o desenvolvimento da horta pedagógica do *Campus*;
- Acompanhar a planilha de uso e reservas da Cozinha Pedagógica e do Salão do Restaurante do Hotel Escola IFCE Guaramiranga – quando disponível para fins didáticos -, considerando a necessidade de uso para eventos, aulas e outras atividades inerentes ao funcionamento regular do *Campus*;
- Conhecer e implementar Manual de Boas Práticas em Serviços de

Alimentação, com foco no controle higiênico-sanitário a partir da observação de Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's aplicáveis à Cozinha Pedagógica do *Campus*;

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 externo ao Hotel Escola IFCE.

- 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 empresas prestadoras de serviços e produção de alimentação;

- -Atividades em empresas da área de eventos;

- 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.

As competências do setor de estágio, do professor-orientador-supervisor seguem as normas oficiais da Resolução nº028 de agosto de 2014, do IFCE.

16. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Em conformidade com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE, é assegurado ao discente 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.

Os conhecimentos adquiridos ao longo de experiências vivenciadas fora do IFCE, podem ser aproveitados mediante a avaliação com vistas à certificação desses conhecimentos que coincidam com componentes curriculares integrantes do Curso Técnico em Hospedagem. Poderão ser aproveitados conhecimentos adquiridos:

- Em qualificações profissionais ou componentes curriculares de nível técnico concluído em outros cursos;
- Em cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores (antigos cursos básicos);
- Em atividades desenvolvidas no trabalho (experiência profissional).

Os pedidos de aproveitamento deverão ser feitos por meio de instrumento próprio, de acordo com as exigências e os prazos determinados pela instituição –

calendário letivo, editais etc, conforme o que rege o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

17. EMISSÃO DE DIPLOMA

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

18. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O acompanhamento e a avaliação do curso acontecerá, principalmente, através da atuação do Colegiado do Curso Técnico em Hospedagem do campus Avançado Guaramiranga (Portaria nº 343/GABR/REITORIA, de 03 de maio de 2019) composto pelo docente coordenador do curso, seis docentes do curso (quatro membros titulares e dois membros suplentes), dois técnicos administrativos (um membro titular e um membro suplente) e quatro discentes (dois membros titulares e dois membros suplentes).

A atuação do colegiado abrangerá reuniões periódicas entre os membros a fim de coordenar e fiscalizar as atividades do curso, além de acompanhar e avaliar 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 PPC, por sua vez, 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. Ações contínuas voltadas para o objetivo de garantir a qualidade didático -pedagógica do curso.

Além do trabalho desenvolvido pelo colegiado do curso, a avaliação do Curso Técnico em Hospedagem se dará, também, por meio de avaliações feitas pelos discentes, discussões empreendidas em reuniões de coordenação e em reuniões gerais. 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 instrumentos de avaliação:

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

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

- **Avaliação Institucional** - a Comissão Própria de Avaliação (CPA) realiza diagnóstico das condições das instalações físicas, equipamentos, acervos e qualidade dos espaços de trabalho do Instituto e encaminha aos órgãos competentes relatório constando as potencialidades e fragilidades da instituição, para conhecimento e possíveis soluções.

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

19. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

O IFCE oferta por meio de programas de ensino, extensão, pesquisa e inovação, ações que tem por objetivo estimular e apoiar a formação de seus estudantes.

No ensino, o Programa de Monitoria, com bolsa ou de participação voluntária, em parceria com a Pró-reitoria de Ensino, visa melhorar o desempenho de estudantes no processo de ensino e de aprendizagem em determinada disciplina.

Na extensão, as ações (programas, projetos, cursos e eventos) são elaboradas e cadastradas pelos seus coordenadores a qualquer tempo na Pró-reitoria de extensão, através da plataforma online SIGPROEXT e abrange diversos eixos, tais como: comunicação, cultura, trabalho, saúde, educação, tecnologia e produção, direitos humanos e justiça e meio ambiente. Ressalta-se que os projetos de extensão têm o objetivo de integrar a comunidade acadêmica à externa, proporcionando uma formação que esteja atenta às demandas reais, educacionais e sociais da região.

A Pró-reitoria de Extensão, com objetivo de incentivar a elaboração de projetos nas diversas áreas, concede bolsas para discentes através do Programa Institucional de Apoio a Projetos de Extensão - PAPEX.

Na pesquisa e inovação, são destaques os seguintes programas de incentivo à pesquisa e produção/inovação tecnológica no ensino técnico de nível médio: o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica Júnior (Pibic Jr); o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (Pibiti); o Programa Estudantes Voluntários em Pesquisa e Inovação (Pavi). Os programas mencionados participam da formação integral do indivíduo, tanto em nível profissional quanto social, estimulando o seu crescimento nos diversos níveis escolares.

20. APOIO AO DISCENTE

O IFCE - Campus Avançado Guaramiranga possibilitará aos estudantes algumas ações estratégicas de apoio através dos setores de Assistência Estudantil, Pedagógica e nas demais atividades relacionadas ao desenvolvimento integral do educando.

O setor pedagógico promove ações que visam garantir o êxito do processo de ensino-aprendizagem, tais como acompanhamento individualizado aos discentes nas disciplinas de menor rendimento acadêmico; mediação, quando necessário, entre professores e alunos, buscando contribuir para melhoria da educação; orientação do processo de reingresso a todos os estudantes que estão na situação de evadidos/desistentes, para que os mesmos tenham ciência, incentivando-os a retornarem; realização de palestras de orientação educacional; e acompanhamento aos discentes com necessidades especiais em parceria com a Diretoria de Assistência Estudantil (DAE) da Reitoria.

Já o setor de Assistência Estudantil do campus trabalha na realização da oferta de auxílios estudantis contribuindo para a garantia das condições de igualdade, de permanência e elevação do desempenho acadêmico. O IFCE concede as seguintes modalidades de auxílios: moradia; alimentação; transporte; óculos; visitas e viagens técnicas; acadêmico; didático-pedagógico; discentes mães/pais; formação; de apoio à cultura e ao desporto e pré-embarque internacional.

Outro setor que oferece serviços aos discentes é a Coordenação de Controle Acadêmico (CCA) que atua na execução de processos e atendimento de demandas relacionadas ao Sistema Q-Acadêmico. As principais atribuições deste setor estão voltadas para as atividades de ingresso, matrícula, criação de turmas, horários, expedição de diplomas dos cursos técnicos e demais documentos referentes à rotina acadêmica discente.

Além destes setores, o campus Guaramiranga disponibiliza uma Biblioteca, a qual proporciona um ambiente de estudo para o aluno, orientação e/ou busca

bibliográfica e empréstimo domiciliar – permissão da retirada de material bibliográfico por período determinado.

21. CORPO DOCENTE

21.1.ÁREA DE ATUAÇÃO E QUANTIDADES DE DOCENTES NECESSÁRIOS AO FUNCIONAMENTO DO CURSO

Para o cumprimento da matriz curricular será necessária a participação de docentes com o seguinte perfil, conforme exigência de conteúdo das disciplinas (QUADRO 2):

QUADRO 2- DOCENTES PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Disciplinas	Área	Subárea	Quantidade de Docentes
<ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos da Hotelaria e do Turismo - Sistemas e Técnicas de Governança - Sistemas e Técnicas de Recepção - Sistemas e Técnicas de Reservas - Planejamento e Organização de Eventos - Sustentabilidade em Meios de Hospedagem - Serviços em Alimentos & Bebidas 	Hotelaria	Hospedagem, Restaurante e Bar	03
<ul style="list-style-type: none"> - Ética Profissional e Relações interpessoais - Introdução à matemática financeira - Empreendedorismo 	Administração	Administração de Empresas	01

- Inglês Aplicado I - Inglês Aplicado II	Letras	Língua Inglesa	01
- Técnicas de Comunicação oral e escrita	Letras	Língua Portuguesa	01
- Informática Aplicada	Ciência da Computação	Sistemas de Computação	01
- Segurança do Trabalho	Engenharia de Segurança do Trabalho	Segurança do Trabalho	01

Fonte: Autores do PPC (2020)

21.2 DOCENTES DO IFCE CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA - FORMAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DISCIPLINAS DO CURRÍCULO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

QUADRO 3 - DOCENTES DO CAMPUS DE GUARAMIRANGA

DOCENTE	FORMAÇÃO INICIAL	MAIOR TITULAÇÃO	REGIME	DISCIPLINA
Beatriz Helena Peixoto Brandão	Bacharelado em Gastronomia Bacharelado em Direito	DOUTORADO	40 h/DE	Serviços de Alimentos e Bebidas
Bruna Maria Rodrigues de Freitas	Licenciatura em Geografia Tecnóloga em Hotelaria	DOUTORADO	40 h/DE	Fundamentos do turismo e da hospitalidade/ Sistemas e Técnicas em Governança/ Sustentabilidade em meios de hospedagem
Francisca Flávia Plutarco dos Santos	Bacharelado em Administração	DOUTORADO	40 h/DE	Empreendedorismo/ Introdução à matemática financeira/ Ética Profissional e Relações Interpessoais

Jaciara de Barros Brasil	Licenciatura Letras Inglês	MESTRADO	40 h/DE	Inglês básico I/ Inglês II
Jefferson Antônio Siqueira de Araújo	Licenciatura Letras Português/Inglês	GRADUAÇÃO	40 h/DE	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita
José Nilton Rodrigues Silva	Tecnólogo em Gestão de Turismo	MESTRADO	40 h/DE	Organização de Eventos/ Sistemas e Técnicas em Recepção/Sistemas e Técnicas em Reservas
Riamburgo Gomes de Carvalho Neto	Eng. Químico com Especialização em Engenharia e Segurança do Trabalho	MESTRADO	40 h/DE	Segurança do Trabalho
Tiago dos Santos Façanha	Tecnologia em Telemática	MESTRADO	40 h/DE	Informática

Fonte: Autores do PPC (2020).

22. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O quadro 4 a seguir descreve o corpo de servidores administrativos e suas respectivas funções, as quais são necessários ao funcionamento do Curso.

QUADRO 4- TÉCNICOS DO CAMPUS DE GUARAMIRANGA

Técnico-Administrativo	Cargo	Titulação	Atividade desenvolvida
Annara Cristina Oliveira Santos	Administradora	Especialização	Reitoria
Antônio Werbster Soares do Nascimento	Assistente em Administração	Ensino Médio	Coordenação de Administração
Carlhane Mota Araújo	Auxiliar em Administração	Superior incompleto	CCA
Ana Paula da Cruz Teixeira Freire	Auxiliar de Biblioteca	Graduação	Bibliotecária

Elias Fernandes Costa Junior	Técnico de Tecnologia da Informação	Especialização	Técnico de TI
Paulo Sérgio de Holanda Sousa	Técnico em Assuntos Educacionais	Especialização	Infraestrutura
Nagela Silva Rodrigues	Pedagoga	Especialização	Coordenação de Ensino
Régia Sampaio Cunha	Técnica em eventos	Graduação	Eventos

Fonte: Autores do PPC (2020).

23. INFRAESTRUTURA

23.1 INSTALAÇÕES FÍSICAS, ADMINISTRATIVO E ACERVO BIBLIOGRÁFICO DO IFCE

O Campus Avançado de Guaramiranga, do IFCE, tem uma área física total de 29.973 m², com área construída de 28.259 m². Os laboratórios e ambientes para formação básica/geral ocupam cerca de 7.000 m², exceto a área ocupada pela biblioteca. É importante frisar que esse equipamento educacional comporta o Hotel Escola IFCE Guaramiranga, único Hotel Escola da rede e referência no Brasil, plataforma de práticas profissionais para o eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, das quais se incluem as práticas para o Curso Técnico em Hospedagem.

O *campus*, junto ao equipamento do Hotel Escola IFCE Guaramiranga, dispõe no 1º andar - Sala da Direção; Sala que abrange: Coordenação de Ensino, Coordenação de Controle Acadêmico, Coordenação de Administração, Técnico em Tecnologia da Informação (TI), e Técnica em Eventos; Recepção; Lobby da recepção; 12 unidades habitacionais (com capacidade de 36 leitos); Rouparia; Cozinha pedagógica (cozinha quente e panificação e confeitaria); e no 2º andar - Restaurante (salão e varanda, com capacidade para 80 pessoas); Cozinha operacional do restaurante; 08 unidades habitacionais (com capacidade para 24 pessoas);

Referente ao ensino, possui três salas didáticas (com capacidade para 25 alunos cada), um Laboratório de Informática (com capacidade para 15 alunos), Laboratório de Cozinha Pedagógica (com capacidade de 25 alunos), Laboratório de

Governança (desenvolvendo atividades em dois espaços: unidades habitacionais e na rouparia, comportando 50 alunos), Laboratório de Recepção e Reservas (representado pela recepção), Laboratório de Eventos e Marketing (com capacidade de 12 alunos) e Laboratório Cozinha e Restauração (com 80 lugares disponibilizados). Em 2019, o *campus* finalizou a construção de um bloco didático com três novas salas de aula e um novo laboratório de informática com capacidades para 30 e 15 alunos, respectivamente.

Todas essas salas possuem disponibilidade de horário para uso do Curso Técnico em Hospedagem. Há ainda uma sala para professores, contendo três gabinetes para uso individual por professores e uma mesa de convivência, além de armários individuais, compartilhados com os professores dos demais cursos. É equipado com amplo auditório, que serve como Salão de Eventos, com 150 lugares. Existe ainda área de convivência com mesa de *ping pong*, sinuca e piscina.

Existe uma Horta Pedagógica em desenvolvimento, localizada na área externa do hotel, em um espaço de aproximadamente 3,2m² próximo ao jardim frontal. Tem o objetivo de servir de apoio para práticas culinárias, assim como para práticas de sensibilização dos discentes, principalmente como atividade da disciplina de Sustentabilidade e Responsabilidade Social. Reunirá ervas e outras espécies comestíveis de fácil manutenção, promovendo um interessante espaço para troca de saberes.

A biblioteca do IFCE – Campus Guaramiranga funciona manhã e tarde, com horário de funcionamento das 08:30 às 12 horas e de 13:00 às 16:30, de segunda a sexta-feira. Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na biblioteca, é concedido o empréstimo domiciliar automatizado de livros.

As formas de empréstimo e outras informações sobre os produtos e serviços são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca. Dispõe de um ambiente com boa iluminação, acessibilidade, serviço de referência, armários guarda-volumes e mesas para estudo.

A biblioteca do Campus de Guaramiranga faz parte do sistema de biblioteca do IFCE e conta com um acervo de 1.260 títulos e 6.234 exemplares, todo

informatizado e opera com o Sistema de Automação de Bibliotecas Sophia, que proporciona aos usuários fazerem consultas, renovações e reservas através do catálogo on-line.

23.1.2 LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

O campus avançado de Guaramiranga conta com dois laboratórios de informática, ambos com acesso à internet, projetor multimídia, quadro branco para projeção e anotações e 15 e 25 computadores, respectivamente, instalados em mesas individuais com monitor, mouse, teclado e cadeira.

24 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO

24.1 Laboratório de Recepção e Reservas (LARR)

O Laboratório de Recepção e Reservas do Hotel Escola IFCE Guaramiranga tem como objetivo geral proporcionar aos alunos a oportunidade de desenvolver as habilidades e as competências necessárias para o exercício da profissão na área do turismo e da hospitalidade. esse o espaço onde se realiza todo o processo do ciclo da reserva, se registram os hóspedes, se retiram as chaves, correspondência ou recados, se obtêm informações diversas.

Localiza-se no lobby do Hotel Escola, ou seja, na área de entrada principal que permite o acesso aos quartos dos hóspedes, ao restaurante e outras instalações do hotel. O Sistema de Reservas do Hotel Escola IFCE Guaramiranga foi construído e é administrado pelo Diretoria de Gestão de Tecnologia e Informação (DGTI) do IFCE.

24.2 Laboratório de Governança (LAGOV)

O Laboratório de Governança (LAGOV) é um espaço para a prática técnica no processo de aprendizagem dos alunos, modelo que conjuga a educação, através da formação técnica em hospedagem, com o mercado de trabalho, através do funcionamento do Hotel Escola ao público externo. O objetivo do LAGOV é promover a prática profissional dos alunos do curso técnico em hospedagem no campus de Guaramiranga, bem como disseminar conhecimento técnico e prático no que se refere ao Departamento de Governança de um hotel.

As atividades práticas do laboratório serão realizadas em dois espaços principais: unidades habitacionais (UHs) e rouparia. Para pensar no planejamento dessas atividades, com base no mapa de reserva e nos eventos, semanalmente haverá reuniões entre bolsistas e com a professora responsável. Na reunião também serão verificados materiais de limpeza, acompanhamento dos estagiários, a organização da rouparia e discussão das demandas a serem atendidas de uma forma geral.

24.3 Laboratório de Eventos e Marketing (LABEM)

O Laboratório de Eventos e Marketing do Hotel Escola IFCE Guaramiranga (LABEM) tem como objetivo geral desenvolver nos alunos do Curso Técnico em Hospedagem habilidades e competências voltadas para realização de eventos e atuação no marketing da instituição. atua, principalmente, na promoção do Hotel Escola IFCE Guaramiranga como um todo, seja na ocupação de suas acomodações em consequência de um evento, ou devido ao resultado das ações de marketing realizadas.

Essa atuação será potencializada no *campus* com a atuação de um profissional que o mesmo possui, uma Técnica em Eventos, a qual iniciará o processo das demandas de eventos solicitados, a partir da verificação diária do e-mail criado para esse fim: eventos.hotelescola@ifce.edu.br. Posterior ao recebimento da solicitação, o professor responsável pelo LABEM será comunicado, o qual se reunirá com os alunos e, em equipe, seguir o POP previsto para o feedback da demanda e devidos encaminhamentos.

Assim, para que o LABEM execute suas atividades com os alunos, tem-se uma sala exclusiva e funcional com: birô com cadeira, computador e acesso à internet, mesa com quatro cadeiras, sofás de 2 e 3 lugares, ventilador e estante, com banheiro.

24.4 Laboratório de Cozinha e Restauração (LACORE)

O Laboratório de Cozinha Pedagógica e Restauração do Hotel Escola IFCE Guaramiranga (LACORE) tem como objetivo proporcionar aos alunos do Curso Técnico em Hospedagem a oportunidade de desenvolver as habilidades e as competências necessárias para o exercício da profissão na área do turismo e da hospitalidade, nomeadamente no setor de Alimentos e Bebidas.

