



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO
CONSELHO SUPERIOR**

RESOLUÇÃO Nº 33/2016

Homologa a Resolução nº 26/2016 *Ad Referendum* que aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem, subsequente, *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

O Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE, no uso das atribuições previstas no seu Regimento Interno e considerando:

- Processo nº 23518.009847.2016-17,
- Memorando nº 194/2016 – PRODEN,
- 3ª Reunião Ordinária de 25/08/2016,
- Resolução nº 26/2016 *Ad Referendum*,

RESOLVE:

Art. 1º. Homologar a Resolução nº 26/2016 *Ad Referendum* que aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem, subsequente, *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

Art. 2º. Revogadas as disposições em contrário, esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no sítio do IFPE na internet e/ou no Boletim de Serviços do IFPE.

Recife, 25 de agosto de 2016.


Anália Keila Rodrigues Ribeiro
Presidente do Conselho Superior



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM HOSPEDAGEM

Cabo de Santo Agostinho

2016



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

Reitora

Profª Anália Keila Rodrigues Ribeiro

Pró-Reitora de Ensino

Profª Edlamar Oliveira dos Santos

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós Graduação e Inovação

Profº. Mário Antônio Alves Monteiro

Pró-Reitora de Extensão

Profª Ana Patrícia Siqueira Tavares Falcão

Pró-Reitor de Administração

Aurino César Santiago de Souza

Pró-Reitor de Integração e Desenvolvimento Institucional

André Menezes da Silva



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

Diretor Geral do *Campus* Cabo de Santo Agostinho

Prof^o Daniel Costa Assunção

Diretora de Ensino

Prof^a Verônica Maria Rodrigues da Silva

Diretor de Administração e Planejamento

Klayton Ângelo Azevedo Lucena

Chefe da Divisão de Pesquisa e Extensão

Prof^a Rita Rovai Castellan



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Hospedagem – Subsequente
(Portaria nº 258/2015 – DGCCSA)

Presidente da Comissão

Profº Rafael José da Silva

Membros

Adna Márcia Oliveira de Sena – Bibliotecária

Manoela Rodrigues de Oliveira – Pedagoga

Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas - Docente

Rita Rovai Castellan – Docente

Verônica Maria Rodrigues da Silva – Docente

Revisão Textual

Thiago da Camara Figueredo - Docente

SUMÁRIO

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO PROPONENTE	7
DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	8
CAPÍTULO I – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA	10
1.1. HISTÓRICO	10
1.1.1. Histórico da Instituição	10
1.1.2. Histórico do campus	12
1.1.3. Histórico do curso	13
1.2. JUSTIFICATIVA	13
1.3. OBJETIVOS.....	17
1.3.1. OBJETIVO GERAL	17
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	17
1.4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	18
1.5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	18
1.6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	20
1.6.1. COMPETÊNCIAS	20
1.7. CAMPO DE ATUAÇÃO	21
1.8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	21
1.8.1. ESTRUTURA CURRICULAR	22
1.8.2. DESENHO CURRICULAR.....	23
1.8.3. FLUXOGRAMA DO CURSO.....	25
1.8.4. MATRIZ CURRICULAR	26
1.8.5. Orientações metodológicas	27
1.8.6. Atividades de pesquisa e extensão	28
1.8.7. Atividades de monitoria.....	28
1.8.8. Prática profissional	28
1.8.9. EMENTAS	30
1.9. ACESSIBILIDADE	48
1.10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	48

1.11. critérios de procedimentos de avaliação	49
1.11.1. Avaliação da aprendizagem	49
1.11.2. Avaliação Interna	50
1.11.3. Avaliação externa	51
1.12. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS	51
1.13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	52
CAPÍTULO II – CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	53
2.1. CORPO DOCENTE	53
2.2. TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS.....	54
2.3. Política de aperfeiçoamento, qualificação e atualização do docentes e técnicos administrativos	55
CAPÍTULO III - INFRAESTRUTURA.....	56
3.1. BIBLIOTECA	57
3.1.1. ACERVO BIBLIOGRÁFICO.....	71
3.2. LABORATÓRIO DE GOVERNANÇA	75
3.3. LABORATÓRIO DE RESERVA E RECEPÇÃO	76
3.4. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	76
REFERÊNCIAS	78
APÊNDICES	80

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO PROPONENTE

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	
Instituição	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Razão Social	Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco
SIGLA	IFPE
Campus	Cabo de Santo Agostinho
CNPJ	10.767.239/0011-17
Categoria Administrativa	Pública Federal
Organização Acadêmica	Instituto Federal de Pernambuco
Ato Legal de Criação	Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, publicada no Diário Oficial da União, em 30.12.2008
Endereço	Rua Sebastião Joventino, s/nº, Destilaria Central Presidente Vargas
Cidade/UF/CEP	Cabo de Santo Agostinho / PE / 54510-110
Telefone/Fax	(81) 3878-5805
Email de contato	gabinete@cabo.ifpe.edu.br
Sítio de Campus	http://www.ifpe.edu.br/campus/cabo

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO MANTENEDORA	
Mantenedora	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Razão Social	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
SIGLA	SETEC
Natureza Jurídica	Órgão Público do Poder Executivo Federal
CNPJ	00.394.445/0532-13
Endereço	Esplanada dos Ministérios, Bloco L
Cidade/UF/CEP	Brasília / DF / CEP: 70047-900
Telefone/Fax	(61) 2022 8581/ 8582/ 8597
Email de contato	setec@mec.gov.br
Sítio	http://portal.mec.gov.br

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO		
01	Denominação	Curso Técnico Subsequente em Hospedagem
02	Forma de articulação com o Ensino Médio	Subsequente
03	Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
04	Nível	Técnico de Nível Médio
05	Modalidade	Curso Presencial
06	Titulação/Certificação	Técnico Subsequente em Hospedagem
07	Carga horária do curso (h/r)	1.080 h/r
08	Total de horas de aula	1.440 h/aula
09	Duração da hora/aula	45 min.
10	Carga horária Prática Profissional	150 horas (sendo 90 horas de Ambientação Profissional e 60 horas de outras Práticas Profissionais, como estágios, projetos de pesquisa, projetos de extensão, monitoria, entre outros).
11	Carga Horária Total do Curso com Prática Profissional	1.140 horas
12	Período de Integralização Mínima	01 ano e 06 meses (03 semestres)
13	Período de Integração Máxima	05 anos (10 semestres)
14	Forma de Acesso	Processo seletivo anual – Vestibular ou SISUTEC; Processo seletivo simplificado; Transferência Interna ou Externa.
15	Pré-Requisito para Ingresso	Ensino Médio Completo.
16	Turnos	Diurno
17	Número de turmas por turnos de oferta	01
18	Vagas por Turma	36
19	Número de vagas por turnos de oferta	36
20	Número de vagas por semestre	36
21	Vagas Anuais	36
22	Regime de matrícula	Período
23	Periodicidade letiva	Semestral
24	Número de semanas letivas	20
25	Início do curso	2016.2
26	Matriz Curricular Substituída	Primeira Matriz

SITUAÇÃO DO CURSO	
Trata-se de:	<input checked="" type="checkbox"/> Apresentação Inicial do PPC <input type="checkbox"/> Reformulação Integral do PPC

(De acordo com a Resolução IFPE/CONSUP nº 85/2011)	<input type="checkbox"/> Reformulação Parcial do PPC
--	--

Status do Curso

Aguardando autorização do Conselho Superior

Autorizado pelo conselho superior – Resolução do Conselho Superior nº _____ de ____/____/____

Aguardando reconhecimento do MEC

Reconhecido pelo MEC

Cadastrado no SISTECHABILITAÇÃO, QUALIFICAÇÕES E ESPECIALIZAÇÕES

Educação Técnica de Nível Médio no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho

Curso Técnico Subsequente em Cozinha

Educação Superior no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho

Não há

HABILITAÇÃO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM HOSPEDAGEM				
PERÍODO	CARGA HORÁRIA	ESTÁGIO	QUALIFICAÇÃO	ESPECIALIZAÇÃO
I	460 h/a	-	Sem qualificação	Sem especialização
II	540 h/a	(*)	Sem qualificação	Sem especialização
III	440 h/a	(*)	Sem qualificação	Sem especialização

(*) O Estágio poderá ser realizado como uma opção inserida nas Práticas Profissionais Obrigatórias, concomitante ao curso, representando 60 horas.

CAPÍTULO I – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

1.1. HISTÓRICO

1.1.1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

Em 23 de setembro de 1909, através do Decreto Nº 7.566, o Presidente Nilo Peçanha criava em cada uma das capitais dos Estados do Brasil uma Escola de Aprendizes Artífices, destinadas a ministrar o ensino profissional primário e gratuito. As escolas tinham o objetivo de formar operários e contramestres. O curso seria oferecido a meninos de baixa renda, sob o regime de externato, funcionando das 10 às 16 horas. Em Pernambuco, a escola iniciou suas atividades em 16 de fevereiro de 1910.

As Escolas de Aprendizes Artífices foram reformuladas em 1918, mediante Decreto nº 13.064, de 12 de junho, conservando, contudo, o seu caráter de instituição destinada a meninos pobres e apresentando poucas modificações em relação ao projeto original. Em 1937, através da Lei nº 378, de 13 de janeiro, essas instituições passaram a ser denominadas Liceus Industriais. Com a Lei Orgânica do Ensino Industrial (Decreto-Lei nº 4.073, de 30 de janeiro de 1942) passaram a oferecer ensino médio e, aos poucos, foram se configurando como instituições abertas a todas as classes sociais. A partir desse mesmo ano, o ensino industrial teve seus dois ciclos - o básico e o técnico - ampliados, passando a ser reconhecido como uma necessidade imprescindível para o próprio desenvolvimento do país.

De 1959 a 1971, o ensino industrial passou por ampliação de sua estrutura e diversas reformulações, sobretudo com a Lei nº 3.552/1959, que ofereceu estruturas mais amplas ao ensino industrial, sinalizando para uma política de valorização desse tipo de ensino; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Nº 4.024, de 20 de dezembro de 1961, e a Lei Nº 5.692, de 11 de agosto de 1971, que focalizaram na Expansão e Melhoria do Ensino. Nesse período, a Escola, serviu à região e ao país, procurando ampliar sua missão de centro de educação profissional.

Ao longo de seu crescimento, a Escola de Ensino Industrial do Recife, recebeu denominações sucessivas de “Escola de Aprendizes Artífices”, “Liceu Industrial de Pernambuco”, “Escola Técnica do Recife” e “Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE)”, tendo funcionado em três locais: no período entre 1910 e 1923, teve como sede o antigo Mercado Delmiro Gouveia (atual Quartel da Polícia Militar de Pernambuco, no Derby); a segunda sede localizou-se na parte posterior do antigo Ginásio Pernambucano (Rua da Aurora, Boa Vista); e a partir do ano de 1933, passou a funcionar na

Rua Henrique Dias (atual sede da Fundaj, no Derby), sendo oficialmente inaugurada em 18 de maio de 1934, pelo então presidente Getúlio Vargas.

Uma nova mudança de endereço aconteceu em 17 de janeiro de 1983. Já com o nome de Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE), a instituição passou a funcionar na Avenida Professor Luís Freire, no bairro do Curado, em instalações projetadas e construídas com o esforço conjunto de seus servidores e alunos. Nessa sede, atualmente, funciona o *Campus* Recife e a Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco.

Em 1999, através do Decreto s/n de 18/01/1999, a ETFPE é transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco (CEFET-PE), ampliando seu *portfólio* de cursos e passando também a atuar na Educação Superior com a formação de tecnólogos. Em 2004, com a publicação do Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, são criados os Cursos Técnicos na Modalidade Integrada. Já em 2005, o Decreto nº 5.478, de 24 de junho de 2005, institui o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA).

Com mudanças ocorridas no âmbito de atuação dos Centros Federais, sobretudo com a Lei nº 5.692/71, que previa uma educação profissionalizante compulsória; com a Lei nº 7.044/82, que tornou a educação profissionalizante facultativa; e com a lei nº 8.948/94, que criou o Sistema Nacional de Educação Tecnológica. Através dessas leis, o CEFET-PE expandiu seu raio de atuação com a implantação das Unidades de Ensino Descentralizadas – as UNEDs. Assim, é criado o CEFET Petrolina, a partir da Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Vilela – EAFDABV, (Decreto nº. 4.019, de 19 de novembro de 2001)¹. Depois vem a UNED Pesqueira, no Agreste Pernambucano, criada com a Portaria Ministerial nº 1.533/92, de 19/10/1992, e a UNED Ipojuca, na Região Metropolitana do Recife, fronteira com a região da Mata Sul do Estado, mediante a portaria Ministerial nº 851, de 03/09/2007.

Finalmente, com a publicação da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, foi instituída a Rede de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criados os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. A partir daí, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco passou a ser constituído por um total de nove *campi*, a saber: os *campi* de Belo Jardim, Barreiros e Vitória de Santo Antão (antigas Escolas Agrotécnicas Federais - EAFs); os *campi* Ipojuca e Pesqueira (antigas UNEDs do CEFET-PE); o *Campus* Recife (antiga sede do CEFET-PE); além dos *campi* Afogados da Ingazeira, Caruaru e Garanhuns, da expansão II, em funcionamento desde 2010, e o Campus Virtual da Educação a Distância (EaD), com aulas presenciais em 19 pólos.

A constituição dos diversos *campi* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco foi realizada a partir da base territorial de atuação e caracterização das regiões de desenvolvimento onde os mesmos estão situados. Os referidos *campi* estão localizados em cinco Regiões de Desenvolvimento do Estado, a saber: na Região Metropolitana do Recife (RMR), na Região da Mata Sul (RMS) e nas Regiões do Agreste Central (RAC), Região do Agreste Meridional (RAM) e Região do Sertão do Pajeú (RSP). Cumprindo a 3ª fase de Expansão da Rede, em 2014, o IFPE ganhou mais sete unidades nas cidades de Cabo de Santo Agostinho, Palmares, Jaboatão, Olinda, Paulista, Abreu e Lima e Igarassu.

1.1.2. HISTÓRICO DO CAMPUS

O *Campus* Cabo de Santo Agostinho faz parte da terceira fase de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, instituída pela Lei Federal nº 11.195/2005.

No dia 07 de outubro de 2013, houve a publicação da autorização para funcionamento, através da portaria nº 993/2013 do Ministério da Educação, iniciando-se suas atividades no dia 14 de outubro do mesmo ano com a oferta da primeira turma do Curso Técnico em Hospedagem, através do PRONATEC (Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego).

Ao longo do primeiro ano de funcionamento, o *Campus* também ofereceu cursos de qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha e em Organização de Eventos, ambos na modalidade de Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores (FIC). No dia 14 de outubro de 2014, realizou-se a aula inaugural das primeiras turmas regulares dos cursos técnicos subsequentes em Logística e Meio Ambiente, formadas por 144 (cento e quarenta e quatro estudantes). Em 27 de agosto de 2015, iniciou-se a 1ª turma do Curso de Qualificação Profissional em Almojarife, modalidade PROEJA Concomitante, em parceria com a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, através do Convênio nº 01/2013 – SEE/IFPE, com 35 estudantes. No segundo semestre de 2016, estão previstas as primeiras turmas dos novos cursos técnicos subsequentes regulares (Cozinha e Hospedagem).

Atualmente, o *Campus* Cabo de Santo Agostinho funciona em sua sede provisória, localizada na Faculdade de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas do Cabo de Santo Agostinho (FACHUCA). A sede definitiva encontra-se em construção numa área de 13,7 hectares na cidade planejada CONVIDA, que contará com um polo empresarial e educacional para atender toda a região. Com a

mudança para a nova sede, o *Campus* Cabo também passará a oferecer cursos superiores, numa perspectiva de atendimento de 1500 estudantes.

1.1.3. HISTÓRICO DO CURSO

Os meios de hospedagem são responsáveis pela estada da maioria das pessoas que praticam algum tipo de Turismo. Apesar das dificuldades decorrentes da instabilidade econômica e da pouca qualificação profissional, para o setor hoteleiro, que o país vem atravessando nos últimos anos, Pernambuco apresenta um contínuo crescimento em sua oferta hoteleira. O Curso Técnico em Hospedagem vem ao encontro da necessidade da formação do Técnico numa perspectiva de totalidade, o que significa recuperar a importância de trabalhar com os alunos os fundamentos científico - tecnológicos de forma integrada às disciplinas da Formação Específica, evitando a compartimentalização na construção do conhecimento. A proposta encaminha para uma formação onde a teoria e prática possibilitam aos alunos compreenderem a realidade para além de sua aparência, onde os conteúdos não têm fins em si mesmos porque constituem-se em sínteses da apropriação histórica da realidade material e social pelo homem. A organização dos conhecimentos, no Curso Técnico em Hospedagem, enfatiza o resgate da formação humana onde o aluno, como sujeito histórico, produz sua existência pelo enfrentamento consciente da realidade dada, produzindo valores de uso, conhecimentos e cultura por sua ação criativa.

De acordo com o Plano Nacional de Turismo 2013-2016 lançado pelo Ministério do Turismo, há que se melhorar a infraestrutura do turismo nacional, colocando-a dentro dos padrões mundiais de qualidade, permitindo um maior crescimento impulsionado pelos grandes eventos internacionais que ocorrem no país nesse quadriênio como a Copa da FIFA 2014 e as Olimpíadas do Rio em 2016. O Plano tem o objetivo de alcançar uma marca histórica de 250 milhões de viagens no mercado interno. Isso tudo vai gerar 3,6 milhões de empregos e trazer US\$ 10,8 bilhões em divisas para o Brasil. O Turismo brasileiro vai ampliar a oferta de produtos tanto para consumidores de baixa renda, como para a classe média e para o turista de renda alta. A hospedagem é um importante elemento da oferta turística e fundamental para a prática do turismo, além de ser uma atividade lucrativa para o desenvolvimento econômico da atividade turística.

1.2. JUSTIFICATIVA

O turismo se caracteriza como importante atividade de integração sociocultural, promovendo o intercâmbio de culturas diferentes e o estreitamento das relações entre as sociedades, com contribuições significativas para a geração de renda e de emprego. Através do turismo, o país ou a região, divulga suas paisagens, tradições, gastronomia, hábitos, modo de vida, sua cultura em geral, contribuindo para a preservação dos patrimônios arquitetônicos e ambiental, bem como para a difusão de sua imagem em níveis intranacionais e internacionais. O turismo assim gera um círculo virtuoso e contribui para o desenvolvimento sustentável (MT; IBGE; MPOG. 2011).

Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%.

O Brasil é reconhecido com um país com grandes potencialidades turísticas, devido, principalmente, à sua extensão territorial, que oferece no âmbito do turismo de lazer, destinos bastante diversificados como praias, montanhas, áreas rurais e selva. Todos esses destinos são atrativos para o desenvolvimento do ecoturismo, do turismo rural e do turismo voltado para esportes radicais aliando-se lazer e prática de esportes, com preservação ambiental.

O turismo de negócio apontou um grande aumento e relevância, passando a receber atenção especial do setor, em especial nos grandes centros urbanos, devido à estabilidade econômica e ao grande fluxo de investimentos que vem recebendo o país nos últimos anos.

Ao observarmos o turismo receptivo no Brasil, percebemos o registro do ingresso de 5,2 milhões de turistas estrangeiros em 2010. Os serviços de hospedagens encontram-se no último elo da cadeia dos serviços turísticos e configuram-se com um dos mais importantes, pois representam a base de permanência temporária do turista, que, de uma forma geral, busca, ali, encontrar a extensão de sua casa, ou seja, serviços que reproduzam o mesmo padrão de conforto de sua residência habitual.

