

<p>- Será contínua considerando critérios de: Participação dos alunos nas aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</p> <p>- Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais, etc.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 9. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2010.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 5 ed. Barueri: SP, Manole, 2010.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>LANGFORD, Beverly. Etiqueta essencial. 1.ed. São Paulo, SP: Clio Editora, 2012.</p> <p>MATARAZZO, Cláudia. Etiqueta sem frescura. São Paulo, SP: Planeta, 2011.</p>	
Supervisor do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA
Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1°
Nível: Técnico
EMENTA
A língua como instrumento de comunicação, expressão e compreensão. Redação técnica, científica e literária. Reflexão sobre a noção de texto: leitura, produção e interpretação de textos; expositivo – argumentativo.
OBJETIVOS
Compreender a língua como mecanismo de comunicação.
PROGRAMA
I – Linguagem e comunicação <ul style="list-style-type: none"> • Linguagem, língua e fala • Teoria da comunicação

<ul style="list-style-type: none"> • Variação linguística • Língua padrão / língua culta <p>II – O texto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de texto • Articulação de elementos temáticos (unidade temática) • Articulações estruturais (unidade estrutural) <p>III – Leitura de diferentes tipos de textos</p> <ul style="list-style-type: none"> • A leitura do texto literário • A leitura do texto científico <p>IV – Produção de textos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resumo (seleção de ideia principal / apagamento de ideia secundária; paráfrase) • Artigos • Produção de textos técnicos: requerimento, ata, e-mail, ofício, memorando, circular, parecer e laudo 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> -Aulas teóricas e/ou práticas -Trabalhos em equipe -Exercícios programados -Seminários -Produção textual 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações escritas individuais - Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários - Produções textuais 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BELTRÃO, Odacir e BELTRÃO, Mariúsa. Correspondência – linguagem e comunicação. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. Prática de texto – língua portuguesa para nossos estudantes. Petrópolis, RJ: Vozes, 1992.</p> <p>FÁVERO, Leonor. Coerência e coesão textuais. São Paulo: Ática, 1999.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>GARCIA, O. Comunicação em Posa Moderna. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1992.</p> <p>KOCH, Ingedore G. Villaça. Argumentação e Linguagem. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2002.</p> <p>SERAFINI, Maria Tereza. Como escrever textos. 9 ed. São Paulo: Globo, 2002.</p>	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e compreender a evolução da gastronomia e entender a evolução do paladar. • Estudar o surgimento dos restaurantes em Paris e sua proliferação pelo mundo iniciando o processo de difusão das gastronomias internacionais. • Identificar a Tipologia e Interpretar a complexidade das categorias, segmentos e tendências. • Estrutura física e funções da empresa de alimentação. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • A história da alimentação e da gastronomia • Revoluções alimentares • Surgimento dos restaurantes em Paris • Tabus, tradições, influências alimentares. • Restaurantes e segmentações 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>-Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; -Estudo de casos; -Atividades práticas; -Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>-Estudos de casos, -Relatórios técnicos, -Avaliações objetivas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da Culinária Brasileira: Publifolha, 2009 FLANDRIN Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. FERNANDES, Caloca; MONTEIRO, Sylvia. Viagem gastronômica através do Brasil. Senac, 2001 SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante: Record, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia: Senac Nacional, 1998.. FERNANDES, Arnesto Felipe. Comida: uma história: Record, 2004..</p>	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: MATEMÁTICA APLICADA

Carga Horária: 40 horas
Número de Créditos: 02
Código pré-requisito:
Semestre: 1°
Nível: Técnico
EMENTA
Domínio de cálculos básicos. Operações com Números Racionais. Propriedades operatórias de soma e multiplicação dos números reais. Resolução de Equações. Situações-problema. Noções básicas de cálculo e raciocínio lógico.
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Introduzir conceitos fundamentais de Matemática; • Desenvolver a capacidade de solucionar problemas, bem como examinar com sentido crítico e sistemático; • Compreender e operacionalizar as técnicas para a resolução de problemas; • Desenvolver no aluno habilidades de raciocínio lógico e espírito de investigação
PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> • Números Reais; • Operações com números reais; • Propriedades operatórias de soma e multiplicação dos números reais; • Desigualdades entre números reais; • Frações; • Razão • Proporção; • Porcentagem; • Regra de três Simples e Composta; • Potenciação; • Equações • Inequações • Sistemas e unidades de medidas; • Resolução de situações problemas
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>-Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação).</p> <p>-Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados;</p> <p>-Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.</p>
AVALIAÇÃO
<p>-A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade e participação;</p> <p>-Avaliações escritas;</p> <p>-Trabalhos individuais e em grupo.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar Vol.1. São

Paulo: Atual, 2004.
IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de Matemática Elementar Vol.11.**
São Paulo: Atual, 2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LORENZATO, S. **Para aprender Matemática.** Campinas: Autores associados, 2006.
NUNES, Terezinha. **Educação Matemática 1 : números e operações numéricas** , São Paulo : Cortez,2005.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: CONTABILIDADE APLICADA

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 2°

Nível: Técnico

EMENTA

História da contabilidade, conceitos, princípios fundamentais, balanço patrimonial débito e crédito. Finanças, fluxo de caixa, contabilidade de custos, conceito e classificação.

OBJETIVOS

- Desenvolver um conhecimento básico dos princípios contábeis e balanço patrimonial, elementos básicos de finanças, fluxo de caixa, receita e despesa e sua aplicação.
- Aprender a classificar os custos, conhecer ponto de equilíbrio e a formação de preços.

PROGRAMA

- Introdução, história da contabilidade, objetivos, funções e finalidades,
- balanço patrimonial,
- noções de débito e crédito
- tipos de sociedade,
- fluxo de caixa, cheques, nota fiscal comum e eletrônica, duplicata, TED e DOC.,
- Noções de custos fixos e variáveis,
- despesas e ponto de equilíbrio,
- custo no comércio, no serviço e formação de preços

METODOLOGIA DE ENSINO

-Aulas expositivas e dialogadas;