A cozinha pedagógica consiste em equipamento a ser destinado às práticas relacionadas de laboratório dos alunos do Curso Técnico de Hospedagem, para a demanda de demais disciplinas deste curso, de eventos pedagógicos e de Cursos de Formação Inicial e Continuada, bem como para práticas de imersão dos Curso do Eixo Turismo e Hospitalidade do IFCE. Situada no pavimento térreo, com acesso tanto pelo corredor dos apartamentos quanto pela escada do sub-solo, contém duas salas principais, que são, respectivamente, o nicho de Cozinha Quente e o nicho de Panificação/Confeitaria.

O laboratório atua também junto ao setor do salão do restaurante do Hotel Escola IFCE Guaramiranga, situado no pavimento superior desse complexo. O salão do restaurante contém um espaço interno e uma varanda externa, ambos reunindo 20 mesas de madeira, conformando 80 lugares no total. O bar, por sua vez, situado na antessala da cozinha do restaurante do hotel, é pequeno bloco de apoio para produção e serviço de bebidas, medindo aproximadamente 2,4m². Contém balcão de cerâmica revestido em madeira, uma bancada com pia inox acoplada e uma máquina para produzir gelo.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Catálogo Brasileiro de Cursos Técnicos. 3ª Ed. Brasília/DF: 2016.**

_____. **Lei nº 9.394/96**, alterada pela Lei nº 11.741/2008 Brasil, Lei nº 11.645, de 10 março de 2008.

_____. **Catálogo Brasileiro de Cursos Técnicos. 3ª Ed. Brasília/DF: 2016.**

_____. **Lei nº 9.394 de 20/12/1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

_____. **Decreto nº 5.154 de 23/07/2004**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

_____. **Parecer CNE/CEB nº 16/99 de 05/10/1999**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 1999.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 04/99 de 08/12/1999**. Institui as diretrizes curriculares nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: 1999.

_____. **Resolução CONSUP N° 56**, de 14 de dezembro de 2015. Estabelece o Regulamento da Organização Didática.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ
- CAMPUS

FORTALEZA. **Plano Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**, 2013.

_____. **Projeto Político Institucional - PPI**, 2015.

_____. **Plano Pedagógico do Curso Técnico em Restaurante e Bar**, 2017.

_____. **Resolução nº 099**, de 27 de setembro de 2017.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 17ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

Anexo A

DISCIPLINA: Informática Aplicada	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: não tem	
Semestre:1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Introdução a computação. Componentes básicos do computador, entrada e saída. Uso do computador pessoal, Sistemas Operacionais, Ferramentas para Internet, Aplicativos de escritório. Tecnologias e Aplicações de Computadores	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Operar softwares aplicativos e utilitários, despertando para o uso da informática na sociedade; • Identificar os componentes básicos de um computador: entrada, processamento, saída e armazenamento; • Conhecer o histórico e as aplicações do computador; • Comunicar-se e obter informações usando a Internet. 	
PROGRAMA	
<p>Unidade 1 - Conhecendo o computador</p> <ul style="list-style-type: none"> • História da Computação • Componentes básicos do computador, entrada e saída. <p>Unidade 2 - Uso do computador pessoal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas Operacionais • Ferramentas para Internet • Aplicativos de escritório: Editor de Texto e Planilha Eletrônica • Tecnologias e Aplicações 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas, dialogadas e participativas; • Aulas práticas em laboratório; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico • Recursos audiovisuais • Laboratório de informática 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação do conteúdo teórico; • Avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório; • Os alunos serão avaliados pela sua participação nas atividades propostas e por meio de provas teóricas, práticas e trabalhos práticos. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Informática básica. 7. ed. São Paulo: Ed. Érica, 2007.</p> <p>ARAUJO, Paulo Sergio. WORD 2013 – Inovação na criação e Edição de documentos.1º Ed.: Viena, 2013.</p>	

MANZANO, José Augusto Navarro. **Estudo Dirigido de Microsoft Excel 2013**. Ed. Erica. 2013.
 BROOKSHEAR, J. Glenn. **Ciência da computação: uma visão abrangente**. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

ARAUJO NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Makron Books, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Informática básica**. 7. ed. São Paulo: Erica, 2007.

MEIRELLES, Fernando de Souza. **Informática: novas aplicações com microcomputadores**. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2004.

PANNAIN, Ricardo; BEHRENS, Frank Herman; PIVA JR. Dilermando. **Organização básica de computadores e linguagem de montagem**. Rio de Janeiro: Campus, 2012.

SILBERSCHATZ; GALVIN; GAGNE. **Fundamentos de sistemas operacionais: princípios básicos**. São Paulo: LTC, 2013.

ALCALDE, E. et al. **Informática básica**. São Paulo: Makron Books, 1991.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Leitura, redação e interpretação de textos. Compreensão de 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	
<ul style="list-style-type: none"> • 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	
<p>UNIDADE I - Língua e linguagem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Língua oral e língua escrita; • Linguagem e poder • Níveis de linguagem; • Variedades linguísticas e preconceito linguístico; <p>UNIDADE II - Leitura e produção textual</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estratégias de leitura; • Denotação e conotação, o sentido da palavra no texto, polissemia; • Gênero e tipos de texto e suas produções relacionadas à área • Fatores de textualidade: coesão, coerência, intertextualidade e aspectos pragmáticos. <p>UNIDADE III - Aspectos gramaticais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Novo Acordo Ortográfico; • Acentuação gráfica e crase; • Pontuação; • Regências: nominal e verbal; • Colocação pronominal; • Concordância verbal e nominal; • Principais dificuldades da língua portuguesa. <p>UNIDADE IV – Produção</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação, sugestões de vídeos e outros materiais de estudo). • Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados; 	

<ul style="list-style-type: none"> Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> Avaliações escritas; Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina; Ênfase em leitura e produção textual; Pesquisa, atividades individuais e em dupla; Estudo dirigido. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ASSUMPCÃO, Maria Elena Ortiz; BOCCHINI, Maria Otília. Para escrever bem . 2. ed. São Paulo: Manole, 2006. AZEREDO, José Carlos de. Gramática Houaiss da língua portuguesa . São Paulo: Publifolha, 2009. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Português: linguagens . São Paulo: Atual, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BAGNO, Marcos. Gramática da língua portuguesa . São Paulo: Loyola, 2000. BAGNO, Marcos. O preconceito lingüístico: o que é, como se faz . São Paulo: Loyola, 1999. MARTINS, Maria Helena. O que é leitura . São Paulo: Brasiliense, 2007. PALADINO, Valquíria da Cunha; LUZ, Angela; SILVEIRA, Eliete Figueira. Regência verbal, nominal e crase . Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2006. WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal . 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.	
Coordenador do Curso <hr/>	Setor Pedagógico <hr/>

DISCIPLINA: Inglês I	
Código:	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 80 CH Prática: -
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 04	
Pré-requisitos: não tem	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
English in the world, Interlanguage, introductions, greetings, personal information, alphabet, offering and asking drinks, telephone numbers, numbers, asking and saying the time, countries (where are you from?), Hotel.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> Desenvolver comunicação básica em língua inglesa aplicada ao setor de Hospedagem Debater sobre identidade em Língua Inglesa e interlíngua Proceder apresentação pessoal em inglês; Falar sobre países e cidades em inglês; Dar informações pessoais utilizando o idioma; Oferecer e pedir bebidas em um restaurante utilizando o inglês; Dar informações a respeito de números de telefone, email e endereço; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as diferentes formas de falar a hora em inglês; • Aprender como comprar alimentos em inglês. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Verbo to be; • Vocabulário relacionado a bebidas; • Números de 0 a 100; • Vocabulário relacionado a alimentos; • Perguntas com where, what, when, what time, how much; • Dias da semana e meses do ano; • Preposições on-in-at. Relacionadas a datas e horas; • Verbos no presente simples para falar de rotina diária; • Perguntas com o modal would; • Plural dos substantivos; • Datas e horas. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (<i>listening, writing, speaking and reading</i>). • Aulas expositivas, dialogadas e participativas; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Recursos audiovisuais: data show e aparelho de som • Quadra branco • Material didático-pedagógico 	
AVALIAÇÃO	
A avaliação do aluno será contínua e integral, através da participação de atividades em sala de aula, assim como avaliações práticas e escritas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BYGRAVE, Jonathan. New Total English. England, Pearson, 2012.</p> <p>BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.</p> <p>CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes: para profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DICIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009.</p> <p>EASTWOOD, John. Oxford learner's grammar: grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006.</p> <p>MURPHY, Raymond. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.</p> <p>MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009.</p> <p>OXFORD photo dictionary. 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