De acordo com a Organização Mundial do Turismo – OMT, a área do Turismo é responsável pela geração de 6% a 8% do total de empregos no mundo, sendo também uma das atividades econômicas que demanda o menor investimento para a geração de trabalho. Segundo pesquisa da Fundação Instituto de Pesquisa Econômica – FIPE, a hotelaria, um segmento intensivo em mão de obra e com grande participação na atividade turística, demanda cerca de R\$ 16.198,60 do valor de produção da atividade para a geração de uma unidade de emprego (BRASIL, 2009).

Em termos de organização das atividades econômicas que configuram os serviços empresariais não financeiros, os serviços de hospedagem inserem-se no conjunto dos serviços prestados às famílias e, nesse conjunto, destacam-se como os segundos maiores geradores de postos

de trabalho, com 300 mil pessoas ocupadas em 31.12.2009, segundo a Pesquisa Anual de Serviços - PAS 2009.

Em Pernambuco, segundo dados da Relação Anual de Informações Sociais – RAIS, o estado apresentava, em 2011, 13.969 vínculos ativos no setor hoteleiro (DIEESE, 2013). Neste contexto, o Estado de Pernambuco se constitui como um Estado com grande vocação turística na região Nordeste, tanto como destino turístico de destaque nacional e internacional, como em função do potencial de geração de emprego e renda neste setor. A partir do relatório sobre competitividade de destinos turísticos, o estado de Pernambuco possui como destinos indutores do turismo os municípios de Recife, Ipojuca e o Distrito Estadual de Fernando de Noronha. Estes destinos foram selecionados a partir de roteiros, neste caso a Rota Costa Histórica e Mar, e por já possuírem uma infraestrutura turística básica, com atrativos qualificados capazes de atrair e distribuir visitantes às próprias cidades do seu entorno, como o município do Cabo de Santo Agostinho (BRASIL, 2012).

O estado possui ainda atrativos turísticos localizados em municípios com grande potencial que já recebem um fluxo de turistas considerável, notadamente durante a temporada de verão. São destinos onde se desenvolve o turismo de sol e praia, mas que também possuem atrativos naturais e/ou culturais, porém, ainda sem a devida estruturação e que ainda necessitam aprimorar a qualificação dos profissionais envolvidos nesta atividade. Estão entre eles os municípios do litoral norte de Pernambuco (Goiana, Igarassu, Ilha de Itamaracá, Itapissuma e Paulista); e do litoral Sul (Cabo de Santo Agostinho, Sirinhaém, Rio Formoso, Tamandaré, Barreiros e São José da Coroa Grande) (Brasil, 2012).

Dentre os destinos indutores do turismo em Pernambuco, destaca-se o município do Cabo de Santo Agostinho que abriga lindas praias como, por exemplo, a Praia de Calhetas, Praia do Paiva, Praia do Paraíso, Enseada dos Corais, além de estar próximo de destinos turísticos mundialmente conhecidos como a Praia de Porto de Galinhas, Muro Alto, Cupe, Maracaípe e Pontal de Maracaípe.

O município tem promovido o crescimento econômico do Nordeste com a instalação da Refinaria de Petróleo Abreu e Lima, do Estaleiro Atlântico Sul, do Polo Petroquímico e um parque industrial que já conta com cerca de 70 indústrias localizadas no complexo Portuário. Tal dinamismo justifica e requer investimentos também no segmento de Turismo e Negócios.

O município do Cabo de Santo Agostinho conta com 540 unidades habitacionais, 498 leitos simples em apartamento de hotéis, pois possui uma vasta rede de empresas de hospedagem, tais como pousadas, flats, centro de férias, campings, entre outros. Destaca-se a presença de redes de hotéis e resorts de grande porte e de referência internacional.

Neste cenário, as empresas já instaladas e os novos empreendimentos turísticos em implantação na região vão necessitar de novos profissionais devidamente qualificados na área técnica

de hospedagem para atender à crescente demanda por serviços turísticos e à rotatividade natural de mão-de-obra no setor.

Além desse contexto a influência do *Campus* do IFPE no município do Cabo de Santo Agostinho ultrapassa os limites do município sede devido à proximidade com outros destinos turísticos famosos como o Recife (a 40 minutos do Aeroporto Internacional do Recife), as praias de Tamandaré (Praia dos Carneiros), de Barreiros (Praia do Porto) e até mesmo os balneários turísticos localizados na fronteira de Pernambuco com Alagoas, seguindo a mesma rodovia PE-60, onde fica localizado o *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

Destarte, a implantação do curso no *Campus* Cabo de Santo Agostinho, é uma proposta coerente e se justifica pela reconhecida vocação turística e hoteleira do município, que, vale salientar, integra o seleto grupo dos 65 destinos indutores do desenvolvimento turístico regional, conforme estudo de competitividade, registrado no relatório Brasil 2010 – Índice de Competitividade do turismo Nacional elaborado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV.

Tais empreendimentos turísticos, ao se instalarem na região, requerem colaboradores (funcionários), sobretudo, na área operacional tais como garçons, camareiras, recreadores e recepcionistas, sendo comum ao contratar tal mão-de-obra, o treinamento intensivo para poder atender a um público muito exigente.

Neste contexto, o mercado de trabalho para o profissional em Hospedagem no eixo Hospitalidade e Lazer é promissor. O campo de trabalho que até quinze anos atrás era restrito aos grandes empreendimentos hoteleiros nacionais, alargou-se com a entrada no mercado brasileiro de empreendimentos internacionais e uma melhoria no cenário econômico dos últimos 10 anos o que possibilitou a abertura de novas empresas como: pousadas, flats e resorts. O sucesso desses empreendimentos depende de uma gestão profissional e competitiva e da formação adequada dos profissionais de nível operacional que se constituirão como os trabalhadores da linha de frente na prestação dos serviços de hospedagem nestes Empreendimentos.

A escolha do Município do Cabo de Santo Agostinho para instalação do *Campus* do IFPE levou em consideração o fato do município fazer parte da Rota Costa Histórica e Mar, a existência de um fluxo turístico já consolidado para o município, bem como pelo fato de existir demanda de cursos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

O Curso Técnico Subsequente em Hospedagem vem ao encontro desta necessidade da formação do profissional que favorecerá e preencherá uma lacuna que existe decorrente da oferta nula ou rara de qualificação profissional neste contexto.

Assim, a proposta do Curso Técnico Subsequente em Hospedagem propõe formar profissionais dotados de referencial técnico e prático, aptos a atuar em um mercado competitivo e em

constante transformação, com competências pessoais e profissionais que atendam o mundo do trabalho. Atendendo assim ao Plano de Desenvolvimento Institucional, ofertando um curso necessário a população local e adequado academicamente ao proposto no catálogo nacional de Cursos Técnicos.

Faz-se mister informar que a presente proposta de curso está coerente com o Projeto Político Pedagógico do IFPE, bem como sua carga horária mínima atende ao que é definido no Catálogo Nacional e Cursos Técnicos (versão 2016).

Em relação aos estudos de demanda, foram feitas na região audiências públicas para a decisão quanto à oferta do Curso Técnico em Hospedagem, eles aconteceram entre 2011 e 2012.

Quanto aos anos de referência do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFPE, para a oferta do curso em tela, foram de 2014 a 2018.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GERAL

Formar técnicos de nível médio para atuar nas áreas de hotelaria e nas suas subáreas: Recepção, Reserva, Governança, Eventos, Alimentos e Bebidas etc., através de um processo de ensino e aprendizagem relacionado ao setor produtivo nesta área de conhecimento.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Possibilitar a aquisição de conhecimentos teóricos e práticos, que permitam ao técnico em formação desempenhar as atividades de operação e coordenação de serviços de hospedagem;
- ✓ Favorecer a formação de profissionais para utilizar e aplicar as novas tecnologias na operacionalização dos serviços em meios de hospedagem, aliando a teoria à prática, e valorizando os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso;
- ✓ Proporcionar o desenvolvimento das habilidades comportamentais, técnicas e organizacionais, objetivando a formação de um profissional competente, com visão de futuro e responsabilidade com a sociedade e o meio ambiente;
- ✓ Contribuir para o domínio da evolução dos meios utilizados na prestação de serviços, desenvolvendo competências necessárias à iniciativa, à liderança, à capacidade do trabalho em equipe e ao espírito empreendedor;

- ✓ Promover a construção de conhecimentos científicos e o desenvolvimento de competências que possibilitem ao futuro profissional a prestação de assistência técnica no estudo e no desenvolvimento de projetos e pesquisa tecnológica na área de hospedagem.

1.4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Para ingresso no curso Técnico Subsequente em Hospedagem – Subsequente, o candidato deverá ter concluído o Ensino Médio ou equivalente, de acordo com a Organização Acadêmica vigente do IFPE.

A admissão ocorrerá através de:

- a) exame de seleção aberto, onde os classificados serão matriculados compulsoriamente em todos os componentes curriculares do primeiro período;
- b) transferência de alunos oriundos de outras instituições Federais de ensino profissional, mediante a existência de vagas, salvo nos casos determinados por lei, respeitando-se as competências adquiridas na unidade de origem;
- c) SISUTEC - Sistema de Seleção Unificada da Educação Profissional e Tecnológica;
- d) Outras formas de ingresso previstas em Lei;

O processo seletivo será anual e regulamentado através de edital próprio com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e documentação exigida.

1.5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Curso Técnico Subsequente em Hospedagem está inscrito no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, instituído pela Resolução CNE/CEB nº 03, de 09 de julho de 2008, e alterado pela Resolução CNE/CEB nº 4, de 06 de junho de 2012, fundamentalmente no Parecer CNE/CEB nº 1, de 12 de junho de 2008, encontrando-se já de acordo com as modificações sinalizadas no catálogo Nacional de Cursos Técnicos revisado em 2016.

- Sua estrutura curricular observa as determinações legais dispostas na Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional – LDB – Lei Federal nº 9.394/96 e suas alterações, conforme Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008; no Decreto Federal nº 5.154, de 23 de julho 2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 e 41 da LDB; na Resolução CNE/CEB nº 06/2012 e no Parecer CNE/CEB nº 11/2012 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

- Decreto Federal nº5.154/04 – Regulamenta a Educação Profissional.
- Lei nº 9394, de 1996 – Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- Lei nº 11.788, de 2008 – Dispõe sobre estágio de estudantes.
- Lei nº 11.741, de 2008 – Altera a Lei nº 9.394, de 20/12/1996, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Lei nº 11.892, de 2008 – Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.
- Parecer CNE/CEB nº11, de 2008 – Proposta de Instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Parecer CNE/CEB nº40, de 2004 – Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB)
- Parecer CNE/CEB nº16, de 1999 - Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional.
- Parecer CNE/CEB nº39, de 2004 - Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.
- Parecer CNE/CEB nº35, de 2003 - Normas de estágio para alunos do Ensino Médio e da Educação Profissional.
- Parecer CNE/CEB nº 17/1997 – Estabelece as Diretrizes Operacionais para a Educação Profissional de Nível Nacional.
- Resolução CNE/CEB nº 04, de 1999 - Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
- Resolução CNE/CEB nº 01, de 2004 - Estabelece Diretrizes para a realização de estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos.
- Resolução CNE/CEB nº 01, de 2005 – Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio às Disposições do Decreto nº 5.154/2004.
- Resolução CNE/CEB nº 03, de 2008 – Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Resolução CNE/CEB nº 04, de 2012 – Definição de nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Resolução CNE/CEB nº 06/2012, de 20 de setembro de 2012. Instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

1.6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Realiza atividades de recepção, reserva, governança, mensageria e concierge em meios de hospedagem. Supervisiona a manutenção dos equipamentos. Executa serviços de atendimento e suporte aos clientes.

1.6.1. COMPETÊNCIAS

Ao concluir o curso Técnico Subsequente em Hospedagem, o egresso deverá apresentar as competências especificadas abaixo, que permitam a sua atuação no setor, as quais estão em acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016) e a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).

- ✓ Executar procedimentos operacionais de recepção e atendimento a clientes;
- ✓ Organizar e operacionalizar a higienização e a arrumação das unidades habitacionais, das áreas sociais e de serviços;
- ✓ Aplicar os princípios da responsabilidade ambiental no setor de hospedagem;
- ✓ Aplicar princípios éticos e críticos em sociedades e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- ✓ Identificar meios de apoio apropriados, como hospedagem, transporte, acesso, restaurantes e bares;
- ✓ Supervisionar o conjunto ou parte de serviços de alimentos e bebidas em estabelecimento de pequeno, médio e grande porte;
- ✓ Identificar os procedimentos de administração, controle, supervisão de estoque, distribuição de viveres, equipamentos e utensílios em restaurantes, hotéis, clubes e estabelecimentos afins;
- ✓ Empregar recursos para recepção de hóspedes;
- ✓ Realizar a operação dos principais sistemas operacionais utilizados nas redes hoteleiras;
- ✓ Empregar corretamente os fundamentos da leitura escrita, aplicando vocábulos de acordo com as atividades de turismo e hotelaria;
- ✓ Ler e interpretar textos em línguas nacional e estrangeira;
- ✓ Identificar os conceitos básicos da administração de empresas, lideranças e gerenciamento de pessoal;

- ✓ Identificar e prever serviços pessoais de apoio, bem como infraestrutura e meios de apoio (transporte, instalações, mobiliários, equipamentos, utensílios, decoração);
- ✓ Organizar e harmonizar a ação de pessoal dos diferentes setores com outros parceiros e terceirizados;
- ✓ Identificar, relacionar e avaliar informações de forma contínua para manter produtos e serviços em sintonia com as demandas de mercado;
- ✓ Aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos construídos, reconstruídos e acumulados historicamente;

O técnico a ser formado deverá apresentar as seguintes atitudes gerais no exercício da profissão:

- ✓ Atuar na profissão em uma perspectiva multicultural;
- ✓ Agir com ética;
- ✓ Ser proativo e dinâmico;
- ✓ Apresentar postura profissional condizente;
- ✓ Respeitar hierarquias;
- ✓ Agir com segurança e polidez no atendimento ao cliente;
- ✓ Ser capaz de gerir conflitos;
- ✓ Envolver-se na solução de problemas;
- ✓ Adaptar-se a situações novas;
- ✓ Trabalhar em equipe: interagir, contribuir e trocar experiências com o grupo;
- ✓ Ser pontual e assíduo nas atividades profissionais;
- ✓ Demonstrar zelo pelo patrimônio da empresa;
- ✓ Agir de acordo com as normas de saúde e segurança no trabalho.

1.7. CAMPO DE ATUAÇÃO

De acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos (2016), o técnico formado em Hospedagem poderá atuar em Hotéis, resorts, motéis, SPA's, pousadas, albergues, colônias de férias, flats, condotel, condomínios residenciais e de lazer. Hospitais, clínicas e casas de repouso. Hospedarias, estalagens, acampamentos e acantonamentos, navios, cruzeiros e plataformas de petróleo.

1.8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O desafio de formar profissionais competentes com foco na cidadania, na humanização dos sujeitos e formação técnica e científica requer como fundamento uma concepção de ensino que privilegie o (re) conhecimento da realidade e a análise reflexiva sobre essa realidade (análise reflexiva sobre a mesma) para, a partir daí, agir para transformá-la ou pelo menos indicar caminho para superação das dificuldades.

Nesse sentido, é de fundamental importância que o currículo contemple não apenas a formação em termos do saber acadêmico, mas que também seja pautado na perspectiva da formação do estudante como sujeito social, que busca compreender criticamente o mundo e o lugar onde vive como realidades inseparáveis. Além disso, intencionalidade e a direção do processo formativo não podem prescindir de uma práxis pedagógica alicerçada no diálogo e numa metodologia orientada para abordagens teóricas e práticas, capaz de promover uma aprendizagem significativa, contribuindo efetivamente para a construção de saberes necessários aos profissionais em formação.

Tendo em vista essas premissas, o currículo foi elaborado contemplando as competências profissionais fundamentais da habilitação, com foco no perfil profissional de conclusão prevendo situações que levem o participante a vivenciar o processo de ação-reflexão-ação, a mobilizar e articular com pertinência conhecimentos, habilidades e valores em níveis crescentes de complexidade. Para tanto, a abordagem dos conhecimentos privilegia os princípios da contextualização e da interdisciplinaridade, agregando competências relacionadas com as novas tecnologias, trabalho individual e em equipe e autonomia para enfrentar diferentes desafios do mundo do trabalho com criatividade e flexibilidade.

O pleno desenvolvimento dessa proposição supõe a materialização de tais princípios na organização curricular do curso, conforme descrito a seguir.

1.8.1. ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso Técnico Subsequente em Hospedagem é um curso profissionalizante de nível médio articulado com o Ensino Médio na forma Subsequente, ofertado em 03 (três) períodos verticalizados e sequenciais, sem saída intermediária de qualificação, apresentando uma carga horária total de 1.080 horas (1.440 horas-aula) distribuídas nos períodos e na carga horária de Prática Profissional.

Cada Período está organizado em 20 semanas letivas de trabalho escolar efetivo e estruturado por componentes curriculares fundamentados em bases científicas e tecnológicas, contemplando um conjunto de competências e habilidades que visam à construção gradativa do Perfil Profissional.

Os conteúdos tecnológicos estão organizados respeitando a sequência lógica, didaticamente recomendada e visando à formação integral do Técnico Subsequente em Hospedagem.

Sendo assim, o **1º período** apresenta uma carga de 345 horas (460 horas-aula) e está organizado de modo a promover a apropriação de conhecimentos básicos e de introdução às áreas de atuação profissional; adquirindo conhecimentos e habilidades para entender o que é o setor de hospedagem, qual a sua finalidade, seu público e seus conceitos, as aulas são ministradas em forma expositivas com seminários, com auxílio audiovisual e estudos de caso; o **2º período** contém 405 horas (540 horas-aula) e possui componentes que apoiarão os conhecimentos a serem trabalhados na sequência passando a se aprofundar nos estudos das aptidões técnicas, utilizando os sistemas e desenvolvendo habilidades práticas dentro das atividades encontradas no setor de hospedagem, para tanto serão essenciais aulas em laboratório, estudos de caso, atividades de intervenção que favoreçam a construção prática dos conhecimentos obtidos; por fim, o **3º período** apresenta uma carga de 330 horas (440 horas-aula), o qual finaliza o processo formativo, buscando construir uma síntese dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos neste e nos períodos anteriores, para tanto utilizaremos como estratégias seminários, estudos de caso, aula expositiva, aulas práticas, etc.. Também serão consideradas como prática profissional as atividades de pesquisa e extensão que serão desenvolvidas no curso e as parcerias realizadas com a rede hoteleira da região, com o objetivo de promover o ingresso dos alunos aos estágios supervisionados. Além disso, a prática profissional será contemplada na medida em que os estudantes participarem das aulas de ambientação nos espaços como: hotéis, flats, resorts, etc.

1.8.2. DESENHO CURRICULAR

A carga horária do Curso de Técnico Subsequente em Hospedagem será integralizada no período de 01 ano e 06 meses. O limite máximo para a conclusão será de 05 (cinco) anos, conforme Organização Acadêmica Vigente. Após este prazo previsto na lei, o aluno que desejar concluir o curso deverá submeter-se a novo processo seletivo.

O Desenho Curricular previsto para o Curso Técnico de Hospedagem apresenta a seguinte formatação:

Bases Científicas e Tecnológicas

1º período

2º período

3º período

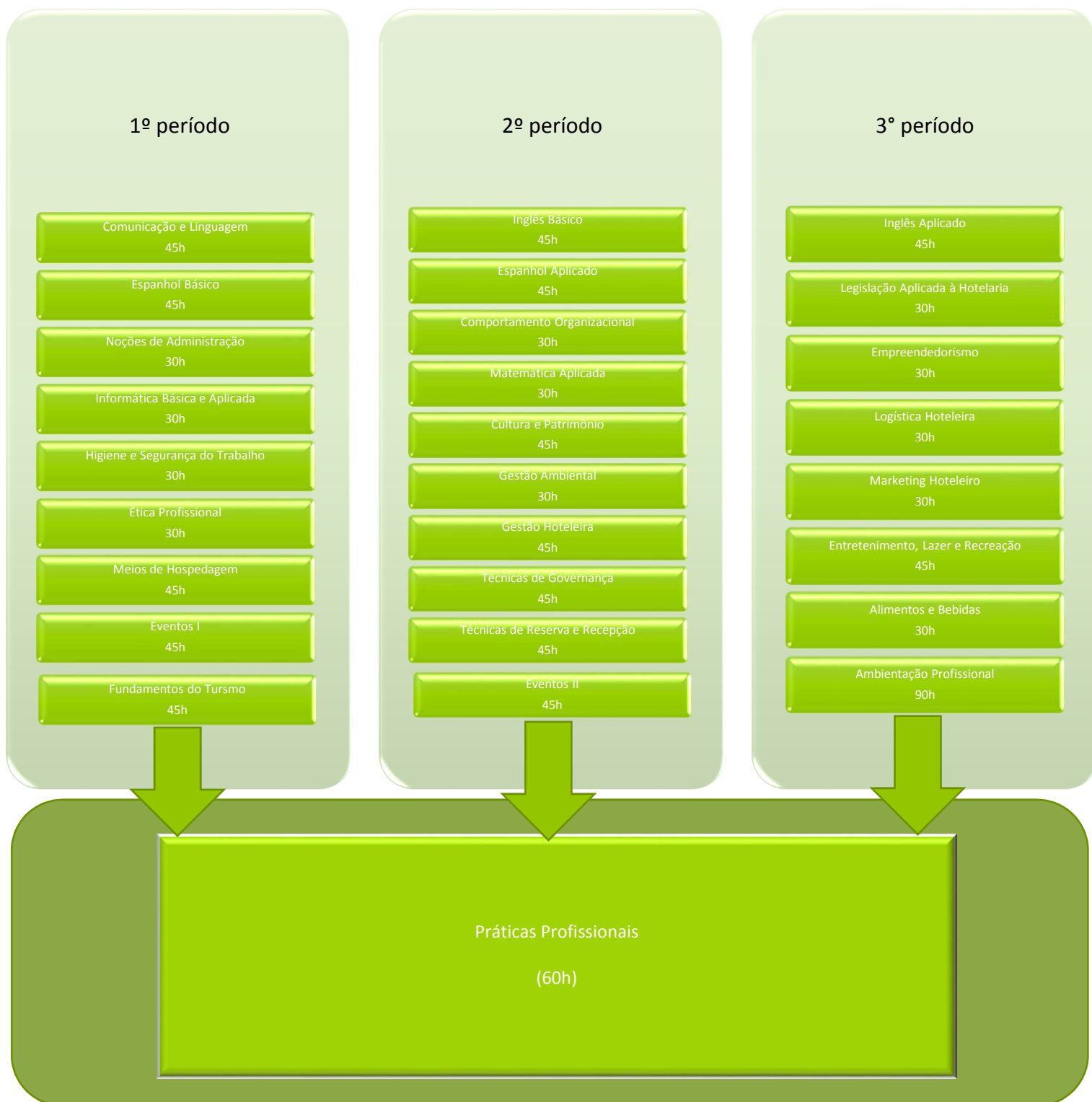
Práticas Profissionais Orientadas

Práticas Profissionais*
(60 horas)

*Práticas Profissionais = 90 horas em disciplina de Ambientação Profissional e 60 horas de outras atividades tais quais pesquisa, extensão, monitoria, estágio (o estágio só poderá ser iniciado a partir do 2º período), entre outras.

1.8.3. FLUXOGRAMA DO CURSO

O fluxograma pode ser entendido como uma representação esquemática de um processo, ou uma diagramação que documenta os passos necessários para a execução de um processo qualquer. Desta forma, o fluxograma ora exposto apresenta os processos necessários para que o educando conclua sua formação.



1.8.4. MATRIZ CURRICULAR

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
 CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

Rua Sebastião Joventino, s/nº, Destilaria Central, Cabo de Santo Agostinho/PE, CEP: 54.510-110
MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM HOSPEDAGEM – 2016

SEMANAS LETIVAS: 20 SEMANAS

TURNOS: DIURNO

HORA AULA: 45 minutos

Fundamentação Legal: LDB 9394/1996 e alterações; Lei Federal nº 11.892/2008; Decreto Federal nº 5.154/2004 e alterações; Resolução CNE/CEB nº 01/2014.

MATRIZ CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES	CRÉDITOS	CHT*		PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO	
		h/a	h/r			
I Período	Comunicação e Linguagem	3	60	45	-	-
	Espanhol Básico	3	60	45	-	-
	Noções de Administração	2	40	30	-	-
	Fundamentos de Turismo	3	60	45	-	-
	Eventos I	3	60	45	-	-
	Meios de Hospedagem	3	60	45	-	-
	Informática Básica e Aplicada	2	40	30	-	-
	Higiene e Segurança no Trabalho	2	40	30	-	-
	Ética Profissional	2	40	30	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	23	460	345	-	-
II Período	Inglês Básico	3	60	45	-	-
	Espanhol Aplicado	3	60	45	-	-
	Comportamento Organizacional	2	40	30	-	-
	Técnicas de Reserva e Recepção	3	60	45	-	-
	Eventos II	3	60	45	-	-
	Técnicas de Governança	3	60	45	-	-
	Gestão Hoteleira	3	60	45	-	-
	Matemática Aplicada	2	40	30	-	-
	Gestão Ambiental	2	40	30	-	-
	Cultura e Patrimônio	3	60	45	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	27	540	405	-	-
III Período	Inglês Aplicado	3	60	45	-	-
	Empreendedorismo	2	40	30	-	-
	Logística Hoteleira	2	40	30	-	-
	Ambientação Profissional	6	120	90	-	-
	Entretenimento, Lazer e Recreação	3	60	45	-	-
	Marketing Hoteleiro	2	40	30	-	-
	Alimentos e Bebidas	2	40	30	-	-
	Legislação Aplicada à Hotelaria	2	40	30	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	22	440	330	-	-

Carga Horária Total (em horas-aula)	1440
Carga Horária Total (em horas-relógio)	1080
Prática Profissional**	60
Total Geral (em horas)	1140

* A Carga Horária Total dos componentes curriculares é produto da Carga Horária Semanal X 20 semanas letivas de cada período. A hora-aula é de 45 minutos.

** Quanto à Prática Profissional serão somadas as 90 horas inseridas no componente curricular Ambientação Profissional cursado regularmente no terceiro período e as 60 horas no desenvolvimento de atividades como: Estudos de Caso; Desenvolvimento de Projetos de Pesquisa e Inovação e/ou Projetos de Extensão; Monitorias; Estágios; e Exercício Profissional Efetivo.

1.8.5. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização pedagógica do curso são os definidos pelo MEC e pelos documentos norteadores do IFPE: PPPI (2012), PDI 2014/2015 e Organização Acadêmica (2016). A relação teoria-prática é o princípio fundamental à estrutura curricular, estando condizentes com as necessidades atuais nos diversos segmentos. Dessa forma, o saber-pensar, o saber-fazer e o saber-ser devem ser os grandes norteadores do ensino-aprendizagem.

O projeto de execução do curso está pautado na contextualização e na interdisciplinaridade implementadas no dia a dia da sala de aula, nas visitas técnicas realizadas, nos eventos promovidos pelo curso e em todos os momentos em que o conhecimento for construído de forma significativa. A participação do aluno e do professor nesse processo formador possibilitará os requisitos necessários para a construção das competências e habilidades no que se refere a: identificar, avaliar, estabelecer, organizar, compreender, utilizar, conduzir, e supervisionar os elementos que compõem as atividades do setor de hospedagem.

As estratégias pedagógicas serão desenvolvidas em ambientes pedagógicos distintos e podem envolver: aulas teóricas com utilização de projetor de mídia, vídeos, slides, entre outros equipamentos, rodas de conversa e debates visando à apresentação e problematização do conhecimento a ser trabalhado com posterior discussão e troca de experiências; aulas práticas em laboratório para melhor vivência e compreensão dos tópicos teóricos; seminários; pesquisas; elaboração de projetos diversos; visitas técnicas às empresas e indústrias da região; palestras com profissionais da área.

Assim, o curso Técnico em Hospedagem será um processo de construção dialógica, os componentes curriculares serão atualizados pelos professores ministrantes quando necessário, bem como a bibliografia utilizada.

1.8.6. ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO

As **atividades de iniciação científica, inovação e extensão tecnológica**, segundo os programas de PIBIC Técnico, PIBITI Técnico e PIBEX Técnico também, serão consideradas oportunidades de prática profissional, podendo ser desenvolvidas na própria Instituição ou em outra instituição de pesquisa, ou Universidade, e consistirão em um trabalho de pesquisa, inovação ou extensão sobre a área específica ou afim, em que o estudante desenvolverá um projeto e apresentará os resultados obtidos em congresso interno ou externo, sob a orientação de um orientador qualificado. No momento, não existem no *Campus* Cabo de Santo Agostinho projetos em andamento relacionados ao tema devido à falta de pesquisadores da área do conhecimento.

Com a implantação do curso Técnico em Hospedagem os docentes poderão criar linhas de pesquisas e organizar grupos de estudos sobre os temas que norteiam a área, bem como organizarem eventos como: palestras, workshop, mesas redondas, enfim, várias atividades que possam colaborar para o enriquecimento do curso e o aprendizado dos estudantes.

1.8.7. ATIVIDADES DE MONITORIA

Os professores de componentes curriculares que considerarem necessários, poderão pleitear junto a coordenação de Monitoria um monitor para a disciplina, esse levantamento é feito através dos critérios apontados pela organização acadêmica e a seleção ordenada através de edital de seleção interno, nos quais são selecionados monitores bolsistas e monitores voluntários dependendo do total de bolsas disponibilizadas pela Instituição.

1.8.8. PRÁTICA PROFISSIONAL

O Instituto, em sua disponibilidade para o cumprimento de seu papel como espaço de vivência transdisciplinar, propõe, dentre outras características, um espaço laboratorial para os estudantes, que se caracteriza como um momento de reflexão sobre a ação e de ação sobre reflexão, possibilitando aos alunos vivências de situações que, de maneira orientada, possam transformar seu modo de pensar e agir. Com esse intuito, visa oferecer aos estudantes competências para que os mesmos, enquanto aspirantes aos futuros profissionais almejados, consigam exercer sua profissão de maneira consciente e responsável, adequando-se às demandas do (sempre mutável) mundo do trabalho.

Sobre esses parâmetros, a organização curricular do Curso Técnico Subsequente em Hospedagem busca viabilizar a articulação entre a teoria e a prática, através da vivência entre os

estudantes durante as disciplinas, especialmente a disciplina de Ambientação Profissional, quando serão acompanhados pelo Docente responsável para essa vivência, e pelo desenvolvimento de atividades que complementem a Prática profissional num total de 150 horas.

A Prática profissional é compreendida como um componente curricular e se constitui em uma atividade articuladora entre o ensino, a pesquisa e a extensão, que busca uma integralização dos conhecimentos, propondo novas oportunidades e desafios.

Esta prática se constitui como condição indispensável para obtenção do Diploma de técnico de nível médio, conforme as orientações curriculares nacionais, na perspectiva de oportunizar a relação teoria e prática e a construção de competências para a laboralidade (BRASIL, 2012).

A Prática profissional do Curso Técnico em Hospedagem será assim distribuída:

- I. 90 horas inseridas no componente curricular Ambientação Profissional cursado regularmente no terceiro período;
- II. 60 horas no desenvolvimento de atividades como:
 - o Estudos de casos;
 - o Desenvolvimento de Projetos de Pesquisa e Inovação e/ou Projetos de Extensão, formalmente regularizados pelas Pró-Reitorias de Pesquisa e Inovação e/ou Extensão do IFPE resultando em relatórios sob o acompanhamento e supervisão de um orientador.
 - o Monitorias;
 - o Estágios;
 - o Exercício profissional efetivo.

Podendo estas serem realizadas a partir do primeiro semestre do curso em andamento, com exceção dos estágios, os quais deverão ser realizados a partir do 2º período.

Faz-se necessário que estas Práticas Profissionais Orientadas sejam devidamente planejadas, acompanhadas e registradas, de modo que se documente a aprendizagem significativa, a experiência profissional e a preparação para os desafios do exercício profissional, para tanto serão criados documentos para a supervisão, acompanhamento e orientação para cada elemento da Prática Profissional. Por isso, deve ser supervisionada como atividade própria da formação profissional, relatada e registrada pelo estudante. Essas atividades serão acompanhadas por um professor orientador que deverá orientar a produção do relatório de atividade desenvolvida, devendo também acompanhar as atividades in loco do aluno orientado.

Ressalta-se que os relatórios a serem elaborados pelos estudantes, deverão ser escritos de acordo com as normas da ABNT estabelecidas para a redação de trabalhos técnicos e científicos.

1.8.8.1. PLANO DE REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O Estágio Supervisionado presente no deverá ser realizado a partir do 2º Semestre, com duração mínima de 60 horas, focado em atividades práticas diretamente relacionadas a atividade profissional, podendo ser realizadas em hotéis, pousadas e demais estabelecimentos de hospedagem. A atividade deverá ser orientada por um membro da empresa na qual a atividade se realiza e supervisionado por um professor através de relatórios de acompanhamento e visitas in loco.

1.8.9. EMENTAS

A seguir estão descritas as ementas dos componentes curriculares previstas para o Curso Técnico Subsequente em Hospedagem, descritas em ordem alfabética da disciplina:

COMPONENTE CURRICULAR: COMUNICAÇÃO E LINGUAGEM		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45 H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA: Tornar-se consciente da importância do estudo de Português em suas futuras atividades profissionais; Ler e interpretar textos literários e de caráter técnico e científico, bem como identificar a idéia central de um texto em português; Aperfeiçoar os conhecimentos linguísticos e as habilidades de leitura e produção de textos orais e escritos; Utilizar os mecanismos de coerência e coesão na produção de textos simplificados e interpretação de textos autênticos		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
CEGALLA, D. P. Novíssima Gramática da Língua portuguesa. – 46. ed. - São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.		
FARACO, Carlos Alberto; TEZZA, Cristovão. Oficina de Texto . Rio de Janeiro: Vozes, 2014.		
GERALDI, J.W. Linguagem e Ensino: exercícios de militância e divulgação. Mercado de Letras: Associação de Leitura do Brasil. Campinas, SP, 1996.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:		
BECHARA, Evanildo. Dicionário da Língua Portuguesa Evanildo Bechara. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2011.		
FERNANDES, Francisco. Dicionário de sinônimos e antônimos da língua portuguesa. 31. ed. São Paulo: Globo, 1990.		
KURY, Adriano da Gama. Para falar e escrever melhor o Português. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989.		

COMPONENTE CURRICULAR: ESPANHOL BASICO		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA: Estudo da Língua espanhola voltada às especificidades dos Meios de Hospedagem.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS: BANDA, Braulio Alenxandre. Espanhol para hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012. _____. Espanhol para governança hoteleira. São Paulo: SENAC, 2012. _____. Espanhol para profissionais de turismo. São Paulo: SENAC, 2012. _____. Espanhol para bares e restaurantes. São Paulo: SENAC, 2012. _____. Lazer e Recreação: repertório de atividades por ambientes. Vol.2, Campinas-SP: Papyrus, 2010. GOMEZ TORREGO, L. Manual del español correcto. 2 vols. Madrid, Ed. Arco/ Libro, S.L. 1997		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: LARCOS LLORACH, E: Gramática de la lengua española. Madrid/RAE, Ed. Espasa Calpe, 1996. PINA, Luiz Wilson. RIBEIRO, Olivia C. F. Lazer e recreação na hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012. PRONOVOST, Gilles. Introdução à sociologia do lazer. São Paulo: SENAC, 2011. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española. Madrid, Espasa-Calpe, 1997. TORRES, Zilah Barbosa. Animação Turística. São Paulo: Roca, 2004. ZIPMAN, Suzana. Espanhol para hotelaria. São Paulo: Disal Editora, 2013		

COMPONENTE CURRICULAR: NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA: O estudo dos fundamentos da administração voltados aos meios de hospedagem		
REFERÊNCIAS BÁSICAS: CASTELLI, G. Administração Hoteleira. Caxias Do Sul: Educus, 1999. CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 6. ed. São Paulo: Makron Books, 1999. MAXIMIANO, Antonio César Amaru. Introdução à Administração. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1995		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: BENNETT, P. D. O Comportamento do Consumidor. São Paulo: Atlas, 1995. MONTANA, Patrick J. Administração. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 1998. SILVA, Reinaldo Oliveira. Teorias da Administração. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001. TEIXEIRA S. F. M. G. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 1997		

MAXIMIANO, Antonio César Amaru. Teoria Geral da Administração. 3. 3d. São Paulo: Atlas, 2002

COMPONENTE CURRICULAR: FUNDAMENTOS DO TURISMO	CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H) AT: (45) AP: ()	
EMENTA: Definições de turismo e de turista. Tipologia da atividade turística. Conceitos de hospitalidade, sua origem, desenvolvimento e repercussões culturais. Características gerais do produto turístico. Terminologia básica do turismo e da hotelaria. Histórico do turismo e da hotelaria. Tipos de meios de hospedagem. Estrutura organizacional dos meios de hospedagem. A relação e importância entre hospitalidade e turismo. O sistema turístico e suas principais características e componentes.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006. DIAS, Reinaldo. Pimenta, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 3ª ed. rev. e ampl.- São Paulo: SENAC, 2000. LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre. Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008. POWERS, Tom. BARROW, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. GONÇALVES, Maria Helena B. Introdução a Turismo e Hotelaria. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998 WALKER, John R. Introdução à Hospitalidade. Manole: Barueri/SP, 2006	

COMPONENTE CURRICULAR: EVENTOS I	CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H) AT: (45) AP: ()	
EMENTA:	

Conceito e histórico dos eventos. Tipos, classificação e fases de eventos. Importância dos eventos para o turismo e para os meios de hospedagem. Planejamento e operacionalização de eventos. Eventos na hotelaria. Recepção em eventos. Cerimonial, e protocolo para eventos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

DALLEDONE, Jorge. **Gestão de Serviços: A chave do sucesso dos negócios.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012

MATIAS, M. **Organização de Eventos: procedimentos e técnicas.** 5.ed. São Paulo: Manole, 2010.

ZANELLA, L.C. **Manual de Organização de Eventos.** São Paulo: Atlas, 2008.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

_____. **Recepcionista de eventos.** São Paulo: SENAC, 2010.

BRASIL. Congresso Nacional. Senado Federal. Secretaria de Relações Públicas. **Manual de eventos.** Brasília: Senado Federal, 2007.

BRITO, Janaína. FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo.** São Paulo: Aleph, 2006.

HOYLE JR, Leonard H. **Marketing de Eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições.** São Paulo: Atlas, 2008.

MATIAS, Marlene, **Organização de Eventos: Procedimentos e técnica.** Barueri: Manole, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: MEIOS DE HOSPEDAGEM		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA:		
Histórico do turismo e da hotelaria. Tipos de meios de hospedagem. Estrutura organizacional dos meios de hospedagem. A relação e importância entre hospitalidade e turismo. O sistema turístico e suas principais características e componentes.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.		
DIAS, Reinaldo. Pimenta, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.		

IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:
BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 3ª ed. rev. e ampl.- São Paulo: SENAC, 2000.
CÂNDIDO, Índio GESTÃO DE HOTÉIS técnicas, operações e serviços, Ed EDUCS Caxias do Sul, 2003
DIAS, C. M. M. Et All, Hospitalidade, reflexões e perspectivas. Ed. Manole, 2.002
LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre. Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.
POWERS, Tom. BARROW, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA BÁSICA E APLICADA	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30) AP: ()
EMENTA:	
Utilizar adequadamente as novas tecnologias de informação. Operação de um computador. Utilizar o aplicativo básico (Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Editor de Apresentação e Internet). Utilizar adequadamente as novas tecnologias de informação utilizadas nos meios de hospedagem. Elaboração de folheira e websites turísticos, além de utilização de ferramentas de automação hoteleira, com vistas à capacitação para o gerenciamento automatizado de recuperação e reserva.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	
ALMEIDA, Marcos Garcia de. ROSA, Priscilla Cristina. Internet, intranet e redes corporativas. Rio de Janeiro: Editora Brasport, 2000.	
CAPRON, H. L. e JOHNSON, J. A. Introdução à Informática. 8.Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.	
O'BRIEN, James A.; MARAKAS, George M. Administração de Sistemas de Informação. Porto Alegre; AMGH,2013.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:	
FILHO, J. C. O & M Integrado à Informática. Rio de Janeiro: LTC, 2001	
MEIRELLES, Fernando de Souza. Informática: novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2004.	
SILVA, Mário Gomes da. Informática – Terminologia Básica – Microsoft Windows XP – Microsoft Word 2007 – Microsoft Excel 2007 – Microsoft Access 2007 – Microsoft Power Point 2007, São Paulo. Editora Erica, 2008.	
TANENBAUM, Andrew S. Redes de Computadores. São Paulo: Campus, 2003.	

COMPONENTE CURRICULAR: HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H) AT: (30) AP: ()	
EMENTA: Histórico da Prevenção de Acidentes; Conceito de Acidente e de doenças relacionadas ao trabalho; Riscos ocupacionais; Legislação de Segurança do Trabalho; Programas de Saúde, Segurança e Meio Ambiente; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA; Equipamento de Proteção Individual e Coletiva; Mapa de Riscos; Proteção Contra Incêndios; Acidentes de grandes proporções; Noções de Preservação da Saúde.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: AMORIM JUNIOR, Cléber Nilson. Segurança e saúde no trabalho: princípios norteadores. – São Paulo: LTR, 2013. ANTUNES, Ricardo. A dialética do trabalho. 1. ed - São Paulo: Expressão Popular, 2004. BARSANO, Paulo Roberto. Higiene e segurança do trabalho. 1. ed. – São Paulo: Érica, 2014. BARSANO, Paulo Roberto. Segurança do trabalho: guia prático e didático. 1. ed. – São Paulo: Érica, 2012.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: BRASIL. Manuais de Legislação: segurança e medicina do trabalho. 75. ed. - São Paulo: Atlas, 2015. CAMPOS, A. A. M.-CIPA, Uma Nova Abordagem.22. ed. Editora SENAC – São Paulo, 2014. PAOLESCHI, Bruno. CIPA: guia prático de segurança do trabalho. 1.ed. – São Paulo: Érica, 2009. SALIBA, Tuffi Messias. Manual Prático de Higiene Ocupacional e PPRA: avaliação e controle dos riscos ocupacionais. 5. ed. – São Paulo: LTr, 2014.	

COMPONENTE CURRICULAR: ETICA PROFISSIONAL	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H) AT: (30) AP: ()	
EMENTA: Ética e moral. Fundamentos de ética. A ética no pensamento ocidental. Capitalismo, comércio, indústria e a ética do auto interesse. O mundo do trabalho, o empresário e a sociedade. A ética empresarial, a globalização e o confronto de culturas. Ética profissional em um mundo globalizado e responsabilidade social. A atuação profissional e os dilemas éticos. O exercício da profissão e o código de ética. Refletir sobre a importância da interação social no ambiente de trabalho, mediante a ampliação do conhecimento teórico-prático, à formação de equipe e dinâmica de grupo, que possibilitem o exercício das relações humanas interpessoais.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. *Filosofando: Introdução à Filosofia*. São Paulo: Moderna, 2008.

COTRIM, Gilberto. *Fundamentos da Filosofia*. São Paulo: Saraiva, 2006.

DEL PRETTE, Almir, DEL PRETTE, Zildal A. P. *Psicologia das Relações Interpessoais: Vivências para o Trabalho em Grupo*. 3 ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2004.

GALLO, Sílvio (Coord.). **Ética e Cidadania: Caminhos da filosofia**. Campinas, SP: Papirus.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

KANAANE, Roberto. SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. *Ética em turismo e hotelaria*. São Paulo: Atlas, 2006.

MENDES, Jeronimo. *Manual do empreendedor: como construir um empreendimento de sucesso*. São Paulo: Atlas, 2009.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais**. São Paulo; Atlas, 2014

NALINI, José Renato. *Ética geral e profissional*. São Paulo: RT, 2006.

RODRIGUEZ, Martins. *Ética e responsabilidade social nas empresas*. São Paulo: Elsevier. 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: INGLÊS BÁSICO		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA:		
Estudo da Língua inglesa voltada às especificidades dos Meios de Hospedagem.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
BANDA, Braulio Alexandre. <i>Inglês para hotelaria</i> . São Paulo: SENAC, 2012.		
_____. <i>Inglês para profissionais de turismo</i> . São Paulo: SENAC, 2012.		
MURPHY, Raymond. <i>Basic Grammar in use with answers</i> . São Paulo: Cambridge do Brasil, 2010.		
RUBIO, Braulio Alexandre Banda. <i>Inglês para Hotelaria</i> . São Paulo: Senac, 2012.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:		
CHIARO, Tânia de. <i>Inglês para Restaurantes</i> . São Paulo: Disal Editora, 2012.		
CRUZ, Décio Torres. <i>Inglês para turismo e hotelaria</i> . São Paulo: Disal Editora, 2005.		
MURPHY, Raymond. <i>Grammar in use Intermediate with answers</i> . São Paulo: Cambridge do Brasil, 2000.		
MURPHY, RAYMOND. <i>English Grammar in use</i> . 3ª ed. Ed. Cambridge University (Brasil).		

RUBIO, Braulio Alexandre Banda. **Inglês para Profissionais de Turismo**. São Paulo; Senac, 2012

COMPONENTE CURRICULAR: ESPANHOL APLICADO	CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H) AT: (45) AP: ()	
EMENTA: Estudo da Língua espanhola voltada às especificidades dos Meios de Hospedagem.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: BANDA, Braulio Alenxandre. Espanhol para hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012. _____. Espanhol para governança hoteleira. São Paulo: SENAC, 2012. _____. Espanhol para profissionais de turismo. São Paulo: SENAC, 2012. _____. Espanhol para bares e restaurantes. São Paulo: SENAC, 2012. _____. Lazer e Recreação: repertório de atividades por ambientes. Vol.2, Campinas-SP: Papirus, 2010. GOMEZ TORREGO, L. Manual del español correcto. 2 vols. Madrid, Ed. Arco/ Libro, S.L. 1997	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: LARCOS LLORACH, E: Gramática de la lengua española. Madrid/RAE, Ed. Espasa Calpe, 1996. PINA, Luiz Wilson. RIBEIRO, Olivia C. F. Lazer e recreação na hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012. PRONOVOST, Gilles. Introdução à sociologia do lazer. São Paulo: SENAC, 2011. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española. Madrid, Espasa-Calpe, 1997. TORRES, Zilah Barbosa. Animação Turística. São Paulo: Roca, 2004. ZIPMAN, Suzana. Espanhol para hotelaria. São Paulo: Disal Editora, 2013	

COMPONENTE CURRICULAR: COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30 H) AT: (30) AP: ()	
EMENTA: As relações dentro do ambiente de trabalho. O trabalho em grupo vs o trabalho em equipe. A importância da comunicação. Atendimento aos clientes externos e internos.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: CHIAVENATO, Idalberto. Administração nos novos tempos. São Paulo: Makron Books, 1999. FARIAS, Claudio V. S. Técnico em administração: gestão e negócios. São Paulo: Bookman Companhia, 2012. MAXIMINIANO, Antônio César Amaru. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. 7a ed. São Paulo: Atlas, 2012. (Coleção Tekne).	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: MOTTA, Fernan do Carlos Prestes. VASCONCELOS, Isabella F Gouveia. Teoria geral da administração. São Paulo: Thomson, 2006.	

PECI, Alketa. SOBRAL, Felipe. Administração: teoria e prática no contexto brasileiro. São Paulo: Prentice Hall do Brasil, 2008.

STONER, James A. E. FREEMAN, R. Edward. Administração. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: TÉCNICAS DE RESERVA E RECEPÇÃO		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA: Estudo da estrutura, técnicas e procedimentos operacionais relacionados aos setores de recepção e reservas, para a aquisição das habilidades profissionais necessárias à eficácia e eficiência no atendimento. Treinar as técnicas que devem ser desenvolvidas na área de reservas, utilizando o laboratório da instituição e/ou empreendimentos hoteleiros locais, buscando: montar, organizar e equipar o setor; simular situações relacionadas às diversas funções hierárquicas e atribuições/responsabilidades do setor; praticar os procedimentos técnicos processuais referentes a realização, alteração, cancelamento, confirmação e controle das várias formas de reservas; vivenciar o cenário de atendimento em reservas utilizando os termos técnicos, código fonético e linguagem adequada.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS: CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006. DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. PETROCCHI, Mario. Hotelaria: Planejamento e gestão. São Paulo; Pearson, 2007.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: ASCANIO, Alfredo. TURISMO E PLANEJAMENTO HOTELEIRO: avaliação econômica e ambiental. São Paulo: Ed Papirus, 2003 CÂNDIDO, Índio GESTÃO DE HOTÉIS técnicas, operações e serviços, Ed EDUCS Caxias do Sul, 2003 CAVASSA, R., César. Hotéis: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001. DIAS, Reinaldo. Pimenta, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.		

POWERS, Tom. BARROW, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: EVENTOS II			CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:			
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (15)	AP: (30)	
EMENTA:			
<p>Conceito e histórico dos eventos. Tipos, classificação e fases de eventos. Importância dos eventos para o turismo e para os meios de hospedagens. Planejamento e operacionalização de eventos. Eventos na hotelaria. Recepção em eventos. Cerimonial, e protocolo para eventos.</p>			
REFERÊNCIAS BÁSICAS:			
<p>DALLEDONE, Jorge. Gestão de Serviços: A chave do sucesso dos negócios. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012</p> <p>MATIAS, M. Organização de Eventos: procedimentos e técnicas. 5.ed. São Paulo: Manole, 2010.</p> <p>ZANELLA, L.C. Manual de Organização de Eventos. São Paulo: Atlas, 2008.</p>			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:			
<p>_____. Recepcionista de eventos. São Paulo: SENAC, 2010.</p> <p>BRASIL. Congresso Nacional. Senado Federal. Secretaria de Relações Públicas. Manual de eventos. Brasília: Senado Federal, 2007.</p> <p>BRITO, Janaína. FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2006.</p> <p>HOYLE JR, Leonard H. Marketing de Eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>MATIAS, Marlene, Organização de Eventos: Procedimentos e técnica. Barueri: Manole, 2013.</p>			

COMPONENTE CURRICULAR: TÉCNICAS DE GOVERNANÇA			CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:			
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()	
EMENTA:			

Identificação de técnicas e procedimentos operacionais do setor de Governança. Estudo da estrutura, técnicas e procedimentos operacionais relacionados ao setor de governança para a aquisição das habilidades profissionais necessárias à eficácia e eficiência no atendimento. Treinar as técnicas que devem ser desenvolvidas na área de governança, utilizando o laboratório da instituição e/ou empreendimentos hoteleiros locais, buscando: montar, organizar e equipar o setor; simular situações relacionadas às diversas funções hierárquicas e atribuições/responsabilidades do setor; praticar os procedimentos técnicos processuais referentes à organização do trabalho no setor de governança; vivenciar o cenário de atendimento no setor de governança.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

CAON, Mauro. Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria. São Paulo, Atlas, 2008

LINSMAYER, Eduardo. Guia básico para administração da manutenção hoteleira. São Paulo: SENAC, 2004.

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira: mercado profissional. São Paulo: SENAC, 2009.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CÂNDIDO, Índio. GESTÃO DE HOTÉIS: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CÂNDIDO, Índio. Governança em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2003

CAVASSA, R., César. Hotéis: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.

LUCAS, Luis. Manutenção de Hotel. São Paulo: Editora Escolar, 2011.

SARAIVA, Josena Maria (Org). O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO HOTELEIRA			CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:			
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()	
EMENTA:			
Estudo dos conceitos de gestão e sua aplicabilidade nos meios de hospedagem, elencando as ações de administração mais relevantes nos serviços de hotelaria. Apresentação das noções de gerenciamento de um meio de hospedagem com foco no fator humano.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS:			
CAON, Mauro. Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria. São Paulo:Atlas, 2008.			

CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.

POWERS, T. NARROW, C. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CÂNDIDO, Índio. GESTÃO DE HOTÉIS: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003

PETROCCHI, Mário. Hotelaria: planejamento e gestão. São Paulo: Prentice Hall do Brasil, 2006.

DAVIES, Carlos Alberto. Cargos na hotelaria. Caxias do Sul-RS: EDUCS, 2010.

DIAS, Reinaldo. VIEIRA FILHO, Nelson A. Quadros. Hotelaria e Turismo: elementos de gestão e competitividade. São Paulo: Alínea, 2006.

HAYES, DAVID. NEMEIER, Jack D. Gestão de Operações Hoteleira. São Paulo: Prentice Hall do Brasil, 2005

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA APLICADA		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA:		
Porcentagem. Conceitos Gerais da Matemática Financeira. Capitalização Simples. Capitalização Composta. Desconto (simples e composto). Séries Uniformes (postecipadas e antecipadas). Sistemas de Amortização de Empréstimos e Financiamentos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
ASSAF NETO, A. Matemática financeira e suas aplicações. 12a. ed. São Paulo: Atlas, 2012.		
BRUNI, A. L. e FAMÁ, R. A matemática das finanças: com aplicações na HP-12C e Excel (v.1 – Série Desvendando as Finanças). 3a. ed. São Paulo: Atlas, 2008.		
CRESPO, A. A. Matemática financeira fácil. 14a. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:		
HORIGUTI, A. M. e DONADEL, J. Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística. 1a. ed. São Paulo: Editora Érica, 2014.		
PUCCINI, A. L. e PUCCINI, A. Matemática financeira: objetiva e aplicada. Edição compacta. 2a. ed. São Paulo: Elsevier, 2011.		
SAMANEZ, C. P. Matemática financeira: aplicações à análise de investimentos. 4a. ed. São Paulo: Pearson, 2007.		
SOBRINHO, J. D. V. Manual de aplicações financeiras HP-12C. 3a. ed. São Paulo: Atlas, 2008.		

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO AMBIENTAL		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA:		
<p>Aborda a questão entre sociedade e natureza e os conceitos de meio ambiente e sustentabilidade. Discute as principais técnicas de controle ambiental da qualidade da água, qualidade do ar e da gestão de resíduos sólidos. Discute a gestão ambiental e os princípios de sustentabilidade e sua importância nas organizações, além da influência do consumidor sobre a estratégia ambiental da empresa. Aborda a importância da certificação ambiental (ISO 14000) nas organizações. Discute os princípios do direito ambiental, leis e normas voltadas para a hospedagem. Aborda temas específicos em torno da gestão e responsabilidade ambiental nos meios de hospedagem.</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
<p>DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>Manual Prático para Implementação de SGA e Certificação ISO 14.001. Luiz Fernando Joly Assumpção. JURUÁ. 280p.</p> <p>DONAIRE, Denis. Gestão Ambiental na Empresa. Editora Atlas. 2ª. Edição.</p> <p>SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. ISO 14001: sistema de gestão ambiental. São Paulo: Atlas, 2011. Gestão Ambiental nos meios de hospedagem. Luiz Cláudio Gonçalves. São Paulo: Aleph, 2004.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:		
<p>RAZZONLINI FILHO, E.; BERTÉ, R. O reverso da logística e as questões ambientais no Brasil. Curitiba: InterSaberes, 2013.</p> <p>SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. Gestão Ambiental: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>JABBOUR, Ana Beatriz Lopes de Souza. JABBOUR, Charbel José Chiappetta. Gestão Ambiental nas organizações. São Paulo: Atlas, 2013.</p>		

COMPONENTE CURRICULAR: CULTURA E PATRIMÔNIO		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45 H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA:		
<p>Conhecer e identificar aspectos da cultura brasileira, assim como da cultura do Estado de Pernambuco; Identificar e valorizar os patrimônios culturais e imateriais da região trabalhando sempre com a diversidade.</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		

BARRETTO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural**, SP: Papyrus, 2003.

FUNARI, Pedro Paulo e PINSKY, Jaime (orgs). **Turismo e Patrimônio Cultural**. SP: Contexto, 2007.

LEMO, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico**. SP: Brasiliense, 1985 (cap. “Patrimônio Cultural” – p.7-10 e “Dos Artefatos” p. 11-23).

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

CASTRIOTA, Leonardo Barci. **Patrimônio Cultural: conceitos, políticas, instrumentos**. SP: Annablume, Belo Horizonte: IEDS, 2009.

CHOAY, Françoise (2001). **A Alegoria do Patrimônio**. SP: Unesp.

COSTA, Everaldo B.; BRUSADIN, eandro B; PIRES, Maria do Carmo (orgs.) **Valor Patrimonial e Turismo: limiar entre história, território e poder**. SP: Outras Expressões, 2012.

Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois: princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil. 2003-2010. Ministério da Cultura.

Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, 2003. UNESCO.

COMPONENTE CURRICULAR: INGLÊS APLICADO		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA:		
Estudo da Língua inglesa voltada às especificidades dos Meios de Hospedagem.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
BANDA, Braulio Alexandre. Inglês para hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012.		
_____ . Inglês para profissionais de turismo. São Paulo: SENAC, 2012.		

<p>MURPHY, Raymond. Basic Grammar in use with answers. São Paulo: Cambridge do Brasil, 2010.</p> <p>RUBIO, Braulio Alexandre Banda. Inglês para Hotelaria. São Paulo: Senac, 2012.</p>
<p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</p> <p>CHIARO, Tânia de. Inglês para Restaurantes. São Paulo: Disal Editora, 2012.</p> <p>CRUZ, Décio Torres. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal Editora, 2005.</p> <p>MURPHY, Raymond. Grammar in use Intermediate with answers. São Paulo: Cambridge do Brasil, 2000.</p> <p>RUBIO, Braulio Alexandre Banda. Inglês para Profissionais de Turismo. São Paulo; Senac, 2012</p>

COMPONENTE CURRICULAR: EMPREENDEDORISMO		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA:		
<p>Empreendedorismo: histórico, formas de atuação, características, ideias e oportunidades; Cenários e tendências do empreendedorismo no mundo, Brasil e Pernambuco; O empreendedor: perfil, comportamento e atitudes empreendedoras. Aspectos de inovação e criatividade ao empreender. Marco regulatório voltado para o empreendedorismo. Fontes de financiamento para o empreendedor. Plano de Negócio: característica e estrutura.</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
<p>BERNARDI, Luiz Antônio. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2013.</p> <p>COSTA, Nelson Pereira da. Marketing para empreendedores. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003.</p> <p>FERREIRA, Manuel Portugal. Ser empreendedor: pensar, criar e moldar a nova empresa. São Paulo: Saraiva, 2009.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:		
<p>LEITE, Emanuel. O fenômeno do empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. Administração para empreendedores. São Paulo: Prentice Hall do Brasil, 2010</p>		

COMPONENTE CURRICULAR: LOGÍSTICA HOTELEIRA		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()

<p>EMENTA: Conceito de logística. Fases de evolução da logística. Enfoque sistêmico. Objetivos da logística: custos e nível de serviço. Subsistemas logísticos. Atividades da logística:</p> <p>transporte, estoque, armazenagem, embalagem, processamento de pedidos, Logística Aplicada a Hotelaria, Particularidades do sistema logístico hoteleiro</p>
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</p> <p>KARASSAWA, N. S. A qualidade da Logística no Turismo, 1ª ed. São Paulo, Aleph, 2003</p> <p>NOVAES, A. G. Logística e Gerenciamento da Cadeia de Produção, 4º Ed. São Paulo, Elsevier, 2014</p> <p>BERTAGLIA, P. R. Logística e Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos, 2º ed., São Paulo, Saraiva, 2014</p>
<p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</p> <p>BALLOU, R. H. Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos: logística empresarial. Porto Alegre: Bookman, 2006.</p> <p>BOWERSOX, D. J. e CLOSS, D. J. Logística Empresarial. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>COYLE, J., BARDI, E. and LANGLEY Jr., C. J. The management of business logistics. St. Paul, West Publishing Company, 1996.</p> <p>LAMBERT, D., STOCK, J. e VANTINE, J. Administração estratégica da logística. São Paulo, Vantine Consultoria, 1998.</p> <p>NOVAES, A. G. Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos. RJ: Campus, 2001.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL		CRÉDITOS: 06
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (90H)	AT: (0)	AP: (90)
EMENTA:		
Disciplina dedicada ao desenvolvimento Prático dos conteúdos absorvidos ao longo do curso.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
CAON, Mauro. Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria. São Paulo, Atlas, 2008		
LINSMAYER, Eduardo. Guia básico para administração da manutenção hoteleira. São Paulo: SENAC, 2004.		
OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira: mercado profissional. São Paulo: SENAC, 2009.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:		
CÂNDIDO, Índio. GESTÃO DE HOTÉIS: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.		
CÂNDIDO, Índio. Governança em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2003		
CAVASSA, R., César. Hotéis: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.		