、
、

DISCIPLINA: Sistemas e Técnicas de Reserva	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20 CH Prática: 20
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 04	
Pré-requisitos: não tem	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Procedimentos operacionais de reservas utilizando técnicas específicas, considerando as políticas estabelecidas, e controlar a disponibilidade de ocupação das unidades habitacionais do meio de hospedagem.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer , organizar e operacionalizar o setor de reservas e seus procedimentos para a os tipos de reservas, a chegada, a estada 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; <p>Compreender relatórios e estatísticas em reservas e recepção</p>	
PROGRAMA	
UNIDADE I <ul style="list-style-type: none"> ● 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 UNIDADE II <ul style="list-style-type: none"> ● Alfabeto fonético 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 UNIDADE III <ul style="list-style-type: none"> ● Tipos de bloqueios ● Plano de reservas (mapa de disponibilidade, parâmetro e produtos, gráfico de ocupação) <p>Conta Corrente</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Análise e interpretação de textos e artigos; Simulações de Serviços Hoteleiros;	
RECURSOS	
Recursos audiovisuais: data show e aparelho de som Quadra branco Material didático-pedagógico	
AValiação	
Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) . Seminários	

. Avaliações Práticas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCS,2003.</p> <p>CHON, Kye-Sung& SPARROWE, Raymond T. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo SP:Thomson Pioneira, 2003.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 1997.</p> <p>VALLEN, Gary K. & VALLEN, Jerome J. Check in e Check out: gestão e prestação de serviços em Hotelaria. Porto Alegre (RS): Bookman, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CÂNDIDO, Índio. Controles em Hotelaria: sistemas mecanizados para hotéis. Caxias do sul: EducS, 1996.</p> <p>DUARTE, Vladir. Administração dos sistemas hoteleiros: conceitos básicos. São Paulo: SENAC, 1996.</p> <p>INSTITUTO de Hospitalidade - manual. Atendente de reservas. Rio de Janeiro: Versel, 2000.</p> <p>POWERS, Ton& BARROWS, Clayton. Administração no setor de hospitalidade. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. Barueri - SP: Manole, 2002.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Evolução histórica do turismo. Definições técnicas, classificação e Tipologia do Turismo. Motivações turísticas. Equipamentos Turísticos. Mercado turístico. Sistemas de turismo: econômico, cultural, social e ecológico. As Tendências contemporâneas do turismo. Cultura, identidade e patrimônio cultural local. Evolução histórica e potencial turístico de Maciço de Baturité e da cidade de Guaramiranga.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e Analisar a evolução histórica do turismo; • Conhecer os fundamentos da atividade Turística através dos conceitos, definições, tipologia e terminologia; • Conhecer os impactos do turismo no ambiente e na cultura local; • Distinguir o Patrimônio cultural material e imaterial de um local; • Reconhecer o Patrimônio Cultural como um dos elementos inerentes à construção de uma identidade local; • Identificar o patrimônio cultural e histórico do Maciço de Baturité e sua importância para o desenvolvimento da atividade turística na região. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Histórico do turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origem da palavra turismo • História do turismo através dos tempos • Pioneiros do turismo. <p>UNIDADE II – Fundamentação teórica do turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos, definições, tipologia e terminologia turística. • Conceitos de deslocar, viajar e fazer turismo e sua importância no planejamento do turismo • Conceitos de visitante, de turista, de excursionista • Importância socioeconômica da atividade turística. • Motivações turísticas. • Órgãos oficiais de Turismo; • Infraestrutura turística; • Equipamentos e serviços. • A potencialidade turística do Maciço de Baturité. <p>UNIDADE III - Mercado Turístico</p> <ul style="list-style-type: none"> • A oferta, a demanda e o produto turístico. • Características do produto turístico. • Os fatores positivos e negativos do turismo. • Os impactos do turismo na comunidade. • Fatores que influenciam o crescimento da atividade turística. • O efeito multiplicador do turismo. <p>UNIDADE IV - Cultura e Patrimônio Local</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos históricos do Maciço de Baturité • Formação do povoamento local (origem, fatos históricos relevantes locais) 	

<ul style="list-style-type: none"> • Manifestações culturais locais e hábitos alimentares da região • Atrativos turísticos • A formação dos atrativos físicos e gastronômicos da região. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação, sugestões de vídeos e outros materiais de estudo). • Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados; • Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos. • Aulas de campo 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações escritas; • Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, José Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Editora Ática, 2004.</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.</p> <p>BARRETO, Margaritta. Turismo, cultura e sociedade. Caxias do Sul: Educs, 2006.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALVES, Jorge Filipe Pinheiro. Danos socioambientais das atividades de turismo, lazer e veraneio no município de Guaramiranga - CE. 2014.</p> <p>FREITAS, Antonia Fernanda de Sousa; MORAIS, Ana Cristina da Silva. (Re)conhecimento de doces caseiros tradicionais da cidade de Baturité - CE. 2017. 19 f. TCC (Graduação) Tecnologia em Gastronomia - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Baturité, Baturité, 2017.</p> <p>NASCIMENTO, Antonia Thayres Maciel do; LIMA, Anna Erika Ferreira. Alimentos tradicionais do quilombo da Serra do Evaristo: uma proposta de turismo gastronômico. 2016. 93 f. TCC (Graduação) Tecnologia em Hotelaria - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Baturité, Baturité, 2016.</p> <p>SOUSA, Alexandre Magno de; LIMA, Anna Erika Ferreira. Alimentos tradicionais de caça dos índios Kanindé de Aratuba-CE: Aldeia Fernandes. 2015. 160 f. TCC (Graduação) Tecnologia em Gastronomia - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Baturité, Baturité, 2015.</p> <p>TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo Básico. 7 e. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Sistema e Técnica de Governança	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20 CH Prática: 20
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Governança. Planejamento. Operacionalização. Equipamentos. Materiais de Limpeza. Tipos de higienização. Lavanderia. Rouparia.	
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; 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • UNIDADE 01- Evolução histórica e conceitual • A Hotelaria: evolução histórica e terminológicas • Processo histórico e social da Governança • Características conceituais e aplicabilidade • • UNIDADE 02-NORMAS, FORMULÁRIOS E EPIS • 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 • • UNIDADE 03-OPERACIONALIDADE DA GOVERNANÇA • 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. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação, sugestões de vídeos e outros materiais de estudo). • Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados; • Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos. • Aulas de campo • As aulas práticas serão realizadas com atividades do laboratório LAGOV, realização de oficinas e práticas de limpeza e organização dos apts. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. 	

<ul style="list-style-type: none"> Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> Avaliações escritas; Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina; Pesquisa, atividades individuais e em dupla; Estudo dirigido. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BARRETO, Margaritta. Turismo, cultura e sociedade. Caxias do Sul: Educus, 2006.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCUS,2003.</p> <p>VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educus, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança. São Paulo: Thomson Pioneira, 2004.</p> <p>MARTIN, Robert J. Governança: Administração e Operação de Hotéis. 3 ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>TORRE, Francisco. Administração hoteleira: parte I – departamentos. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>VIERA, Elenara. Camareira de Hotel. 2 ed. São Paulo: Ulbra, 2003</p>	
Coordenador do Curso <hr/>	Setor Pedagógico <hr/>

DISCIPLINA: Sistema e Técnica de Recepção	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20 CH Prática: 20
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Procedimentos de ckeck in e ckeck out; Acolhimento; Fluxogramas de colaboradores; Tipos de hóspedes; Formulários; Procedimentos em geral	
OBJETIVO	
<p>Executar os procedimentos de check in, check out, walk in, Atender às solicitações do hóspede e acolhê-lo em suas especificidades;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>Realizar o atendimento aos hóspedes para serviços especiais e diferenciados;</p> <p>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.</p> <p>.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I 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</p> <p>UNIDADE II Noções básicas de procedimentos e prática profissional da Recepção: check-in, check-out, abertura de contas individuais, fechamento de caixa. Os procedimentos de <i>check in</i> e <i>check out</i>. Atendimento padrão; Qualidade de serviços Rotina operacional do setor da recepção</p> <p>UNIDADE III Procedimentos para o preenchimento da ficha de Registro de Hóspedes (FRNH), Boletim de Ocupação Hoteleira (BOH), <i>checklist</i> e livro de registro (<i>long book</i>). 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.</p> <p>.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivo-dialogadas;	

<p>Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Análise e interpretação de textos e artigos; Simulações de Serviços Hoteleiros;</p>	
<p>RECURSOS</p>	
<p>Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.</p>	
<p>AVALIAÇÃO</p>	
<p>Avaliações escritas; Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina; Pesquisa, atividades individuais e em dupla; Estudo dirigido.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	
<p>CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul, RS : EDUCS, 2003 ISMAIL, Ahmed. Hospedagem Front Office e Governança. São Paulo: Thomson Pioneira, 2004 VIERA, Elenara e CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	
<p>DAVIES, Carlos Alberto. Manual de Hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Ca-xias do Sul: Educs, 2003. FRANCO, Rolando. Avaliação de Projetos Sociais. Editora Vozes: 2004. 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. Editora Platana, 2000.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: Ética Profissional e Relações Interpessoais	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Relações profissionais no ambiente de trabalho; Interação social no ambiente de trabalho; formação de equipe; dinâmica de grupo; relações humanas interpessoais.	
OBJETIVO	
Auxiliar na formação de futuros profissionais capazes de desenvolver um pensamento reflexivo quanto as relações interpessoais estáveis e a ética no ambiente de trabalho.	
PROGRAMA	
<p>Unidade I – Ética e a sociedade</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos Iniciais; - O ser humano em sociedade; - Cidadania e diversidade na sociedade brasileira em face da ética: debate sobre inclusão, Direitos Humanos e Fundamentais, formação cultural brasileira, história afro-brasileira e tradição indígena (em respeito às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação em Direitos Humanos e Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e africana, assim como às Leis 10639/03 e 11645/2008). - Relacionamentos sociais e conflitos; - Ética empresarial; - Conceito de ética empresarial. <p>Unidade II – A interação grupal e a ética</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos iniciais; - Tipos de relacionamento (Relacionamento interpessoal e intrapessoal); - Tipos de motivação; - Hierarquia das necessidades. <p>Unidade III – Ética profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos; - Dos deveres profissionais; - Código de conduta e código de ética. - Manual de Conduta Hoteleira <p>Unidade IV – Processos e infração ética</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos; - Tipos de infração ética; - Direitos do profissional. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Análise e interpretação de textos e artigos;	
RECURSOS	
Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.	
AVALIAÇÃO	
Avaliações escritas; Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina; Pesquisa, atividades individuais e em dupla; Estudo dirigido.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