LUCAS, Luis. Manutenção de Hotel. São Paulo: Editora Escolar, 2011.

SARAIVA, Josena Maria (Org). O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: ENTRETENIMENTO, LAZER E RECREAÇÃO	CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H) AT: (45) AP: ()	
EMENTA: Teorias do lazer. Lazer e indústria do entretenimento. Políticas e programas de lazer. O estudo das relações do homem com o trabalho e o uso do tempo livre como oportunidade de liberação, de descanso e de desenvolvimento. Técnicas de lazer e recreação. Identificação de conceitos específicos relacionados a área de lazer e recreação na hotelaria: tipologia, segmentação, técnicas e equipamentos necessários.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: BRAVADACZ, Luciani. NEGRINI, Airton. Recreação na Hotelaria. Caxias do Sul-RS: EDUCS, 2001. GONÇALVES, Kaeo Giro Ferraz. SILVA, Tiago Aquino da Costa. E. Manual de Lazer e Recreação: o mundo lúdico ao alcance de todos. São Paulo: Phorte, 2010.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: MARCELINNO, Nelson Carvalho. Lazer e Recreação: repertório de atividades por fase da vida. Campinas-SP: Papyrus, 2007.	

COMPONENTE CURRICULAR: MARKETING HOTELEIRO	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H) AT: (30) AP: ()	
EMENTA: Compreender os conceitos de marketing, seus instrumentos e procedimentos; Compreender a aplicação do marketing para o turismo e hotéis; Compreender a segmentação do mercado como instrumento de marketing; Trabalhar segmentos turísticos, estudando as características da oferta e da demanda no sistema hoteleiro.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Segmentação dos mercados turísticos: estudos, produtos e perspectivas. São Paulo: Manole, 2008.	

Dias, Reinaldo. CASSAR, Maurício. Fundamentos do Marketing Turístico. São Paulo: Prentice Hall do Brasil, 2004.
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: GUARDANI, Fátima. Gestão de marketing em hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006. KOTLER, Philip. ARMSTRONG, Gary. Princípios de Marketing. Prentice Hall do Brasil, 2007. MORRISON, Alastair M. Marketing de hospitalidade e turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2011. VIEIRA, Elenara Vieira de. Marketing Hoteleiro: uma ferramenta indispensável. Caxias do Sul-RS: EDUCS, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: ALIMENTOS E BEBIDAS	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30 H) AT: (30) AP: ()	
EMENTA: Apresentar princípios básicos de alimentos e bebidas, proporcionando uma ampla visão dos estabelecimentos suas classificações, tipologias, sistemas, equipamentos e procedimentos, festivais gastronômicos e panorama da profissão. Estrutura de Restaurantes. Serviços, rotinas e operações de restaurantes. Utensílios, móveis e equipamentos voltados para os serviços de A & B. A relação cozinha e restaurante. <i>Room service</i> . Bar. Formação de Cardápio.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS: ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B. Higienização na indústria de alimentos . São Paulo:Varela, 1996 DAVIES, Carlos A. Alimentos & Bebidas. São Paulo. Editora EDUCS, 2010. VIEIRA, Elenara Vieira de. Qualidade em Serviços Hoteleiros: A satisfação do cliente é função de todos . Caxias do Sul; EducS, 2004.	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo:Varela, 1996 FONSECA. T. Marcelo. Tecnologias gerenciais de restaurante. São Paulo: SENAC, 1999. FREUND. Tommy. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 200. INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. A arte de servidor. São Paulo: Roca, 2004.	

COMPONENTE CURRICULAR: LEGISLAÇÃO APLICADA A HOTELARIA	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H) AT: (30) AP: ()	
EMENTA: Direito tributário. Sistema tributário nacional. Carga tributária brasileira às operações praticadas pelo contribuinte. Obrigação tributária/tipos de tributos. Crédito tributário. Competência tributária. Legislação tributária. Abordagens da legislação fiscal e tributária. Custos tributários. Procedimentos fiscais atinentes	

<p>ao ICMS e ao ISS. Legislação aduaneira. Regimes aduaneiros especiais. Acordos de Cooperação aduaneira. Contratos. Relações internacionais. Tratados comerciais.</p>
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</p> <p>ALDRIGUI, Mariana. Meios de Hospedagem. Aleph, 2007</p> <p>ALMEIDA, João Batista. Manual de Direito do Consumidor. 5e.Saraiva, 2011</p> <p>BOITEUX, Bayard. Legislação de Turismo. Ed. Campus.2008</p>
<p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</p> <p>CODIGO DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR, Saraiva, 2015</p> <p>GUT, Mauro Araújo. As leis e o Turismo: uma visão panorâmica. Saraiva 2010</p> <p>ISMAIL, Ahmed. Hospedagem. Thompson Pioneira, 2008</p> <p>PETROCCHI, Mario. Hotelaria: Planejamento e gestão. São Paulo; Pearson, 2007.</p> <p>PINTO, Antonio Luiz de Toledo; WENDT, Marcia Cristina dos Santos; CESPEDES, Livia. Legislação de Turismo. Saraiva, 2008</p>

1.9. ACESSIBILIDADE

A acessibilidade diz respeito à promoção para utilização com segurança e autonomia dos diversos espaços públicos, bem como o assessoramento de profissionais que possam viabilizar esse acesso. O *Campus* Cabo de Santo Agostinho, em sua sede provisória, conta com acesso facilitado para portadores de mobilidade reduzida como: rampas de acesso, banheiros adaptados, meios de transporte. Além disso, dispomos de materiais pedagógicos de tecnologia assistida. Tais materiais podem ser utilizados por profissionais que integram a Coordenadoria de Políticas Inclusivas (COPI), a Coordenadoria Pedagógica (CPED) e a Coordenadoria de Psicologia (CPSIC) em casos mais específicos, de modo a garantir a participação desses alunos, a fim de atender o Decreto Federal nº 5.296/2004 e outros ordenamentos legais sobre a matéria.

Há a intenção de se criar o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Educativas Especiais (NAPNE), na sede definitiva do *Campus* Cabo de Santo Agostinho, tão logo aconteça a mudança das atividades do *Campus* para lá.

1.10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

As competências adquiridas anteriormente pelos Estudantes, desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional de conclusão do Técnico em Hospedagem, poderão ser objeto de avaliação para aproveitamento de estudos, nos termos regimentais e da legislação vigente.

Conforme a legislação em vigor, as competências que poderão ser aproveitadas no curso são aquelas adquiridas:

- Em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- Em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- Em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;
- Por reconhecimento, em processos informais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

O reconhecimento das competências adquiridas pelas vias acima explicitadas permite que o estudante seja dispensado de cursar os componentes curriculares correspondentes. Poderão requerer, ainda, equivalência de estudos anteriores os estudantes matriculados no IFPE que tenham cursado componente curricular nesta ou em outra instituição, oficialmente reconhecida, desde que tenham aprovação, carga horária e conteúdos compatíveis com as correspondentes aos componentes curriculares pretendidos, nos termos da Organização Acadêmica em vigor.

Caberá ao coordenador de curso, por meio de seus professores, a análise e parecer sobre a compatibilidade, homologado pelo corpo pedagógico, quanto ao aproveitamento de estudos equivalentes pleiteados pelo requerente.

1.11. CRITÉRIOS DE PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

1.11.1. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A aprendizagem enquanto processo de construção do conhecimento do indivíduo, não é apenas um processo solitário de absorção de conteúdo, mas, principalmente, um processo cognitivo que perpassa a intersubjetividade, sendo mediado pelo professor e pelo contexto social. Essa concepção de aprendizagem ancora-se nos pressupostos de Piaget (1983), segundo o qual a aprendizagem se dá pela interação entre o sujeito e o objeto de conhecimento, e de L. S. Vygotsky (1994), que considera o aprendizado como um processo eminentemente social, ressaltando a influência da cultura e das relações sociais na formação dos processos mentais superiores.

A concepção de avaliação, no contexto deste Curso, é estabelecer uma avaliação formativa e processual, possibilitando ao professor uma ampla visão de como está se dando o processo de ensino e aprendizagem em cada componente curricular com vistas a superar as dificuldades sinalizadas pelos alunos. A avaliação formativa valoriza outras esferas importantes do processo de ensino aprendizagem como a relação de parceria autônoma entre professor e estudante na construção do conhecimento.

Nesse sentido, a avaliação formativa possibilita um acompanhamento contínuo e diferenciado, considerando o processo de aprendizagem do estudante em sua forma plena e, além disso, permite que o próprio professor aprimore continuamente suas estratégias de ensino, para que, a partir de então, o professor possa planejar e replanejar sempre que se fizer necessário as suas atividades pedagógicas.

O desenvolvimento do aluno, nesta proposta pedagógica de formação, dar-se-á através de um acompanhamento individual das competências por cada período e as bases tecnológicas de cada componente curricular.

Em cada período do curso, o estudante será avaliado através de vários instrumentos (atividades de pesquisa, exercícios escritos e orais, relatos de experiências, produção de textos, execução de projetos) de formas interdisciplinar e contextualizada, baseado em critérios que estabelecerão a quantificação do rendimento da aprendizagem do aluno durante todo o percurso acadêmico coerente com o planejamento pedagógico docente. Pode-se observar, dessa forma, que a avaliação será posta de maneira que os aspectos qualitativos e quantitativos sejam harmoniosamente desenvolvidos, dando-se maior ênfase ao qualitativo.

Caso o estudante não atinja o rendimento satisfatório em cada componente curricular deverá ser seguido o que consta na Organização Acadêmica. Como determina a legislação vigente, serão aproveitadas as competências que o aluno tenha desenvolvido no ambiente de trabalho ou em escolas que tenham em seus currículos competências específicas para o curso em pauta.

Para fins de registro de desenvolvimento de competências, o resultado da avaliação deverá expressar o grau de desempenho de cada componente curricular, quantificado em nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando aprovado o aluno que obtiver frequência igual ou superior a 75% nos componentes curriculares e média igual ou superior a 6,0 (seis).

A recuperação, quando necessária para suprir as eventuais dificuldades de aprendizagem, será aplicada paralelamente aos estudos ou ao final do semestre para correções indispensáveis e enriquecimento do processo de formação, observando-se as determinações constantes na Organização Acadêmica vigente.

1.11.2. AVALIAÇÃO INTERNA

Os processos de avaliação interna do curso ocorrerão através das reuniões pedagógicas mensais e de intervenção pedagógica da coordenação de ensino. Além disso, usaremos um modelo de avaliação que será aplicado ao final do semestre, no qual os alunos poderão avaliar a gestão de sala aula através de vários aspectos: avaliação dos conteúdos, interdisciplinaridade e contextualização

do componente curricular estudado, pontualidade dos docentes e alunos, estímulo ao desenvolvimento da autonomia, etc.

Nessa perspectiva os alunos avaliam os docentes e se auto avaliam. As reuniões com os representantes de turma também servirão como embasamento para o replanejamento do curso e orientações com vistas à superação das dificuldades encontradas.

1.11.3. AVALIAÇÃO EXTERNA

Os Cursos Técnicos de nível médio serão avaliados, futuramente, de forma externa pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional (SINAEP), com o objetivo de pontuar os fatores positivos e negativos, e assim, os cursos terem mais subsídios para serem aperfeiçoados em vários aspectos. Para tanto, é importante que os indicadores definidos pelo Mec sejam analisados e sirvam para reorientar as ações internas. Nessa perspectiva, a avaliação interna terá como subsídio a avaliação externa

1.12. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

O acompanhamento dos egressos constitui um instrumento fundamental para que a instituição acompanhe de forma efetiva as experiências profissionais dos seus egressos e busque criar novas possibilidades de inserção no mundo do trabalho, bem como fomentar um processo de formação continuada, além de apontar oportunidades de atuação em outros campos de sua competência profissional.

Para a instituição e, em particular o curso Técnico em Hospedagem, tudo isso tende a induzir a constantes melhoras e a autoavaliação do curso. Para os egressos, os ganhos são também importantes, pois com a reaproximação com o IFPE, podem se valer da estrutura para potencializar suas atividades profissionais. O campus conta com uma Coordenação de Estágio e Egressos que foi implantada com a responsabilidade não apenas de coordenar as ações para a oferta de estágios aos alunos do campus Cabo, mas também realizar o acompanhamento dos egressos e sua absorção pelo mercado de trabalho. Estas ações, aliadas à construção de um banco de dados cadastrais dos alunos vinculados e egressos, busca possibilitar a elaboração de análises das demandas do mercado da região e verificar a absorção dos alunos egressos neste mercado.

Além disso, canais de comunicação como e-mails e telefonemas servirão como ponte para obtemos informações e para que possamos articular encontros presenciais com os egressos, com

vistas à promoção de cursos vinculados à área de formação dos mesmos. Contudo, tais ações contribuirão inclusive para avaliar a oferta de curso e permitir reflexões sobre o papel e a função social que o IFPE, através do campus Cabo, vem assumindo na sociedade e nas regiões subjacências.

1.13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Ao estudante que concluir com aprovação todos os 03 (três) períodos e a integralização de seus respectivos componentes curriculares, que compõem a organização curricular do curso, inclusive pela realização da correspondente prática profissional, além da comprovação da conclusão do Ensino Médio, será conferido o certificado de Técnico Subsequente em Hospedagem, com validade nacional e direito a prosseguimento de estudos na Educação Superior.

CAPÍTULO II – CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

A contratação dos docentes e técnico-administrativos, que atuarão no Curso Técnico Subsequente em Hospedagem ocorrerá por concurso público, conforme legislação vigente.

2.1. CORPO DOCENTE

Nº	DOCENTE	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTES CURRICULARES	EXPERIÊNCIA NA DOCÊNCIA (ANOS)
01	Rita Rovai Castellan	Bacharel em Administração	Mestre	DE	Empreendedorismo; Noções de Administração	10 anos
02	Mucio Sévulo Fonseca De Almeida	Licenciatura em Artes	Mestre	DE	Cultura e Patrimônio	10 anos
03	Michelle Diniz Martins	Bacharelado em Psicologia	Mestre	20 horas	Ética Profissional Comportamento Organizacional	15 anos
04	José Mario de Lima Freire	Bacharel em Administração	Mestre	DE	Logística Hoteleira	06 anos
05	Maria Clara Mavia de Mendonça	Bacharel em Química	Doutora	DE	Gestão Ambiental	06 anos
06	Cristiane Lúcia da Silva	Licenciada em Letras	Mestra	DE	Comunicação e Linguagem Espanhol Básico Espanhol Avançado	11 anos
07	Rafael José da Silva	Licenciatura em Matemática	Especialista	40 horas	Matemática Aplicada	11 anos
08	Verônica Rodrigues Maria da Silva	Licenciada em Letras	Especialista	DE	Inglês Básico Inglês Aplicado	23 anos

09	Marcelo Alexandre Vilela da Silva	Tecnologia em Segurança do Trabalho	Graduado	20 horas	Higiene e Segurança do Trabalho	04 anos
10	João Bosco De Vasconcelos Leite Filho	Bacharel em Direito	Especialista	20 horas	Legislação Aplicada à Hotelaria	08 anos
11	Diego Aguiar de Carvalho	Bacharel em Ciência da Computação	Mestre	20 horas	Informática Básica e Aplicada	02 anos
11	A contratar (01)	Bacharel em Turismo ou Tecnologia em Gestão do Turismo		20 horas	Fundamentos de Turismo Eventos I Eventos II Entretenimento, Lazer e Recreação	
12	A contratar (02)	Bacharel ou Tecnologia em Hotelaria		DE	Meios de Hospedagem Técnica de Reserva e Recepção Técnicas de Governança Gestão Hoteleira Ambientação Profissional Alimentos e Bebidas Marketing Hoteleiro	

2.2. TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

Nº	PROFISSIONAL	FORMAÇÃO	FUNÇÃO
01	Adna Márcia Oliveira de Sena	BACHARELADO EM BIBLIOTECONOMIA	BIBLIOTECÁRIA / COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS
02	David Gustavo da Silva	LICENCIATURA EM QUÍMICA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
03	Manoela Rodrigues de Oliveira	LICENCIATURA EM PEDAGOGIA	PEDAGOGA / DIVISÃO DE APOIO AO ENSINO E AO ESTUDANTE
04	Gyslanea Dayanne da Silva	BACHARELADO EM SERVIÇO SOCIAL	ASSISTENTE SOCIAL / COORDENADORIA DO SERVIÇO SOCIAL
05	Wagner Wilson Pereira de Carvalho	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	AUXILIAR EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS / COORDENAÇÃO DE REGISTROS ACADEMICOS, DIPLOMAÇÃO E TURNOS
06	Adriana Luíza Celestino de Oliveira	BACHARELADO EM COMUNICAÇÃO SOCIAL / JORNALISMO	ASSISTENTE DE ALUNOS
07	Jose Nunes Cavalcanti Neto	LICENCIATURA EM HISTÓRIA	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS / COORDENAÇÃO DE RELAÇÕES EMPRESARIAIS, ESTÁGIOS E EGRESSOS
08	Luciano Lima de Figueiredo	BACHAREL EM TURISMO	TÉCNICO DE LABORATÓRIO – ÁREA HOSPEDAGEM

2.3. POLÍTICA DE APERFEIÇOAMENTO, QUALIFICAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DO DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

O *Campus* Cabo de Santo Agostinho não possui no momento nenhum programa específico de aperfeiçoamento e qualificação em hospedagem devido a inexistência de demanda anterior, porém, anualmente, é elaborado o Plano Anual de Capacitação do *Campus*, onde as demandas inerentes ao Curso Técnico em Hospedagem serão inseridas. Além disso, o IFPE, através das Pró-Reitorias de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação ou Extensão, mantém programas regulares de interesse, como os grupos de Pesquisa e Inovação ou Extensão em diversas áreas de atuação, bem como os Programas regulares de concessão de bolsas.

No entanto, a Política de Qualificação dos docentes e dos técnicos administrativos atenderá ao disposto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFPE. Anualmente será realizado um diagnóstico para verificação das lacunas existentes nas competências institucionais necessárias ao bom desempenho da função do servidor, visando o alcance dos objetivos da instituição, nos termos

da Resolução nº 049/2010 –CONSUP, que aprovou o Plano Institucional de Capacitação (PIC) do IFPE. A partir deste diagnóstico será elaborado um Plano Anual de Capacitação, que contemple, dentre outros aspectos, a criação de um programa de inclusão digital. Esse Plano deverá ser construído com base nas instruções da Portaria Normativa SRH/MP Nº 03, de 06 de junho de 2008.

CAPÍTULO III - INFRAESTRUTURA

O Curso Técnico Subsequente em Hospedagem deverá contar com a seguinte infraestrutura prevista:

- I. uma Biblioteca com acervo específico e atualizado
- II. um Laboratório de Governança;
- III. um Laboratório de Reserva e Recepção;
- IV. um Laboratório de Informática com Programas específicos;

Do ponto de vista de infraestrutura o *Campus* que abrigará o curso Técnico Subsequente em Hospedagem deverá ter as dependências especificadas conforme as seguintes especificações:

Quadro 02 – Dependências necessárias para o curso Técnico Subsequente em Hospedagem

DEPENDÊNCIA	QUANTIDADE
Sala de professores	01
Sala de Serviço de Informação Acadêmica	01
Sala de aula para o curso com computador, data show e quadro branco	02
Laboratório de Informática com serviço de internet, projetor multimídia e softwares da área	01
Sanitários	02
Área de lazer / convivência	01
Biblioteca contendo os livros indicados para o curso	01
Auditório	01

Além disso, faz-se necessário disponibilizar para o Curso sala de aula para até 45 pessoas, com quadro branco e todos os recursos audiovisuais (projetor multimídia/*data show*, DVD, CD *player* portátil, TV, tela de projeção e computador) que serão de uso dos estudantes do Curso Técnico Subsequente em Hospedagem, no seu respectivo horário de funcionamento para o desenvolvimento dos componentes/atividades curriculares práticas laboratoriais, conforme a matriz curricular.

A infraestrutura necessária para que os objetivos do plano de curso possam ser alcançados, compõe-se dos espaços e utensílios abaixo listados. As instalações (laboratório e salas de aulas),

equipamentos, dentre outros, que geram oportunidade de aprendizagem assegurando a construção das competências estão relacionados e devem ser adquiridos.

Quanto à infraestrutura, o Curso Técnico em Hospedagem contará com 02 (duas) salas de aula com capacidade para 40 (quarenta) estudantes, todas climatizadas e com recursos audiovisuais disponíveis (notebook e projetor multimídia), bem como laboratório de informática básica com 21 (vinte e uma) máquinas para as aulas de Informática Básica e Aplicada e outros componentes curriculares que necessitam de práticas tecnológicas e 01 (um) micro-ônibus com capacidade para 38 (trinta e oito) pessoas com a finalidade de realização de visitas técnicas inerentes ao Curso.

Além das instalações e equipamentos existentes no IFPE- *Campus* Cabo de Santo de Agostinho, o curso contará ainda, com parcerias do setor produtivo no que diz respeito a ambientes para desenvolvimento de atividades inerentes à prática profissional.

3.1. BIBLIOTECA

A estrutura da Biblioteca deverá proporcionar aos estudantes do curso um acervo básico e complementar com acervo específico e atualizado, de conformidade com as especificações técnicas requeridas para a consecução do perfil de formação delineado, conforme solicitado pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016).

A estrutura mínima esperada da Biblioteca para operar seus serviços, é oferecer um sistema completamente informatizado, que possibilite fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca, oferecendo serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas.

Desta forma, a biblioteca deverá funcionar em consonância com a Política do IFPE, possibilitando fácil acesso ao acervo da biblioteca, com serviço de consulta e empréstimo.

Atualmente, na sede provisória do campus Cabo de Santo Agostinho, a Biblioteca funciona de segunda à sexta-feira com atendimento ao público das 8h às 17h. Para esse atendimento ao público, o quadro de pessoal é formado por uma bibliotecária e um auxiliar.

Quanto a infraestrutura, a biblioteca possui três computadores destinados a realização de pesquisa pelos usuários e sessenta tablets para empréstimos local, um balcão de atendimento com dois computadores e uma impressora para utilização dos funcionários do setor e um acervo com 1200 livros, distribuídos nas diversas áreas de conhecimentos, todos inseridos no Q-Biblio, atual sistema

de automação da biblioteca, e disponíveis para consultas e empréstimos domiciliares. Também é ofertado orientações bibliográficas, na normalização de trabalhos acadêmicos, acesso além de orientações quanto a utilização da base de dados e das bibliotecas digitais Ebrary e Pearson.

Nº	TÍTULO	AUTOR	ED.	LOCAL	ANO	EDITORA	Nº EXEMPLARES
	A arte de Servidor	ICA		São Paulo	2004	ROCA	02
	A dialética do trabalho	ANTUNES, Ricardo	1ª Ed.	São Paulo	2004	Expressão Popular	08
	A matemática das finanças: com aplicações na HP-12C e Excel (v.1 – Série Desvendando as Finanças)	BRUNI, A. L. e FAMÁ, R.	3ª Ed.	São Paulo	2008	Atlas	08
	Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais	MINICUCCI, Agostinho		São Paulo	2014	Atlas	03
	Administração	MONTANA, Patrick J.	2ª Ed.	São Paulo	1998	Saraiva	02
	Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição	TEIXEIRA S. F. M. G.		São Paulo	1997	Atheneu	02
	Administração de Sistemas de Informação	O'BRIEN, James A.; MARAKAS, George M.		São Paulo	2005	SENAC	08
	Administração Hoteleira	CASTELLI, G		Caxias Do Sul	1999	Educs	08
	Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante	POWERS, T. NARROW, C.		São Paulo	2004	Atlas	08
	Administração nos novos tempos	CHIAVENAT O, Idalberto		São Paulo	1999	Makron Books	08
	Administração para empreendedores	MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru		São Paulo	2010	Prentice Hall do Brasil	02
	Administração.	STONER, James A. E. FREEMAN, R. Edward	5ª Ed.	Rio de Janeiro	2010	LTC	02

Administração: teoria e prática no contexto brasileiro	PECI, Alketa. SOBRAL, Felipe		São Paulo	2008	Prentice Hall do Brasil	02
Alimentos & Bebidas.	DAVIES, Carlos A.		São Paulo	2010	Editora EDUCS	08
Análise estrutural do turismo	BENI, Mário Carlos	3º ed	São Paulo	2000	SENAC	02
As leis e o Turismo: uma visão panorâmica	GUT, Mauro Araújo		São Paulo	2010	Saraiva	02
Basic Grammar in use with answers	MURPHY, Raymond		São Paulo	2010	Cambridge do Brasil	08
Higienização na indústria de alimentos.	ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B		São Paulo	1996	Varela	03
Brasil: Gastronomia, cultura e turismo	STEINBRUCH , Eva Ribenboin		São Paulo	2010	BEI	02
Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria.	CAON, Mauro .		São Paulo	2008	Atlas	03
Camareira: mercado profissional	OLIVEIRA, Giovanna Bonelli		São Paulo	2009	SENAC	08
Cargos na hotelaria	DAVIES, Carlos Alberto		Caxias do Sul	2010	EDUCS	02
CASTELLI, Geraldo	Gestão Hoteleira		São Paulo	2006	Saraiva	08
CIPA, Uma Nova Abordagem	CAMPOS, A. A. M	22ª Ed.	São Paulo	2014	SENAC	02
CIPA: guia prático de segurança do trabalho	PAOLESCHI, Bruno	1ª Ed.	São Paulo	2009	Erica	02
CODIGO DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR	___BRASIL		São Paulo	2015	Saraiva	02

Ética e Cidadania: Caminhos da filosofia	GALLO, Sílvio (Coord.)		Campinas – SP		Papirus	04
Cultura e Patrimônio: um Guia	OLIVEIRA, Lucia Lippi		São Paulo	2008	FGV	08
Diccionario de la lengua española	REAL ACADEMIA ESPAÑOLA		Madrid	2004	Espassa-Calpe	02
Dicionário da Língua Portuguesa Evanildo Bechara	BECHARA, Evanildo		Rio de Janeiro	2011	Nova Fronteira	02
Dicionário de sinônimos e antônimos da língua portuguesa	FERNANDES, Francisco	31ª Ed.	São Paulo	1990	Globo	02
English Grammar in use	MURPHY, RAYMOND	3ª Ed.	São Paulo	2000	Cambridge do Brasil	02
Espanhol para Bares e Restaurantes	SENAC		São Paulo	2012	SENAC	08
Espanhol para Governança	SENAC		São Paulo	2012	SENAC	08
Espanhol para hotelaria	BANDA, Braulio Alenxandre		São Paulo	2012	SENAC	08
Espanhol para Hotelaria	ZIPMAN, Suzana		São Paulo	2013	Disal	02
Espanhol para Profissionais de Turismo	SENAC		São Paulo	2012	SENAC	08
RUBIO, Braulio Alexandre Banda	Inglês para Profissionais de Turismo		São Paulo	2012	Senac	03
Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo	BRITO, Janaína. FONTES, Nena		São Paulo	2006	Aleph	02
Ética e responsabilidade social nas empresas	RODRIGUEZ, Martins		São Paulo	2005	Elsevier	02

Ética em turismo e hotelaria	KANAANE, Roberto. SEVERINO, Fátima Regina Giannasi		São Paulo	2006	Atlas	02
Ética geral e profissional	NALINI, José Renato		São Paulo	2006	RT	02
Organização de Eventos: Procedimentos e técnicas	MATIAS, Marlene		Barueri	2013	Manole	03
Filosofando: Introdução à Filosofia	ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires		São Paulo	2008	Moderna	08
Fundamentos da Filosofia	COTRIM, Gilberto		São Paulo	2006	Saraiva	08
Fundamentos do Marketing Turístico	Dias, Reinaldo. CASSAR, Maurício		São Paulo	2004	Prentice Hall do Brasil	08
Fundamentos do turismo	IGNARRA, Luiz Renato		São Paulo	2003	Pioneira Thomson Learning	08
GESTÃO DE HOTÉIS técnicas, operações e serviços	CÂNDIDO, Índio		Caxias do Sul	2003	EDUCS	02
GESTÃO DE HOTÉIS: técnicas, operações e serviços	CÂNDIDO, Índio		Caxias do Sul	2003	EDUCS	02
Gestão de hotelaria e turismo	DIAS, Reinaldo. PIMENTA, Maria Alzira		São Paulo	2005	Pearson Prentice Hall	08
Gestão de marketing em hotelaria	GUARDANI, Fátima		São Paulo	2006	Atlas	02
Gestão de Operações Hoteleira	HAYES, DAVID.		São Paulo	2005	Prentice Hall do Brasil	02

		NEMEIER, Jack D					
	Gestão hoteleira	CASTELLI, Geraldo		São Paulo	2006	Saraiva	08
	Governança em Hotelaria	CÂNDIDO, Índio		Caxias do sul	2003	EDUCS	02
	Gramática de la lengua española	LARCOS LLORACH, E.		Madrid	1996	Espassa Calpe	02
	Grammar in use Intermediate with answers	MURPHY, Raymond		São Paulo	2000	Cambridge do Brasil	02
	Guia básico para administração da manutenção hoteleira	LINSMAYER, Eduardo		São Paulo	2004	SENAC	08
	Higienização na indústria de alimentos.	ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B.		São Paulo	1996	Varela	03
	Higiene e segurança do trabalho	BARSANO, Paulo Roberto	1ª Ed.	São Paulo	2014	Erica	08
	Hospedagem	ISMAIL, Ahmed		São Paulo	2008	Pioneira	02
	Hospitalidade, reflexões e perspectivas	DIAS, C. M. M. Et All		Rio de Janeiro	2002	Manole	02
	Hotéis: Gerenciamento, Segurança e Manutenção	CAVASSA, R.		São Paulo	2001	Rocco	02
	Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria	CAON, Mauro		São Paulo	2008	Atlas	06
	Hotelaria e Turismo: elementos de gestão e competitividade.	DIAS, Reinaldo. VIEIRA FILHO, Nelson A. Quadros		São Paulo	2006	Alínea	02

	Hotelaria: planejamento e gestão	PETROCCHI, Mário		São Paulo	2006	Prentice Hall do Brasil	02
	Informática – Terminologia Básica – Microsoft Windows XP – Microsoft Word 2007 – Microsoft Excel 2007 – Microsoft Access 2007 – Microsoft Power Point 2007	SILVA, Mário Gomes da		São Paulo	2008	Erica	02
	Informática: novas aplicações com microcomputadores	MEIRELLES, Fernando de Souza	2ª Ed.	São Paulo	2004	Pearson Books	Makron 02
	Inglês para hotelaria	BANDA, Braulio Alexandre		São Paulo	2012	SENAC	08
	Inglês para Hotelaria	RUBIO, Braulio Alexandre Banda		São Paulo	2012	Senac	06
	Inglês para profissionais de turismo	—		São Paulo	2012	SENAC	08
	Inglês para Restaurantes	CHIARO, Tânia de		São Paulo	2012	Disal	02
	Inglês para turismo e hotelaria	CRUZ, Décio Torres		São Paulo	2005	Disal	02
	Integrado à Informática	FILHO, J. C. O & M		Rio de Janeiro	2001	LTC	02
	Internet, intranet e redes corporativas	ALMEIDA, Marcos Garcia de. ROSA, Priscilla Cristina		Rio de Janeiro	2000	Brasport	08

Introdução à Administração	MAXIMIANO, Antonio César Amaru	4ª Ed.	São Paulo	1995	Atlas	08
Introdução à Informática	CAPRON, H. L. e JOHNSON, J. A.	8ª Ed.	São Paulo	2004	Pearson Prentice Hall	08
Introdução à teoria geral da administração	CHIAVENAT O, Idalberto	6ª Ed.	São Paulo	1999	Makron Books	08
Introdução a Turismo e Hotelaria	GONÇALVES, Maria Helena B.		Rio de Janeiro	1998	SENAC Nacional	02
Lazer e Recreação: Repertório de Atividades por Ambiente Vol 2	_____		Campinas	2010	Papirus	08
Lazer e Recreação: repertório de atividades por fase da vida	MARCELINN O, Nelson Carvalho		Campinas	2007	Papirus	02
Legislação de Turismo	BOITEUX, Bayard		São Paulo	2008	Campus	08
Legislação de Turismo.	PINTO, Antonio Luiz de Toledo; WENDT, Marcia Cristina dos Santos; CESPEDES, Livia.		São Paulo	2008	Saraiva	02
Linguagem e Ensino: exercícios de militância e divulgação. Mercado de Letras	GERALDI, J.W.		Campinas	1996	Associação de Leitura do Brasil	08
Manuais de Legislação: segurança e	BRASIL	75ª Ed.	São Paulo	2015	Atlas	02

	medicina do trabalho						
	Manual de aplicações financeiras HP-12C.	SOBRINHO, J. D. V.	3ª Ed	São Paulo	2008	Atlas	02
	Manual de Direito do Consumidor	ALMEIDA, João Batista.	5ª ed	São Paulo	2011	Saraiva	08
	Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas.	BERNARDI, Luiz Antônio.		São Paulo	2013	Atlas	08
	Manual de Eventos	Secretaria de Relações Públicas do Senado Federal		Brasília	2007	Senado Federal	02
	Manual de Hospedagem: simplificando ações	DAVES, Carlos Alberto		Caxias do Sul	2010	EDUCS	02
	Hotelaria: Planejamento e gestão	PETROCCHI, Mario	2ª Ed.	São Paulo	2007	Pearson	01
	Manual de Lazer e Recreação: o mundo lúdico ao alcance de todos	GONÇALVES, Kaeo Giro Ferraz. SILVA, Tiago Aquino da Costa. E.		São Paulo	2010	Phorte	08
	Manual de Organização de Eventos	ZANELLA, L.C.		São Paulo	2008	Atlas	08
	Manual del español correcto	GOMEZ TORREGO, L		Madrid	1997	Arco/Libro	08
	Manual do empreendedor: como construir um empreendimento de sucesso	MENDES, Jeronimo		São Paulo	2009	Atlas	02
	Manual Prático de Higiene	SALIBA, Tuffi Messias	5ª Ed.	São Paulo	2014	LTR	02

Ocupacional e PPRA: avaliação e controle dos riscos ocupacionais						
Manutenção de Hotel	LUCAS, Luis		São Paulo	2011	Editora Escolar	02
Marketing de Eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições	HOYLE JR, Leonard H.		São Paulo	2008	Atlas	02
Marketing de hospitalidade e turismo	MORRISON, Alastair M		São Paulo	2011	Cengage Learning	02
Marketing Hoteleiro: uma ferramenta indispensável	VIEIRA, Elenara Vieira de		Caxias do Sul	2003	EDUCS	02
Marketing para empreendedores	COSTA, Nelson Pereira da.		Rio de Janeiro	2003	Qualitymark	08
Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística	HORIGUTI, A. M. e DONADEL, J.	1ª Ed.	São Paulo	2014	Érica	02
Matemática financeira e suas aplicações	ASSAF NETO	12ª Ed.	São Paulo	2012	Atlas	08
Matemática financeira fácil	CRESPO, A. A.	14ª Ed.	São Paulo	2009	Saraiva	08
Matemática financeira: aplicações à análise de investimentos	SAMANEZ, C. P.	4ª Ed	São Paulo	2007	Pearson	02
Matemática financeira: objetiva	PUCCINI, A. L. e PUCCINI, A.	2ª Ed	São Paulo	2011	Elsevier	02

	e aplicada. Edição compacta						
	Meios de Hospedagem	ALDRIGUI, Mariana		São Paulo	2007	Aleph	08
	Novíssima Gramática da língua portuguesa	CEGALLA, D. P.	46ª Ed.	São Paulo	2005	Companhia Editora Nacional	08
	O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar: o saber, o ser e o saber-fazer	SARAIVA, Josena Maria		Recife	2009	Bagaço	02
	O Comportamento do Consumidor	BENNETT, P. D.		São Paulo	1995	Atlas	02
	O fenômeno do empreendedorismo	LEITE, Emanuel		São Paulo	2012	Saraiva	02
	Qualidade em Serviços Hoteleiros: A satisfação do cliente é função de todos	VIEIRA, Elenara Vieira de		Caxias do Sul	2004	Educs	03
	Organização de Eventos: procedimentos e técnicas	MATIAS, M.	5ª Ed.	São Paulo	2010	Manole	08
	Oficina de Texto	FARACO, Carlos Alberto; TEZZA, Cristovão	11ª Ed.	Rio de Janeiro	2014	Vozes	06
	Pra falar e escrever melhor o português	KURY, Adriano da Gama	2ª Ed.	Rio de Janeiro	1989	Nova Fronteira	02
	Princípios de Marketing	KOTLER, Philip. ARMSTRONG, Gary		São Paulo	2007	Prentice Hall do Brasil	02
	Organização de Eventos: Procedimentos e técnicas	MATIAS, Marlene		Barueri – SP	2013	Manole	06

Psicologia das Relações Interpessoais: Vivências para o Trabalho em Grupo	DEL PRETTE, Almir, DEL PRETTE, Zildal A. P	3ª Ed.	Petrópolis	2004	Vozes	08
Recepcionista de Eventos	—		São Paulo	2010	Senac	02
Cargos em Hotelaria	DAVIES, Carlos Alberto		Caxias do Sul	2010	EDUCS	02
Recreação na Hotelaria	BRAVADACZ, Luciani. NEGRINI, Airton		Caxias do Sul	2001	EDUCS	08
Redes de Computadores	TANENBAUM, Andrew S		São Paulo	2003	Campus	02
Segmentação dos mercados turísticos: estudos, produtos e perspectivas.	ANSARAH, Marília Gomes dos Reis		São Paulo	2008	Manole	08
Segurança do trabalho: guia prático e didático	BARSANO, Paulo Roberto	1ª Ed.	São Paulo	2012	Erica	08
Segurança e saúde no trabalho: princípios norteadores	AMORIM JUNIOR, Cléber Nilson		São Paulo	2013	LTR	08
Ser empreendedor: pensar, criar e moldar a nova empresa	FERREIRA, Manuel Portugal		São Paulo	2009	Saraiva	08
Técnicas de Alimentos e Bebidas	FREUND, Tommy		Rio de Janeiro	2000	Infobook	02
Técnico em administração: gestão e negócios	FARIAS, Claudio V. S.		São Paulo	2012	Bookman Companhia	08
Tecnologias gerenciais de restaurante	Fonseca, T.		São Paulo	1999	SENAC	02

	Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas	LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre		São Paulo	2008	Aleph	02
	Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas	LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre		São Paulo	2008	Aleph	02
	Teoria Geral da Administração	MAXIMIANO, Antonio César Amaru	3ª Ed.	São Paulo	2002	Atlas	02
	Teoria geral da administração	MOTTA, Fernan do Carlos Prestes. VASCONCELOS, Isabella F Gouveia		São Paulo	2006	Thomson	02
	Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital	MAXIMINIANO, Antônio César Amaru	7ª Ed.	São Paulo	2012	Atlas	08
	Teorias da Administração	SILVA, Reinaldo Oliveira		São Paulo	2001	Pioneira Thomson Learning	02
	Turismo e Cultura	BARRETO, Margarita		Rio De Janeiro	2007	Papirus	08
	Turismo e Patrimônio Cultural	COSTA, Flavia Roberta		São Paulo	2009	SENAC	08
	TURISMO E PLANEJAMENTO HOTELEIRO: avaliação econômica e ambiental	ASCANIO, Alfredo		São Paulo	2003	Papirus	02
	Turismo, História e Gastronomia	PECCINI, Rosana; POSSAMAI,		Caxias do Sul	2011	EDUCS	02

		Ana Maria de Paris					
	Turismo, Memória e Patrimônio Cultural	PORTUGUEZ, Anderson Pereira		São Paulo	2004	Rica	02

3.1.1. ACERVO BIBLIOGRÁFICO

O acervo deverá estar dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

Deverão estar disponíveis para consulta e empréstimo, dos títulos constantes na bibliografia básica numa proporção de 6 (seis) estudantes por exemplar e o mínimo de dois exemplares para cada título constante na bibliografia complementar. Deverão ser sugeridos em cada componente curricular que compõe o curso, no mínimo 3 (três) títulos constantes na bibliografia básica e 5 (cinco) títulos constantes na bibliografia complementar em cada componente curricular que compõem o curso. Bibliografia proposta, necessária ao funcionamento do Curso.