CRIVELARO, Rafael; TAKAMORI, Yuikio. **Dinâmica das Relações interpessoais**. 2. ed. Campinas, SP: Editora Alinca, 2010.
 DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda. **Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo**. 11.ed. Petrópolis, RJ: Voes, 2014.
 SENAC. **Chefia e liderança**. V. I. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 1989. SENAC. **Chefia e liderança**. V. II. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 1989. SENAC. **Chefia e liderança**. V. III. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 1989.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, C. **Relações interpessoais e autoestima**. Fascículo 16. Petrópolis: Vozes, 2005.
 CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. T. **Dinâmica das relações interpessoais**. São Paulo: Alinea, 2005.
 DIAS, R. **Sociologia e ética profissional**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543012223>
 MINICUCCI, A. **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

II SEMESTRE

DISCIPLINA: Introdução à Matemática Financeira	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Conjuntos numéricos. Operações com números reais. Operações Comerciais: Porcentagem; acréscimos; descontos e taxa de lucro. Operações Financeiras: Juros simples e compostos; Descontos simples e compostos; taxa de juros real–inflação.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Compreender e operacionalizar as técnicas para a resolução de problemas; • Compreender e aplicar de forma eficiente o conceito de porcentagem para a resolução de situações-problema. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – CONJUNTOS NUMÉRICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Números Naturais • Números Inteiros; • Números Racionais; • Números Irracionais; <p>UNIDADE II – OPERAÇÕES COM NÚMEROS REAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operações com números reais • Propriedades operatórias de soma e multiplicação dos números reais • Razão • Proporção • Regra de três simples e composta <p>UNIDADE III - Operações comerciais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porcentagem • Acréscimos • Descontos • Taxa de lucro <p>UNIDADE IV - Operações financeiras</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juros simples • Juros compostos • Descontos simples • Descontos compostos <p>UNIDADE V - Taxa de juros real</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução • Taxas de juros real • Inflação 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação, sugestões de vídeos e outros materiais de estudo). • Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados; • Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, listas de exercícios, listas de testes, Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, software GeoGebra, redes sociais, e-mail, notebook, datashow. • Insumos de laboratórios: instrumentos de desenho para quadro branco, trena, barbante, calculadora. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação; • Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas); • Trabalhos individuais e em grupo • Exercícios 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CRESPO, Antonio Arno. Matemática Financeira Fácil. 14ª Ed. Atualizada. São Paulo: Editora Saraiva, 2010.</p> <p>HORIGUTI, Augusto Massash; DONADEL, Juliane. Matemática Comercial e Financeira e Fundamentos De Estatística. São Paulo: Editora Érica, 2014.</p> <p>NASCIMENTO, Sebastiao Vieira do. Matemática Comercial e Financeira. São Paulo: Editora Ciência Moderna, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BENETTI, Bruno. Matemática acontece: volume único. São Paulo: Editora do Brasil, 2012.</p> <p>IEZZI, Gelson et al. Matemática: volume único. 5. ed. São Paulo: Atual, 2011.</p> <p>LORENZATO, Sergio. Para aprender matemática. 3. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2010.</p> <p>MACHADO, Antônio dos Santos. Matemática, volume único: ensino médio. São Paulo: Atual, 2012.</p> <p>NUNES, Terezinha et al. Educação matemática 1: números e operações numéricas. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2009.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Serviços em Alimentos e Bebidas	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 30 CH Prática: 10
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas para a sociedade no atendimento à necessidade de alimentação fora de casa e como opção de lazer social e gastronômico. Tipologias de empresas de alimentação. Qualidade do atendimento. Funções da brigada de atendimento e salão. Operacionalização do serviço. Etapas de preparação do ambiente e do material de serviço. Técnicas de atendimento e serviços de restaurante. Técnicas necessárias aos profissionais de A&B no cotidiano hoteleiro, assim como os serviços típicos como <i>room service</i> e demais pontos de vendas.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer acerca da evolução do conhecimento Gastronômico e da história da restauração. - Reconhecer a Importância dos serviços de Alimentos e bebidas para a sociedade - Identificar as funções da brigada de atendimento e de salão. - Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades de <i>Mise en place</i> de salão - Compreensão do público, da psicologia do serviço e debate de questões atuais para melhor servir, em respeito aos Direitos Humanos e Fundamentais, formação cultural brasileira, história afro-brasileira e tradição indígena (em respeito às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação em Direitos Humanos e Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e africana, assim como às Leis 10639/03 e 11645/2008). - Executar as atividades de atendimento, reconhecer e os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Histórico de serviço</p> <ul style="list-style-type: none"> ● A evolução da Gastronomia na história ● O serviço na história e a origem de utensílios ● A invenção do restaurante ● Evolução dos profissionais de salão <p>UNIDADE II – Importância da empresa de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas; ● Motivação dos clientes; ● Tipos de clientes; ● Tipologia das empresas de alimentação; ● Segmentação de Mercado e tendências de Restaurantes. <p>UNIDADE III – Estrutura Organizacional do Restaurante</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Distinção das responsabilidades entre Produção, Atendimento e Administração ● Brigada de Salão e Atendimento – Organograma ● Brigada de Cozinha <p>UNIDADE IV – <i>Mise en Place</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Organização e aproveitamento da área de Sala/Bar. ● Material do restaurante: materiais, equipamentos e utensílios; ● <i>Mise en place</i> de mesa e de salão <p>UNIDADE V – Atendimento e Serviço</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Operacionalização do serviço ● Recepção do cliente ● Técnicas de serviço ● Serviço de bebidas ● Sistemas de serviço 	

<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de serviço • Abertura e Fechamento do Restaurante. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> · Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação, sugestões de vídeos e outros materiais de estudo). · Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados; · Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos. · Aulas práticas de Serviço em Sala-Bar 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> · Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, · Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. · Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow. 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliações escritas e avaliações práticas; - Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina; - Pesquisa, atividades individuais e em dupla; - Relatórios de aulas práticas e de visitas técnicas; <p>Estudo dirigido.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>KUCHER, Débor; REIS, Juliana. Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes. 1ª Ed. São Paulo: Senac/SP, 2019.</p> <p>PACHECO, Aristides. Manual de Serviço do Garçom. 9ªEd. São Paulo: Senac SP, 2019.</p> <p>VIERA, E. V.; CÂNDIDO, I. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educus, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CASTELLI, G. Administração hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCUS,2003.</p> <p>CAVALCANTE, William Quezado de Figueiredo (Org.). Marketing e Gastronomia: estratégias para turismo e hotelaria. Fortaleza: IFCE, 2017.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. 4. Ed. Caxias do Sul/RS: Educus, 2010.</p> <p>FRANCO, A. De caçador a gourmet. São Paulo: Senac SP, 2001.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: Uma visão gerencial. 1. Ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Segurança do Trabalho	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Histórico da Segurança no Trabalho. Acidente do Trabalho. Benefícios Acidentários. Teorias dos Acidentes de Trabalho. Equipamentos de Proteção individual. Ruído Industrial. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Noções de Primeiros Socorros. O papel da prevenção dos primeiros socorros: instalações, equipamentos, técnicas de ensino, exame médico prévio e papel do profissional. Definição de emergência. Procedimentos gerais e cuidados especiais. Mapa de riscos. Brigada de Incêndio. Demais Normas Regulamentares e Legislação de Segurança do Trabalho pertinentes ao universo do Restaurante e Bar.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a importância da segurança e da saúde no trabalho; • Conhecer as normas regulamentadoras relacionadas a Legislação de Segurança do Trabalho; • Reconhecer a importância da prevenção de acidentes do trabalho, e dos problemas físicos, psicológicos e econômicos deles decorrentes; • Conhecer e aplicar técnicas e procedimentos de primeiros socorros; • Verificar procedimentos para combate e prevenção de incêndios; • Desenvolver mapa de riscos; • Conhecer procedimentos adequados para orientação de um atendimento preciso, rápido e seguro em casos de acidentes ou males súbitos cabíveis ao ambiente de restauração, até a chegada de equipe especializada. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Histórico sobre Segurança e Saúde no trabalho; • Evolução da Legislação de Segurança no Trabalho; • CIPA; • Acidente de trabalho; • Equipamentos de Proteção Individual; • Equipamentos de Proteção Coletiva; • Prevenção de acidentes; • Investigação de acidentes; • Mapa de riscos; • Noções de primeiros socorros; • Combate e prevenção de incêndios. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas e dialogadas; • Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD); • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow. 	
AValiação	
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações escritas e avaliações práticas; • Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