Em relação a atualização do acervo serão obedecidos os critérios constantes na Política de Desenvolvimento de Coleções do IFPE, priorizando a aquisição dos materiais solicitados nas ementas dos cursos, mediante verba específica destinadas anualmente para compra desses materiais.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
Autor	TÍTULO	Publicação	Edição	Quantidade Existente
CEGALLA, Domingos P.	Novíssima Gramática da Língua Portuguesa	São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.	46 ^a	4
FARACO, Carlos Alberto; TEZZA, Cristovão	Oficina de Texto	Rio de Janeiro: Vozes, 2014	11 ^a	6
GERALDI, João Wanderley	Linguagem e ensino: exercícios de militância e divulgação	São Paulo: Mercado de Letras, 1996.		7
ASSAF NETO, Alexandre	Matemática financeira e suas aplicações	São Paulo: Atlas, 2012.	12 ^a	7
MATHIAS, Washington Franco; GOMES, José Maria	Matemática Financeira	São Paulo: Atlas, 2014.	6 ^a	7

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda	Espanhol para hotelaria	São Paulo: SENAC, 2012.		3
RUBIO, Bráulio Alexandre Banda	Espanhol para governança hoteleira	São Paulo: SENAC, 2012.		3
RUBIO, Bráulio Alexandre Banda	Espanhol para profissionais de turismo	São Paulo: SENAC, 2012.		3
RUBIO, Bráulio Alexandre Banda	Espanhol para bares e restaurantes	São Paulo: SENAC, 2012.		3
FARIAS, Claudio V. S.	Técnico em Administração: gestão e negócios	Porto Alegre: Bookman, 2013.		7
MOTTA, Fernando Carlos Prestes; VASCONCELOS, Isabella F. Gouveia	Teoria geral da administração	São Paulo: Cengage, 2013.	3ª	12
DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira	Gestão de hotelaria e turismo	São Paulo: Pearson, 2005.		3
IGNARRA, Luiz Renato	Fundamentos do turismo	São Paulo: Cengage, 2011.	2ª	3
CAON, Mauro	Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria	São Paulo: Atlas, 2008.		3
GALLO, Sílvio (Coord.)	Ética e Cidadania: Caminhos da filosofia	Campinas, SP: Papirus	20ª	4
COTRIM, Gilberto	Fundamentos da Filosofia: Histórias e grandes temas	São Paulo: Saraiva, 2013.	17ª	3
DELL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zildal A. P.	Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo	Petrópolis, RJ: Vozes, 2004.	11ª	7
CAPRON, H. L; JOHNSON, J. A.	Introdução à Informática	São Paulo: Pearson, 2004.	8ª	3
O'BRIEN, James A.; MARAKAS, George M.	Administração de Sistemas de Informação	Porto Alegre: AMGH, 2013		3
POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W.	Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante	São Paulo: Atlas, 2004.		3
CAON, Mauro	Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria	São Paulo:Atlas, 2008		6
RUBIO, Bráulio Alexandre Banda	Inglês para profissionais de turismo	São Paulo: SENAC, 2012.		3
RUBIO, Bráulio Alexandre Banda	Inglês para hotelaria	São Paulo: Senac. 2012		6
MATIAS , Marlene	Organização de Eventos: procedimentos e técnicas	São Paulo: Manole, 2013.	6ª	3

MATIAS, Marlene	Organização de Eventos: Procedimentos e técnicas	Barueri, SP, Manole, 2013		6
ZANELLA, Luiz Carlos	Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização	São Paulo: Atlas, 2012.	5ª	3
COSTA, Flávia Roberta	Turismo e Patrimônio cultural: Interpretação e Qualificação	São Paulo: SENAC, 2014.	2ª	3
PECCINI, Rosana; POSSAMAI, Ana Maria de Paris (Org.)	Turismo, história e gastronomia: Uma viagem pelos sabores	Caxias do Sul: EDUCS, 2011.		3
DAVIES, Carlos Alberto	Cargos em Hotelaria	Caxias do Sul: EDUCS, 2010.	7º	2
CASTELL, Geraldo	Gestão Hoteleira	São Paulo: Saraiva, 2006.		6
PETROCCHI, Mario	Hotelaria: Planejamento e gestão	São Paulo; Pearson, 2007.	2º	1
DIAS, Reinaldo	Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade	São Paulo: Atlas, 2011.	2ª	7
GONÇALVES, Luiz Cláudio	Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem	São Paulo: Aleph, 2004.		3
SEIFFERT, Mari Elizabeth Bernardini	ISO 14001: Sistemas de Gestão Ambiental - Implantação Objetiva e Econômica	São Paulo: Atlas, 2011.	4ª	10
DAVIES, Carlos Alberto	Alimentos & Bebidas	São Paulo: EDUCS, 2010.	4ª	3
ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B.	Higienização na indústria de alimentos.	São Paulo: Varela, 1996		3
BERNARDI, Luiz Antônio	Manual de Empreendedorismo e Gestão: Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas	São Paulo: Atlas, 2012.	2ª	3
FERREIRA, Manuel Portugal; SANTOS, João Carvalho; SERRA, Fernando A. Ribeiro	Ser Empreendedor: pensar, criar e moldar a nova empresa	São Paulo: Saraiva, 2010.		9
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis; NETTO, Alexandre Panosso	Segmentação do Mercado Turístico: Estudos, produtos e perspectivas	São Paulo: Manole, 2009.		3
DIAS, Reinaldo; CASSAR, Maurício	Fundamentos do Marketing Turístico	São Paulo: Pearson, 2005.		3
BRADACZ, Luciano; NEGRINI, Airton; CARVALHO, Paulo Eugênio Gedoz de	Recreação na Hotelaria: O pensar e o fazer lúdico	Caxias do Sul: EDUCS, 2001.		3
PINA, Luiz Wilson; RIBEIRO, Olívia C. F.	Lazer e recreação na hotelaria	São Paulo: SENAC, 2012.	2ª	3
LINZMAYER, Eduardo	Guia básico para administração da manutenção hoteleira	São Paulo: SENAC, 2010.	5ª	3

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli	Camareira: Mercado profissional, Ambiente de trabalho e Rotina de serviços	Rio de Janeiro; Senac Nacional, 2014	-	3
RIBEIRO, Osni Moura	Contabilidade básica fácil	São Paulo: Saraiva, 2013	29 ^a	6
RIBEIRO, Osni Moura	Contabilidade de custos fácil	São Paulo: Saraiva, 2013	8 ^a	6

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
Autor	TÍTULO	Publicação	Edição	Quant. Recebida
EQUIPE ATLAS	Segurança e medicina do trabalho	São Paulo: Atlas, 2014.	74 ^a	7
PUCCINI, Abelardo de Lima	Matemática financeira objetiva e aplicada	São Paulo: Campus, 2011.	9 ^a	3
PECI, Alketa; SOBRAL, Felipe	Administração: teoria e prática no contexto brasileiro	São Paulo: Pearson, 2013.	2 ^a	7
DALLEDONE, Jorge	Gestão de Serviços: A chave do sucesso dos negócios	Rio de Janeiro; Senac Nacional, 2012	2 ^o	2
VIEIRA, Elenara Vieira de	Qualidade em Serviços Hoteleiros: A satisfação do cliente é função de todos	Caxias do Sul: EDUCS, 2004.		3
MINICUCCI, Agostinho	Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais	São Paulo; Atlas, 2014	6 ^o	3
MEIRELLES, Fernando de Souza	Informática: novas aplicações com micro computadores	São Paulo: Pearson, 1994.	2 ^a	3
PETROCCHI, Mário	Hotelaria: planejamento e gestão	São Paulo: Pearson, 2007.	2 ^a	1
TORRES, Nelson	Gramática Prática da Língua Inglesa: O Inglês Descomplicado	São Paulo; Saraiva, 2014	11 ^o	3
MATIAS, Marlene	Organização de Eventos: Procedimentos e técnicas	Barueri; Manole, 2013	6 ^o	3
STEINBRUCH, Eva Ribenboim	Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo	São Paulo: Bei, 2010.		3
SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini	Gestão Ambiental: Instrumentos, Esferas de Ação e Educação Ambiental	São Paulo: Atlas, 2014.	3 ^a	5
ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B.	Higienização na indústria de alimentos.	São Paulo: Varela, 1996		3
VIEIRA, Elenara Vieira de	Qualidade em Serviços Hoteleiros: A satisfação do cliente é função de todos	Caxias do Sul; EducS, 2004	-	3
MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru	Administração para empreendedores	São Paulo: Pearson, 2011.	2 ^a	3
VEIRA, Elenara Vieira de	Marketing Hoteleiro: uma ferramenta indispensável	Caxias do Sul: EDUCS, 2003.		3

MARCELINO, Nelson Carvalho	Lazer e recreação: Repertório de atividades por fases da vida	Campinas: Papyrus, 2013.	3ª	3
MARCELINO, Nelson Carvalho (Org.)	Lazer e recreação Vol. II: repertório de atividades por ambientes	Campinas: Papyrus, 2010.		3
ZANELLA, Luiz Carlos	Administração de custos em hotelaria	Caxias do Sul: EDUCS, 2010.	4ª	3
O'BRIEN, James A.; MARAKAS, George M.	Administração de Sistemas de Informação	Porto Alegre; AMGH,2013	-	2

3.2. LABORATÓRIO DE GOVERNANÇA

Para o Laboratório de Governança é necessário um ambiente que simule uma unidade habitacional (UH), com banheiro. Uma possibilidade é montar o laboratório de Governança como cenário para que os estudantes possam, em um primeiro momento, observar e, em um segundo momento, executar os procedimentos de organização e higienização de uma UH.

Este Laboratório auxiliará na execução de atividades que buscam formar e aprimorar o estudante na prática profissional, com procedimentos ligados à higienização e arrumação de unidades habitacionais, técnicas de arrumação de unidades habitacionais, técnicas de arrumação e organização da rouparia, práticas de manutenção de equipamentos e a organização e operacionalização dos departamentos de recepção e reservas dos diversos meios de hospedagem. Neste Laboratório serão realizadas aulas práticas do componente curricular: Técnicas de Governança.

NOME DO AMBIENTE		
Nº	Descrição equipamentos	Quantitativo
01	Ar condicionado	01
02	Armário conjugado	01
03	Balcão de pia em granito ou vidro	01
04	Cabideiro	01
05	Cadeira de apoio para mesa	01
06	Camas de solteiro com possibilidade de conjugar para uma cama de casal	02
07	Carrinho de material reposição e Limpeza	01
08	Colchão solteiro	02
09	Conjunto de copos 4 unidades	01
10	Conjunto de lençol casal	02
11	Conjunto de lençol solteiro	04
12	Conjunto de toalhas	04
13	Conjunto louças de banheiro (Pia, sanitário etc)	01

14	Frigobar	01
15	Gaveteiro	01
16	Mesa de apoio para mala	01
17	Mesa escrivaninha	01
18	Porta toalha em inox	01
19	Prateleiras modulares	03
20	Televisor 30"	01
21	Travesseiros	04

3.3. LABORATÓRIO DE RESERVA E RECEPÇÃO

Para o Laboratório de Reserva e Recepção faz-se necessária a ambientação que simule uma recepção de hotel, inclusive com a possibilidade de que há também ocorra o setor de reservas, que é comum em alguns empreendimentos, em especial os de menor porte, de forma que os discentes possam executar os procedimentos devidos desses dois setores em situações-problema.

Neste Laboratório serão realizadas aulas práticas do componente curricular: Técnicas de Reserva e Recepção

NOME DO AMBIENTE		
Nº	Descrição equipamentos	Quantitativo
01	Mesa de atendimento tipo frontdesk	01
02	Cadeiras de apoio	02
03	Computador	02
04	Telas de LCD	02
05	Aparelho telefônico com sistema de transferência de chamadas	01
06	Banquetas de frente para clientes	02
07	Licença para Software Microsoft Office	01
08	Licença para Software "BlueLab"	01
09	Licença para Software GDS – Hortelaria	01
10	Licença para Software Amadeus Hotel Plus	01
11	Licença para Software Galileo	01
12	Licença para Software Hime Hotel	01

3.4. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

O laboratório de informática deverá conter microcomputadores suficientes para o número de estudantes, com acesso à Internet, projetor multimídia e softwares necessários ao desenvolvimento dos componentes curriculares.

Quadro 03 – Equipamentos e materiais necessários para o Laboratório de Informática

NOME DO AMBIENTE		
Nº	Descrição equipamentos	Quantitativo
01	Bancadas para dois alunos 1,55 x 0,85m	20
02	Cadeira Fixa com encosto baixo	40
03	Armário em Aço 1,80x 0,80x0,35m	02
04	Mesa Professor	01
05	Cadeira Professor	01
06	Quadro	01
07	Armário para o computador	01
08	Projetor Multimídia 2000lm	01
09	Tela Projeção	01
10	Computador	40
11	Monitor LCD	40
12	Licença para Software Microsoft Office	01
13	Licença para Software “BlueLab”	01
14	Licença para Software GDS – Hortelaria	01
15	Licença para Software Amadeus Hotel Plus	01
16	Licença para Software Galileo	01
17	Licença para Software Hime Hotel	01

A estrutura administrativa do *Campus* conta com Unidades Organizacionais responsáveis pela gestão e monitoramento dos bens. No caso dos itens utilizados pelo Curso, a Coordenação de Material, Patrimônio e Serviços Gerais responde pela gestão patrimonial, limpeza e conservação predial, e, manutenção corretiva de bens. No que tange aos equipamentos de informática, a Coordenação de Tecnologia da Informação e Comunicação tem a responsabilidade de, a cada 06 (seis) meses, realizar a manutenção preventiva dos computadores do *Campus* Cabo de Santo Agostinho e adotar as medidas necessárias relacionadas à manutenção corretiva de itens de tecnologia da informação.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Lei nº 9.394, de 20/12/1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.
- _____. Lei nº 11.741, de 16/07/2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Brasília/DF: 2008.
- _____. Lei nº 11.892, de 29/12/2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.
- _____. Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.
- BRASIL, 2009. Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2009/2013. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco- IFPE/SETEC/MEC. Recife.
- BRASIL. 2010. Organização Acadêmica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco- IFPE/SETEC/MEC. Recife.
- BRASIL, 2012. Projeto Político Pedagógico Institucional – PPPI. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco- IFPE/SETEC/MEC. Recife.
- BRASIL, 2013 Ministério do Turismo. **Plano Nacional de Turismo 2013-2016**, Brasília 2013 <Disponível em http://www.turismo.gov.br/images/pdf/plano_nacional_2013.pdf> Acesso em 10 de maio de 2016
- BRASIL. Projeto Político Pedagógico do Curso de Tecnologia em Logística. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - IFGO/SETEC/MEC. Anápolis, 2010. Disponível em:< <http://www.anapolis.ifg.edu.br/index.php/superior/tecnologia-em-logistica>> . Acesso em: 25 jul. 2013.
- BRASIL. Ministério da Educação. Portaria nº 671 de 01/08/13. Dispõe sobre o sistema de Seleção Unificada da Educação Profissional e Tecnológica (Sisutec), para acesso a vagas gratuitas em cursos técnicos na forma subsequente. Brasília, 2013.
- CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CEB nº 04, de 06/06/2012. Dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília/DF: 2012.
- _____. Resolução CNE/CEB nº 01/2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004. Brasília/DF: 2005.
- _____. Resolução CNE/CEB nº 04/99. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: 1999.
- _____. Parecer CNE /CEB nº 16/99 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: 1999.

_____. Parecer CNE/CEB nº 39/2004. Trata da aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004.

_____. Parecer CNE/CEB Nº 40/2004, que trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB). Brasília/DF: 2004.

_____. Parecer CNE/CEB nº. 11/2008. Trata da proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília/DF: 2008.

FALCÃO, Rosa. **Mesmo com seca, PIB de Pernambuco cresce duas vezes mais que a média no Brasil.**

11/03/2013. Disponível em:<

http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/economia/2013/03/11/internas_economia,427776/mesmo-com-seca-pib-de-pernambuco-cresce-duas-vezes-mais-que-a-media-no-brasil.shtml> . Acesso em: 26 jul. 2013.

MEC/SETEC. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Disponível em:<

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=11394&Itemid=. Acesso em: 10 jun. 2013. Brasília/DF: 2012.

PIAGET, Jean. **Aprendizagem e Conhecimento.** São Paulo: Freitas Bastos, 1983.

PERNAMBUCO. Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco – ADDiper. **Pernambuco:**

desenvolvimento é o nosso negócio. 2009. Disponível em:< [http://www.fecomercio-](http://www.fecomercio-pe.com.br/fecomercio/desenvolvimento-pe/pe-251110-portugues.pdf)

[pe.com.br/fecomercio/desenvolvimento-pe/pe-251110-portugues.pdf](http://www.fecomercio-pe.com.br/fecomercio/desenvolvimento-pe/pe-251110-portugues.pdf)>. Acesso em: 18 jul. 2013.

SÃO PAULO. Centro Paula Souza. Faculdade de Tecnologia de Guarulhos. **EmentaLog.** Disponível em:<

<http://www.fatecguarulhos.edu.br/pdf/ementaLog.pdf>>>. Acesso em: 25 jul. 2013.

VYGOTSKY, Lev Semenovich. **A formação Social da Mente.** São Paulo: Martins Fontes, 2007.