BRASIL. **Segurança e medicina do trabalho.** Manual de legislação. São Paulo: Atlas, 1999.
 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. 3ª Ed. São Paulo (SP): LTr, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **Lei 6514 de dezembro de 1977.** Consolidação das Leis do Trabalho.
 FERNANDES, Almesida; SILVA, Ana Karla da. **Tecnologia de Prevenção e Primeiros Socorros ao Trabalhador Acidentado.** Goiânia/GO: AB Editora, 2007.
 NORO, João J. **Manual de Primeiros Socorros:** Como proceder nas emergências em casa, no trabalho e no lazer. São Paulo: Ática, 1996.
 OLIVEIRA, Celso L.; MINICUCCI, Agostinho. **Prática da qualidade da segurança no trabalho:** uma experiência brasileira. São Paulo: LTR, 2001.
 SILVEIRA, José Marcio da Silva. **Primeiros Socorros:** Como Agir em Situações de Emergência. São Paulo: SENAC, 2008.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Inglês II	
Código:	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 80 CH Prática: -
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 04	
Pré-requisitos: Inglês I	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Talking about daily routine, arranging to meet, there is/are, any, prepositions, directions, saying years, was/were born, past simple (regular and irregular verbs), request and offers (can/can't), in a café, how much, adjectives, on the phone, dining in&out, American foods, restaurants (types of restaurant), food shopping.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a competência comunicacional do aluno, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas a linguagem de Hospedagem; • Compreender e comunicar-se oralmente, diferenciando o uso da língua formal e informal, de acordo com a situação ou conteúdo ao qual for exposto, no seu campo de trabalho; • Treinar a escrita, fazendo uso correto das estruturas gramaticais, observando as diferenças de estilo, segundo o destino da mensagem; • Compreender de artigos, textos e obras simplificadas, que venham ao encontro das estruturas e contextos desenvolvidos durante as aulas; • Compreender as diferenças do uso da língua, segundo as características dos povos e países. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 Question word order Can/can't Verb phrases The weather</p> <p>UNIDADE 2 Present continuous Simple past Hotels Preposition for places</p> <p>UNIDADE 3 There be Adjectives Daily routine Irregular verbs</p> <p>UNIDADE 4 Object pronouns Future with be going to Opinion words Future expressions</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (<i>listening, writing, speaking and reading</i>). • Aulas expositivas, dialogadas e participativas; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Recursos audiovisuais: data show e aparelho de som 	

<ul style="list-style-type: none"> • Quadra branco • Material didático-pedagógico 	
AVALIAÇÃO	
A avaliação do aluno será contínua e integral, através da participação de atividades em sala de aula, assim como avaliações práticas e escritas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BYGRAVE, Jonathan. New Total English. England, Pearson, 2012.</p> <p>BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.</p> <p>CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes: para profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>DICIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009.</p> <p>EASTWOOD, John. Oxford learner's grammar: grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006.</p> <p>MURPHY, Raymond. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.</p> <p>MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009.</p> <p>OXFORD photo dictionary. 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Planejamento e Organização de Eventos	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20 CH Prática: 20
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 3º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Evolução Histórica dos eventos. Conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos. Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico. Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes. Elaboração do plano, implementação, controle e promoção de eventos. Captação de eventos. O mercado de eventos e suas tendências. Análise do mercado de eventos em Guaramiranga. Festivais Gastronômicos do Ceará.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo; • Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos; • Estudar as etapas do planejamento e execução de eventos; • Conhecer as normas que regem o Cerimonial e Protocolo em Eventos Públicos e Privados; • Conhecer os principais festivais gastronômicos do Ceará • Analisar o potencial de Eventos no município de Guaramiranga. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Evolução histórica dos Eventos: história dos eventos através dos tempos. • Fundamentação teórica dos eventos: conceitos, definições, tipologia dos eventos. Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica. • Planejamento de eventos: Processo de planejamento (Pré-evento, evento e pós evento), organização, controle, execução de eventos. Instrumentos de controle do planejamento, Recepção e atendimento, Publicidade e comunicação; Instalações e equipamentos, Manutenção. Diagnóstico e Análises de eventos. • Cerimonial e Protocolo em Eventos: Funções do cerimonial. Ordem de Precedência de autoridades Nacionais e Internacionais. Composição de mesas. Posicionamento de bandeiras. Convites. Roteiro para Eventos. Redação Oficial. Formas de Tratamento. • Organização de Festivais. Estudo de Festivais Gastronômicos no Ceará. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas e dialogadas; • Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD); • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes. • Produção de eventos ao final da etapa. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow. 	
AValiação	
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações escritas e avaliações práticas; • Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Simulações de Elaboração de Eventos 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo - 4ª Ed. São Paulo: Contexto, 2012. MATIAS, Marlene. A Arte de receber em eventos. Barueri: Manole, 2014. MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2012.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ANDRADE, Renato Breno. Manual de eventos. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010. TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo (SP) : Aleph, 2002. VIERA, Elenara Viera de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. ZANELLA, Luis Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo (SP): Atlas, 2003.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: Empreendedorismo	
Código:	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 80 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 04	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
O empreendimento e o empreendedor: conceitos e definições. Características e tendências dos mercados. Inovação e criatividade. Modelo de Negócios Canvas. Técnica de estudo de Negócios Plano de Negócios – Elementos de um plano de negócios.	
OBJETIVO	
Compreender o processo empreendedor e o ciclo de criação de um negócio; Fomentar a formação discente de acordo com as competências e habilidades empreendedoras, além de proporcionar o conhecimento e uso das ferramentas de empreendedorismo para criação de projetos de negócios.	
PROGRAMA	
<p>Unidade I - O empreendimento e o empreendedor: conceitos e definições.</p> <ul style="list-style-type: none"> - O que é a empresa; - Análise ambiental (SWOT); - Conceito de empreendedorismo; - Quem é o empreendedor – características e competências; - Empreendedor x empresário. <p>Unidade II - Características e tendências dos mercados.</p> <ul style="list-style-type: none"> - O empreendedorismo e a História - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena; - Planejamento e controle; - Tipos de empresa. <p>Unidade III - Inovação e criatividade.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de Inovação. - Ideia x Oportunidade. <p>Unidade IV – Modelo de Negócios Canvas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceito e diferenciações; - Aplicação. <p>Unidade V – Técnica de estudo de Negócios</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definição – Plano de Negócios; - Planejamento. <p>Unidade VI – Plano de Negócios</p> <p>Execução do plano de negócios;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plano de Marketing; • - Plano Financeiro. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Seminários, simulações, estudos de caso.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow. 	
AValiação	

- Avaliações escritas e avaliações práticas;
- Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina;
- Pesquisa, atividades individuais e em dupla;
- Estudo dirigido.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIAGIO, L. A.; BATOCCHIO, A. **Plano de negócios: estratégia para micro e pequenas empresas**. 2 ed. Barueri: Manole, 2012. Disponível em: BVU IFCe.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 4 ed. compacta Barueri: Manole, 2014. Disponível em: BVU IFCe.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para Empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. Disponível em: BVU IFCe.

SOUSA, A. F.; BORTOLI NETO, A. Manual prático de gestão para pequenas e médias empresas. 1 ed. Barueri: Manoel, 2018. Disponível em: BVU IFCe.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIAGIO, L. A. **Empreendedorismo: construindo seu projeto de vida**. Barueri: Manole, 2012. Disponível em: BVU IFCe.

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas: O novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4 ed. Barueri: Manole, 2014. Disponível em: BVU IFCe.

DEGEN, R. J. **O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial**. 8ª. Ed. São Paulo: Makron Books, 1989. Disponível em: BVU IFCe.

KOTLER, P. **Administração de Marketing**. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice hall, 2006. Disponível em BVU IFCe.

KRAJEWSKI, L. J.; MALHOTRA, M. K.; RITZMAN, L. P. **Administração de produção e operações**. 11 ed. São Paulo: Pearson Education, 2017. Disponível em BVU IFCe.

ZAVADIL, P. R. **Plano de negócios: uma ferramenta de gestão**. Curitiba: InterSaberes, 2013. Disponível em BVU IFCe.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Sustentabilidade em Meios de Hospedagem	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 3º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Meio ambiente; Desenvolvimento Sustentável; Fontes de Energia Renováveis; Impactos do turismo; Sistema de Gestão Ambiental; Estudo de Casos	
OBJETIVO	
Discutir abordagem socioambiental, aplicando os princípios da responsabilidade socioambiental no setor de turismo e hospedagem e dialogar abordagens da educação ambiental na atividade hoteleira atendendo às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012).	
PROGRAMA	
UNIDADE I – ABORDAGEM HISTÓRICA E CONCEITUAL Conceito de sustentabilidade. Educação ambiental como caminho de ações sustentáveis A Gestão Ambiental Responsabilidade social e meio ambiente UNIDADE II- RELAÇÃO MEIO AMBIENTE E ATIVIDADES TURÍSTICAS 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. Eventos sustentáveis	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Análise e interpretação de textos e artigos;	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, notebook, datashow. 	
AVALIAÇÃO	
-Trabalhos Individuais . Provas Escritas (Avaliação Diagnóstica Individual) . Seminários	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

DIAS, Reinaldo. **GESTÃO AMBIENTAL: Responsabilidade Social e Sustentabilidade**. 2ª edição. Editora Atlas: SP, 2011.

GONÇALVES, Luís Cláudio. **Gestão Ambiental Em Meios De Hospedagem**. Aleph Editora: SP, 2004.
 PELIZZOLI, Marcelo Luiz. **Ética e meio ambiente - Para uma sociedade sustentável**. Petrópolis/RJ: Vozes, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JÚNIOR, Arlindo Phillipi; RUSCHMANN, Doris Van de Meene. **Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo**. São Paulo: Editora Manole, 2010. (Bvu)

MAZZAROTTO, Angelo de Sá; BERTÉ, Rodrigo. **Gestão Ambiental no mercado empresarial**. São Paulo: IBEPEx, 2013. (Bvu)

MUNHOZ, Anotonio Siemsen. **Responsabilidade e autoridade social das empresas**. São Paulo: Editora Intersaberes, 2015. (Bvu)

SERTEK, Paulo. **Responsabilidade Social e Competência Interpessoal**. São Paulo: Editora Intersaberes, 2014. (Bvu)

STADLER, Adriano. **Empreendedorismo e Responsabilidade Social**. São Paulo: Editora Intersaberes, 2014. (Bvu)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINA: Libras	
Código: OPT1	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 20h CH Prática: 20h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	20h
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: Optativa	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Noções básicas sobre a educação de surdos, Cultura e sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Compreensão das semelhanças e diferenças entre LIBRAS e Português. Noções da gramática da Língua Brasileira de Sinais. Prática do uso da Língua de Sinais Brasileira em Contextos básicos.	
OBJETIVO	
<p>-Trabalhar os constituintes linguísticos básicos da Libras a fim de estabelecer uma comunicação inicial e compreender as estruturas frasais nos contextos básicos.</p> <p>-Perceber a diferenças linguística entre Libras e Português.</p> <p>-Compreender os aspectos Culturais, políticos, educacionais e históricos que tem relação direta com a comunidade surda.</p>	
PROGRAMA	
1. Alfabeto manual e sinal de identificação; 2. Saudações; 3. Perguntas básicas; 4. Numerais (cardinais, ordinais e quantificadores); 5. Pronomes pessoais (singular, dual, plural, quatrial); 6. Pronomes demonstrativos e possessivos; 7. Advérbio de lugar; 8. Verbos (simples, de Concordância e Locativos); 9. Expressões faciais e corporais; 10. Substantivos; 11. Adjetivos; 12. Profissões; 13. Questões básicas sobre o surdo no contexto escolar, familiar e social; 14. Diálogos sobre os diversos contextos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Aulas expositivas pautadas nos livros textos e com o uso de outros textos para leitura, análise e síntese; - Resolução de listas de exercícios dentro e fora de sala de aula pelos alunos; - Atividades práticas em sala e/ou no laboratório de Biologia; - Elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes. – Visitas técnicas às escolas e instituições de/para Surdos e aulas de Campo quando possível e viável.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático (Livros e Textos); ▪ Quadro e Pincel; ▪ Projetor Multimídia; ▪ Laboratório. 	
AValiação	
<p>- Os alunos serão avaliados cotidianamente por seu grau de participação em atividades que exijam produção individual e em equipe observando sua produção dos sinais estudados bem como por meio de exercícios, provas escritas e práticas e ainda por participação em seminários e debates.</p> <p>- As provas Escrita terão como parâmetro de avaliação a compreensão de construções em Libras podendo ser apresentados em vídeo, pessoalmente pelo professor e/ou com imagens ilustrativas dos sinais. As provas práticas terão como critério de avaliação a produção correta dos sinais, expressões e sentenças propostas, de acordo com os parâmetros de formação fonético-morfológicos, observando a gramática da Língua de Sinais.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

CAPOVILLA, Fernando. C; RAPHAEL, Walkyria. D. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue da Língua de Sinais**. 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008
 FELIPE, Tânia A.; MONTEIRO, Myrna S. **Libras em Contexto: curso básico**. Brasília: MEC/SEESP, 2007.
 QUADROS, Ronice M.; KARNOPP, Lodenir B. **Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: ArtMed, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERREIRA-BRITO, Lucinda. **Por uma Gramática da Língua de Sinais**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.
 GOLDFELD, Marcia. **A Criança Surda: linguagem e cognição numa perspectiva sócio-interacionista**. São Paulo: Plexus, 1997.
 QUADROS, Ronice M. de. **Educação de surdos: a aquisição da linguagem**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997
 LEITÃO, Vanda M. **Narrativas silenciosas de caminhos cruzados: história social de surdos no Ceará**. Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2003. 225 p.
 SACKS, Oliver. **Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Educação Física	
Código: OPT2	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 20hs CH Prática: 20hs
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	20h
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: Optativa	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Abordagem por meio da tematização das práticas corporais em suas diversas forma de codificações e significação social, que subsidiam na compreensão das representações que os diferentes grupos sociais veiculam através da sua cultura do corpo; Vivência e experimentação das práticas corporais (brincadeiras e jogos, esportes, ginástica, práticas corporais de aventura e lutas); Uso e apropriação das práticas corporais de forma autônoma, para potencializar o envolvimento em contexto de lazer, ampliação das redes de socialização e da promoção da saúde.	
OBJETIVO	
Tematizar as práticas corporais em suas diversas formas de codificações e significação social, subsidiando na compreensão das representações que os diferentes grupos sociais veiculam através da sua cultura do corpo; Propiciar a vivência e experimentação das práticas corporais (brincadeiras e jogos, esportes, ginástica, práticas corporais de aventura e lutas); Fomentar o uso e apropriação das práticas corporais de forma autônoma, potencializando o envolvimento em contexto de lazer, ampliação das redes de socialização e da promoção da saúde.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Brincadeiras e Jogos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito epistemológico das brincadeiras e dos jogos; • Brincadeiras e jogos da cultura popular no contexto comunitário e regional; • Brincadeiras e jogos da cultura popular do Brasil e do mundo; • Brincadeiras e jogos de matriz indígena e africana. <p>UNIDADE II – Esportes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação dos esportes pela lógica interna; • Esportes de marca; • Esportes de precisão; • Esportes de campo e taco; • Esportes de rede/parede; • Esportes de invasão; • Esportes de combates; • Esportes técnico-combinatórios. <p>UNIDADE III – Ginástica;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e definição da ginástica; • Ginástica geral ou de demonstração; • Ginástica de condicionamento físico; • Ginástica de conscientização corporal. <p>UNIDADE IV – Práticas Corporais de Aventura;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e definição das práticas corporais de aventura; • Práticas Corporais de aventura urbana; • Práticas Corporais de aventura na natureza. <p>UNIDADE IV – Lutas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e diferença entre lutas e brigas; • Lutas do contexto comunitário e regional; • Lutas de matriz indígenas e africana; • Lutas do Brasil; • Lutas do Mundo. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	

A metodologia desenvolvida na disciplina tem o formato teórico-prático e potencial lúdico, é centrada pelo trabalho em situações de jogo, tarefas com e sem interação dos participantes, intervenção do(a) professor(a), participação ativa dos alunos e alunas e reflexão sobre a ação durante as aulas. Bem como, fazendo-se uso de estratégias como filmes, imagens, discussões e debates, leituras e síntese de textos, temas de casa, aulas de campo, dentre outras. Como recursos, prevê-se a caixa de som, notebook, data-show, arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pneus, pesos, pranchas, boias, outras mais.

RECURSOS

Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são:

- O material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias);
- Os recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show);
- Os materiais alternativos (garra pet, pneus, sacos, latas, jornais).

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Educação Física optativa terá um caráter formativo visando ao acompanhamento contínuo dos alunos e alunas, e se dará de forma sistemática, por meio da observação das situações de vivência, de perguntas e respostas formuladas durante as aulas e através do jogo como instrumento de avaliação. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, de forma específica, como: Provas teóricas e práticas, pesquisas, relatórios, seminários, gravação em vídeos autoavaliações e construção de portfólios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BRASIL. **Base Nacional Comum Curricular: Educação Física terceira versão**. Brasília: MEC, 2017.
- GONZÁLEZ, F. J; BRACHT, V. **Metodologia dos esportes coletivos**. Vitória: UFES, Núcleo de educação aberta e a distância, 2012.
- NEIRA, M. G. **Práticas Corporais: brincadeiras, danças, lutas, esportes e ginásticas**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ALMEIDA, L; FENSTERSEIFER, P. E. A relação teoria-prática na educação física escolar: desdobramentos para pensar um “programa mínimo”. In: **Revista kinesis**, Santa Maria, ed. 32, v. 2, jul./dez. 2014.
- DARIDO, S. C; RANGEL, I. C. A. **Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
- FENSTERSEIFER, P. E; GONZÁLEZ, F. J. **Entre o “não mais” e o “ainda não”: pensando saídas do não lugar da ef escolar II**. In: Cadernos de formação RBCE, p. 10-21, mar. 2010.
- NEIRA, M. G; NUNES, M. L. F. **Educação Física, currículo e cultura**. São Paulo: Phorte, 2009.
- POMPEU, M. R. P; ALMEIDA, M. T. P. O jogo como instrumento de avaliação nas aulas de educação física. In: ALMEIDA, M. T. P. (Org). **O jogo e o lúdico: suas aplicações em diferentes contextos**, Fortaleza, CE: PRONTOGRAF, 2013. p. 75-100.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Artes – Música	
Código: OPT3	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 20hs CH Prática: 20hs
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	20h
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: Optativa	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Iniciação a prática instrumental, fundamentos e elementos básicos da música, viabilizando ao aluno uma percepção gradual para a compreensão musical, bem como, desenvolver a formação humana no discente.</p>	
OBJETIVO	
<p>Desenvolver no estudante a habilidade de compreender e, reconhecer os fenômenos básicos que surgem no processo de escuta musical, bem como, oportunizar momentos lúdicos, de aprendizado musical e o primeiro contato com um instrumento musical.</p>	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> - Elementos constitutivos da música; - Formação do som; - Propriedades física do som; - Sons musicais; - Notação musical básica; - Intervalos, tom e semitom - Dinâmica; - Estrutura física do instrumento violão; - Nomeclatura das mãos; - Independência dos dedos; - Arpejos 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Iniciar a teoria musical básica abordando elementos, conceitos básicos e dialogando com os alunos sobre a importância da música no contexto social e cultural, bem como, os benefícios que ela influencia na formação humana. Serão expostos vídeos musicais para a apreciação musical orientada. Utilização de jogos musicais como forma de interação entre os estudantes. Expor as possíveis posturas que os violonistas utilizam na execução de seus instrumentos, dando ênfase na postura das mãos e na consciência corporal. Como forma de primeiro contato com o instrumento serão realizado alguns exercícios técnicos, simples, para ambas as mãos, comentando sobre as posturas de cada aluno, e adaptando as posturas já trabalhada. Será proposto uma atividade de pesquisa em grupo no final do semestre.</p>	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Projetor portátil (Data Show); • Aparelhos de reprodução Áudio Visual; • Caixa de Som; • Instrumento musical (Violão). 	
AVALIAÇÃO	
<p>Como avaliação serão observados quesitos como: participação em sala de aula e conteúdos ministrados durante o semestre.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

MED, Bohumil. **Teoria da Música**. Brasília, 4ª ed. MusiMed Edições Musicais, 1996.

POZZOLI. **Guia Teórico-Prático para ditado musical, parte I e II**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1983.

PINTO, Henrique. **Ciranda das 6 cordas: iniciação infantil ao violão**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1985.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SÁVIO, Isaias. **Escola moderna do violão: técnica do mecanismo**. São Paulo: Ricordi, 1985. v. 1.

DANTAS, Tais; SANTIAGO, Diana (org.). **Ensino coletivo de instrumentos musicais: contribuições da pesquisa científica**. Salvador: EDUFBA, 2017.

CRUVINEL, F. **Educação Musical e Transformação Social: uma experiência com o ensino coletivo de cordas**. Goiânia: Instituto Centro-Brasileiro de Cultura, 2005.

TAVARES, M, Isis. **Linguagem da música**. Curitiba: Intersaberes, 2013.

BENNETT, Roy. **Forma e estrutura na Música**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: Espanhol	
Código: OPT4	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: Optativa	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita; a assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; a introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; a introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever; • Dominar o vocabulário básico da língua espanhola; • Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua. 	
PROGRAMA	
<p>Conteúdo Gramatical</p> <ul style="list-style-type: none"> • El alfabeto español; • Estilo formal e informal; • Los artículos; • Género y número de los nombres; • Los pronombres sujeto; • Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo; • Preposiciones de lugar y tiempo; • Adjetivos descriptivos; • Adjetivos posesivos • Demostrativos; • Adverbios de frecuencia; <p>Conteúdo Lexical</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los saludos; • Los adjetivos de nacionalidad; • Las profesiones; • Los días de la semana, los meses y las estaciones del año; • Los colores; • Las características físicas y de carácter; • La familia; • La casa; • La ciudad • La hora • Los alimentos; • Las partes del cuerpo • Los estados de ánimo • Los números. 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas e dialogadas; • Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD); • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático (Livros e Textos); ▪ Quadro e Pincel; ▪ Projetor Multimídia; ▪ Jogos Didáticos ▪ Painéis com imagens/ pôsteres 	
AVALIAÇÃO	
<p>Será contínua considerando critérios de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CASTRO Viudez, F. <i>et al.</i> Español en Marcha. Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis)</p> <p>CORTÉS, Maximiano, Guía de usos y costumbres de España, Madrid, Edelsa, 2003.</p> <p>DICCIONARIO escolar Santillana de la lengua española. Barcelona: Santillana, 1997.</p> <p>FANJUL, Adrián, (org). Gramática de español paso a paso: con ejercicios. São Paulo: Moderna, 2005.</p> <p>FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). Expresiones Idiomáticas: valores y usos. São Paulo: Editora Ática. 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALARCOS LLORACH, Emilio. Gramática de la Lengua Española. Madrid: Espasa Calpe, 2002.</p> <p>AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. El español por profesiones, Servicios Turísticos, SGEL, Madrid, 1994.</p> <p>CASTRO, F. Uso de la gramática española. Madrid. Edelsa, 2000.</p> <p>HERMOSO, A. González, Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997</p> <p>HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: Gramática de español lengua extranjera. Madrid, Edelsa, 1998.</p> <p>MILANI, E.M. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2000.</p> <p>SEÑAS. Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo: Martins Fontes, 2002.</p>	
Coordenador do Curso <hr style="width: 50%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 50%; margin: auto;"/>

ANEXO B- TABELA DE PONTUAÇÃO DA PRÁTICA PROFISSIONAL

#	Grupo	Descrição	Atividades	Exige Orientação	Horas concedidas
1	Capacitação	Curso	Participação em cursos de treinamento e/ou aperfeiçoamento na área.	N	12 horas ou conforme apresentado no certificado ou declaração. Adicional de 1/3 das horas para cursos oferecidos pelo instituto.
2		Disciplina Extra	Cursar integralmente qualquer disciplina pertencente ao mesmo eixo tecnológico do curso (Durante o período em que está matriculado).	N	Carga horária total da(s) disciplina(s) cursada(s). Comprovada por documento de aprovação na mesma.
3		Relatório de Visita	Visitas Técnicas organizadas pela instituição.	S	12 horas ou conforme apresentado em certificado, declaração, ou relatório.
4		Evento	Participação como ouvinte em eventos técnico-científicos-cultural: congressos, conferências, palestras ou seminários relacionados ao curso.	N	04 horas ou conforme apresentado no certificado ou declaração. Adicional de 1/3 das horas para eventos do Instituto.
5		Extensão	Projetos de Extensão organizados pela Instituição.	S	40 horas ou conforme apresentado no certificado ou declaração.
6		Certificação	Certificação em produto ou tecnologia na área.	N	40 horas ou conforme apresentado no certificado ou declaração.
7	Produção Científica	Autoria / Coautoria	Publicação de artigo científico e/ou capítulo de livro na condição de autor ou coautor juntamente com o professor (do instituto) orientador.	S	40 horas. Comprovado por cópia ou link do artigo publicado.
8		Pesquisa	Participação em projetos de pesquisa científica da instituição.	S	Conforme tempo especificado no projeto de pesquisa ou certificado. Adicional de 1/2 das horas para voluntários.
9		Apresentação de trabalhos aprovados	Apresentação de trabalhos em eventos científicos.	S/N	40 horas ou conforme certificado ou declaração apresentado. Adicional de 1/3 das horas para eventos do Instituto.
10	Práxis Profissional	Monitoria	Exercício de monitoria na instituição ou participação em célula acadêmica.	S	40 horas ou conforme tempo especificado no projeto, plano de atividades ou certificado.
11		Experiência Profissional	Estágio ou atividade profissional comprovada em empresa pública ou privada externa ao IFCE na área do curso ou afim.	N	Cada hora destinada à atividade tem valor integral. Comprovado por cópia do contrato / Cópia da carteira de trabalho / Cópia da folha de ponto. Limitado ao máximo da prática profissional.
12		Vivência Profissional	Desenvolvimento de práticas relacionadas ao curso em Escolas, Empresas, Instituições ou no IFCE (Minicurso, montagem, manutenção, instalação, configuração, outros).	S/N	Cada hora destinada à atividade tem valor integral. Comprovado por cópia da ficha de frequência (assinada pelo orientador, se houver, e pelo responsável onde atuará o aluno). Limitado ao máximo da prática Profissional.

13		Desenvolvimento de Projeto Tecnológico	Desenvolvimento de projeto de software, hardware ou gráfico no instituto, ou na modalidade de autônomo para clientes, com possibilidade de registro ou patente	S/N	40 horas ou conforme apresentado no plano de trabalho assinado pelo orientador. Na modalidade de autônomo o projeto será avaliado pelo colegiado.
14	Social e Humanística	Atividades de Cunho Social	Atividades de Inclusão Social, Cultural ou de Responsabilidade Ambiental.	N	Será considerada a atividade com participação direta do aluno na Atividade Cultural. Será concedido 12 horas por participação.