APÊNDICE – PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2
A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina Prática Profissional
 TCC Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Comunicação e Linguagem	60	0	03	60	45	I
Pré-requisitos	Não		Co-Requisitos	Não			

EMENTA

Estudo da língua portuguesa através da leitura e produção de textos voltados para as especificidades da gestão logística.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Tornar-se consciente da importância do estudo de Português em suas futuras atividades profissionais;
Ler e interpretar textos de caráter técnico e científico, bem como identificar a idéia central de um texto em português;
Aperfeiçoar os conhecimentos linguísticos e as habilidades de leitura e produção de textos orais e escritos;
Observar e utilizar os mecanismos de coerência e coesão na recepção e produção de textos;
Desenvolver comunicação e expressão adequadas o exercício profissional;
Expressar idéias de forma clara e efetiva de acordo com o contexto comunicativo;
Ser capaz de se expressar na variante padrão, seja através da fala ou da escrita, quando necessário.

METODOLOGIA

Diversos recursos didáticos devem ser utilizados a fim de tornar as aulas mais dinâmicas bem como permitir que os alunos experimentem e exponham diferentes habilidades. Assim, as práticas de ensino adotadas consistirão em aulas expositivas; aulas dialogadas; seminários; trabalhos individuais e em grupo; produção textual.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados de maneira contínua. O desenvolvimento do grupo e dos indivíduos será observado ao longo do componente curricular considerando os aspectos formais e atitudinais da construção da aprendizagem.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Emprego do porquê / porque / por quê / por que;

2h/a

Verbo: modos e conjugações;	4h/a
Retomada das relações sintático-semânticas no período composto;	4h/a
Pontuação;	4h/a
Ortografia: problemas comuns e acordo ortográfico;	4h/a
Figuras de linguagem;	4h/a
Sintaxe de concordância;	4h/a
Sintaxe de regência;	4h/a
Sintaxe de colocação;	4h/a
Sequências textuais.	2h/a
GÊNEROS TEXTUAIS	
Currículo de emprego;	2h/a
Entrevista de emprego;	2h/a
Resumo;	4h/a
Resenha;	4h/a
Relatório Técnico;	4h/a
Artigo de opinião;	4h/a
Carta e e-mail formais;	4h/a
Seminário;	8h/a
Reportagem científica;	4h/a
Artigo científico.	8h/a

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CEGALLA, Domingos Paschoal. *Novíssima Gramática da língua portuguesa*. – 46. ed. - São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.
 FARACO, Carlos Alberto; TEZZA, Cristovão. **Oficina de Texto**. Rio de Janeiro: Vozes, 2014.
 GERALDI, João Wanderley. *Linguagem e Ensino: exercícios de militância e divulgação*. Mercado de Letras: Associação de Leitura do Brasil. Campinas, SP, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAGNO, Marcos. *Gramática Pedagógica do Português Brasileiro*. São Paulo: Parábola, 2011.
 HOUAISS, Antonio. *Minidicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. São Paulo: Objetiva, 2014.
 KURY, Adriano da Gama. *Para falar e escrever melhor o Português*. 2. ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2012.
 LOUSADA, Eliane; MACHADO, Ana Rachel; TARDELLI, Lília Santos Abreu. *Planejar Gêneros Acadêmicos - Leitura e Produção de Textos Acadêmicos*. São Paulo, Parábola: 2010.
 MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. *Português Instrumental*. São Paulo: Atlas, 2010.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

 ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

 ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2
A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Espanhol Básico	60	0	03	60	45	I
Pré-requisitos	Não	Co-Requisitos		Não			

EMENTA

Estudo da Língua espanhola voltada às especificidades dos Meios de Hospedagem.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Tornar-se consciente da importância do estudo de Espanhol em suas futuras atividades profissionais.

Compreender a estrutura da língua espanhola.

Desenvolver as habilidades escritas, orais, auditivas e de leitura na língua estrangeira em questão.

Entender a identidade, cultura e variação linguística dos povos hispanos.

Ampliação do vocabulário comum da área de Hospedagem.

METODOLOGIA

A fim de que o processo de aprendizagem se torne significativo relacionaremos a teoria e a prática.

Tais processos serão propostos por meio de aulas expositivas dialogadas, seminários, debates, visitas técnicas, etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma dinâmica e formativa, através de critérios tais como: participação em sala de aula, qualidade do material produzido, elaboração e apresentação de trabalhos, frequência, pontualidade, visitas técnicas, bem como testes

teóricos e práticos sobre temas ministrados. Todas as atividades de avaliação desenvolvidas como forma de identificar e suprir as carências de conhecimentos e dificuldades dos educandos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Dar e pedir informações pessoais; realizar saudações e despedidas; o alfabeto; aprender sobre diferentes nacionalidades.	6 h
Expressar intenções e interesses para isto será necessário compreender o presente do indicativo, os artigos e os pronomes pessoais sujeitos.	9 h
Descrever lugares e países; expressar existência; falar sobre localização e tempo.	6h
Identificar objetos; expressar necessidade; comprar em lojas; perguntar sobre produtos, pedir preços, etc. Para falar sobre preferências necessitaremos dos pronomes demonstrativos, dos numerais, das cores, vestuário e objetos do cotidiano.	9h
Compreender o comportamento e vocabulário em bares e restaurantes. Pedir e dar informações sobre os alimentos e refeições; hábitos e pratos culinários comuns de países que tenham por língua nativa a espanhola.	9h
Descrever bairros e cidades; comentar sobre o que gostamos em um lugar; solicitar e dar informações para chegar a algum lugar.	6h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CORPAS, Jaime; GARCÍA, Eva; GARMENDIA, Agustín. **Aula Internacional 1**. Nueva edición. Difusión, 2013.

GODED, Margarita; VARELA, Raquel. **Bienvenidos: español para profesionales de Turismo y Hostelería**. A1-A2. Madrid: CLAVE-ELE, 2004.

ZIPMAN, Suzana. **Espanhol para hotelaria**. São Paulo: Disal Editora, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BANDA, Braulio Alenxandre. Espanhol para hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. Espanhol para governança hoteleira. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. Espanhol para profissionais de turismo. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. Espanhol para bares e restaurares. São Paulo: SENAC, 2012.

_____. Lazer e Recreação: repertório de atividades por ambientes. Vol.2, Campinas-SP: Papirus, 2010.

GOMEZ TORREGO, L. Manual del español correcto. 2 vols. Madrid, Ed. Arco/ Libro, S.L. 1997

LARCOS LLORACH, E: Gramática de la lengua española. Madrid/RAE, Ed. Espasa Calpe, 1996.

PINA, Luiz Wilson. RIBEIRO, Olivia C. F. Lazer e recreação na hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012.

PRONOVOST, Gilles. Introdução à sociologia do lazer. São Paulo: SENAC, 2011.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española. Madrid, Espasa-Calpe, 1997.

TORRES, Zilah Barbosa. Animação Turística. São Paulo: Roca, 2004.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

	 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
---	---

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2
A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Noções de Administração	40	0	02	40	30	I
Pré-requisitos	Não		Co-Requisitos	Não			

EMENTA

A sociedade das organizações complexas, evolução histórica da administração; o administrador, a organização dos processos de trabalho e as Relações Interpessoais no ambiente organizacional.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Análise crítica do ambiente organizacional, com base nas teorias e conceitos apreendidos. Conhecer a cadeia de suprimentos

METODOLOGIA

Na disciplina serão desenvolvidos atividades de natureza teórico/prática, compreendendo aulas expositivas, exposição dialogada, estudo dirigido, estudo de caso, exercício e discussões desenvolvidas pelos alunos de forma individual e/ou grupos, sob a orientação e coordenação do professor.
Os alunos serão estimulados a terem uma visão crítica de todo conteúdo apresentado em sala quando da sua relação com a realidade externa vivenciada

AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas com momentos isolados. Assim propõe-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades:

- Trabalho de pesquisa relacionando teoria e prática
- Avaliação escrita discursiva crítica
- Seminários participativos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

1. Fundamentos da Administração - Contextualização. As organizações e as pessoas Sociedade das organizações complexas	06 h/a
2. Evolução histórica da Administração. Abordagens clássicas Abordagens comportamentais Abordagens modernas da Administração	08 h/a
3. O administrador. Habilidades e Papéis do administrador Funções do administrador: Planejar, Organizar, Executar/Liderar, Controlar.	06 h/a
4. Organização e os processos de trabalho Estrutura organizacional Funções da gestão: pessoal, marketing, finanças, produção e logística Processo decisório Cultura organizacional Organizações Proativas / Empreendedorismo	10 h/a
5. Outros formatos de organização Cooperativismo Economia Solidária Organizações Públicas	10 h/a

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ROBBINS, Stephen. Comportamento Organizacional. Rio de Janeiro, São Paulo, Prentice Hall, 2005
 BATEMAN, S, Thomas; SNELL, A Scott: Administração: Construindo Vantagem Competitiva. São Paulo. Atlas, 1998
 FLEURY, MARIA TEREZA (Coord.): As pessoas na Organização, 7ª ed. São Paulo, Gente, 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração. 9 ed. Rio de Janeiro. Campus / Elsevier 2010.
 DUCKER, F.P. Introdução à Administração. 3 ed. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2002
 MAXIMILIANO, Antonio Cesar Amaru. Teoria Geral da Administração. 2 ed. São Paulo. Atlas, 2010.
 FARIAS, Cláudio V.S. Técnico em Administração: Gestão e Negócios. Porto Alegre: Brookman, 2013.
 MOTTA, Fernando C. Prestes; VASCONCELOS, Isabella F. Gouveia de. Teoria Geral da Administração. 3ª ed. São Paulo: Cengage, 2013.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
 PRÓ-REITORIA DE ENSINO
 DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
 CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Fundamentos de Turismo	60	0	03	60	45	I
Pré-requisitos	Não		Co-Requisitos	Não			

EMENTA

Definições de turismo e de turista. Tipologia da atividade turística. Conceitos de hospitalidade, sua origem, desenvolvimento e repercussões culturais. Características gerais do produto turístico. Terminologia básica do turismo e da hotelaria. Histórico do turismo e da hotelaria. Tipos de meios de hospedagem. Estrutura organizacional dos meios de hospedagem. A relação e importância entre hospitalidade e turismo. O sistema turístico e suas principais características e componentes.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao fim da disciplina espera-se que o aluno esteja apto a entender os fundamentos do Turismo, suas aplicações e os serviços influenciados por este mercado e as demais áreas de atuações possíveis dadas aos profissionais da área

METODOLOGIA

Aulas Expositivas, seminários, Grupos de Estudo, Estudos de caso, visitas técnicas e outras atividades pedagógicas

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através de verificação formal em formato de prova e apresentação de seminários, acompanhamento diário durante as aulas e verificação de entrega de exercícios durante a disciplina.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Histórico e Evolução do Turismo	4
Tipos de Turismo	4
Turismo e Patrimônio	4
Infra-estrutura de Turismo	8
Equipamentos e Serviços Turísticos	20
Perfil do Turista	4
Mercado Turístico	4
Políticas públicas de turismo nacional, estadual, regional e municipal	12

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.

DIAS, Reinaldo. Pimenta, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 3ª ed. rev. e ampl.- São Paulo: SENAC, 2000.

LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre. Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.

POWERS, Tom. BARROW, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

GONÇALVES, Maria Helena B. Introdução a Turismo e Hotelaria. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998

WALKER, John R. Introdução à Hospitalidade. Manole: Barueri/SP, 2006

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	EVENTOS I	60	0	03	60	45	I
Pré-requisitos	Não		Co-Requisitos	Não			

EMENTA

Conceito e histórico dos eventos. Tipos, classificação e fases de eventos. Importância dos eventos para o turismo e para os meios de hospedagens. Planejamento e operacionalização de eventos. Eventos na hotelaria. Recepção em eventos. Cerimonial, e protocolo para eventos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Entender as diferenças entre tipos de eventos e seus Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

Conhecer como os Eventos surgiram e sua importância histórica

Entender a evolução dos eventos de acordo com as culturas nas quais foi inserido.

Conhecer os estágios de produção de um evento e como realiza-los

Conseguir classificar os tipos de eventos de acordo com seu público, razão e especificações cerimoniais específicos

Apresentar as principais noções de ética e etiqueta profissional a serem demonstradas durante a execução de eventos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários; Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia; Visitas técnicas

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

<p>Unidade I – Histórico e Evolução dos Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico dos Eventos • Evolução dos Eventos ao longo da história • Utilização dos Eventos na formação política e cultural da sociedade • Disposição e Utilidade de Eventos atualmente 	5
<p>Unidade II – Tipos de Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação de Eventos quanto ao tipo e função • Especificidades de Eventos • Eventos sociais, formais, religiosos e acadêmicos 	5
<p>Unidade III –Produção de Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento estratégico de Eventos • Público e resultados esperados • Escolha de Temas apropriados a eventos • Etapas de Produção de Eventos • Organização de programação • Cardápio em Eventos 	30
<p>Unidade IV – Fluxo e Estruturação de Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fluxo em Eventos <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento de Estrutura física necessária • Prevenção e proatividade em Eventos • Planejamento de Pessoal 	12
<p>Unidade V –Etiqueta e cerimonial em Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ética profissional na Área de Eventos • Elaboração e função de Cerimonial • Postura e tratamento durante a execução de um evento • Uniformidade de trabalho 	8

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DALLEDONE, Jorge. **Gestão de Serviços: A chave do sucesso dos negócios**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012

MATIAS, M. Organização de Eventos: procedimentos e técnicas. 5.ed. São Paulo: Manole, 2010.

ZANELLA, L.C. Manual de Organização de Eventos. São Paulo: Atlas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

_____. Recepcionista de eventos. São Paulo: SENAC, 2010.

BRASIL. Congresso Nacional. Senado Federal. Secretaria de Relações Públicas. Manual de eventos. Brasília: Senado Federal, 2007.

BRITO, Janaína. FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2006.

HOYLE JR, Leonard H. Marketing de Eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2008.

MATIAS, Marlene, **Organização de Eventos: Procedimentos e técnica. Barueri: Manole, 2013.**

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<input type="checkbox"/> TCC	<input type="checkbox"/> Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Meios de Hospedagem	60	0	03	60	45	I
Pré-requisitos	Não		Co-Requisitos	Não			

EMENTA

Histórico do turismo e da hotelaria. Tipos de meios de hospedagem. Estrutura organizacional dos meios de hospedagem. A relação e importância entre hospitalidade e turismo. O sistema turístico e suas principais características e componentes.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Espera-se que q ao fim da disciplina, o aluno seja capaz de definir os tipos diferentes de meios de Hospedagem, suas particularidades e métodos de trabalho específicos de cada um deles

METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários; Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia; Visitas técnicas

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Evolucao da hotelaria;	4
Tipologia: pousadas, resorts, apart-hotel, camping, pensões, hotéis, hostels, motéis, hotel flutuante e outras modalidades;	14
Classificação de hospedagem de acordo com a MTUR e ABIH;	10
Diferenciação de redes e cadeias hoteleiras;	10
Noções de Gestão em Hospitalidade;	12
Equipamentos E serviços da hotelaria	10

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.

DIAS, Reinaldo. Pimenta, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 3ª ed. rev. e ampl.- São Paulo: SENAC, 2000.

CÂNDIDO, Índio GESTÃO DE HOTÉIS técnicas, operações e serviços, Ed EDUCS Caxias do Sul, 2003

DIAS, C. M. M. Et All, Hospitalidade, reflexões e perspectivas. Ed. Manole, 2.002

LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre. Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.

POWERS, Tom. BARROW, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO <p style="text-align: center;">Técnico em Hospedagem</p>	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA <p style="text-align: center;">Turismo, Hospitalidade e Lazer</p>
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz <p style="text-align: center;">2016.2</p>

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> TCC	<input type="checkbox"/> Prática Profissional <input type="checkbox"/> Estágio
--	---

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Informática Básica e Aplicada	40	0	02	40	30	I
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Noções básicas de Informática;
Noções de sistemas operacionais;
Noções de aplicativos de produtividade (editor de texto, planilha eletrônica e software de apresentação);
Noções de redes de computadores e Internet.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Conhecer conceitos básicos de informática e uso do computador;
Compreender e operar um sistema operacional;
Compreender e operar pacotes de aplicativos de produtividade, para fins acadêmicos e profissionais;
Compreender e operar os principais serviços da Internet para fins acadêmicos e profissionais.

METODOLOGIA

Os procedimentos de ensino devem ser baseados em atividades práticas desenvolvidas no ambiente do laboratório de informática, orientadas por conteúdo teórico e, preferencialmente, interdisciplinares, enfatizando o conceito de tecnologia da informação como ferramenta auxiliar ao desenvolvimento pessoal, profissional e acadêmico.

AValiação

O processo de avaliação deve ser desenvolvido de maneira modular, com base no desenvolvimento das competências apresentadas, visando analisar a compreensão da teoria envolvida e a evolução das habilidades práticas no uso das diversas ferramentas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Noções básicas de Informática	9 h/a
Noções de redes de computadores e Internet	9 h/a
Noções de sistemas operacionais	9 h/a
Noções de aplicativos de produtividade:	
- Editor de texto	12 h/a
- Planilha eletrônica	12 h/a
- Software de apresentação	9 h/a

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Diógenes Ferreira Reis Fustinoni; Frederico Nogueira Leite; Fabiano Cavalcanti Fernandes. Informática básica para o ensino técnico profissionalizante. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, 2012.
Disponível em: <http://revistaeixo.ifb.edu.br/index.php/editoraifb/article/view/181/82>
REIS, Wellington José dos. LibreOffice Writer 4.2: manipulando textos com liberdade e precisão. Viena, 2014.
REIS, Wellington José dos. LibreOffice Impress 4.2 – Dominando Apresentações. Viena, 2014.
SIMÃO, Daniel Hayashida. LibreOffice Calc 4.2 – Dominando as Planilhas. Viena, 2014.
DUARTE, Mauro Aguiar. LibreOffice Calc Avançado. Viena, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FILHO, Ozeas Vieira Santana. Windows 7. São Paulo: Senac, 2012.
ISSA, Najet M. K. Iskandar. Word 2013. São Paulo: Senac, 2013.
MARTELLI, Richard. PowerPoint 2013. São Paulo: Senac, 2013
MARTELLI, Richard. Excel 2013. São Paulo: Senac, 2013
MARTELLI, Richard. Excel 2013 Avançado. São Paulo: Senac, 2013
FERREIRA, Maria Cecília. Informática Aplicada – Série Eixos. Érica, 2014.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<input type="checkbox"/> TCC	<input type="checkbox"/> Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Higiene e Segurança do Trabalho	40	0	02	40	30	I
Pré-requisitos		Co-Requisitos					

EMENTA

Histórico da Prevenção de Acidentes; Conceito de Acidente e de doenças relacionadas ao trabalho; Riscos ocupacionais; Legislação de Segurança do Trabalho; Programas de Saúde, Segurança e Meio Ambiente; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA; Equipamento de Proteção Individual e Coletiva; Mapa de Riscos; Proteção Contra Incêndios; Acidentes de grandes proporções; Noções de Preservação da Saúde.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

- Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:
1. Conhecer as normas técnicas que regulam a segurança no trabalho;
 2. Aplicar os conceitos de prevenção de acidentes, preservação do meio ambiente e da Saúde;
 3. Obter noções sobre a Segurança do Trabalho em Geral, no Brasil e no Mundo, reconhecendo sua importância;
 4. Prover o Suporte Teórico e Prático sobre Equipamentos de proteção Individual e Coletiva;
 5. Entender a estrutura de programas de saúde e segurança do trabalho.

METODOLOGIA

Aula expositiva dialogada com projeção de multimídia ou registro em quadro visando à exposição/problematização a ser trabalhado e posterior discussão na troca de experiências;
 Realização de exercícios teóricos/práticos individual ou em grupo;

Debates temáticos em sala de aula.

AVALIAÇÃO

Instrumentos avaliativos: exercícios teóricos ou práticos, seminários, resolução de situação problema e relatórios;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

FUNDAMENTOS	15
<ul style="list-style-type: none">• O sentido de trabalho;• Conceito de saúde e segurança para a OIT e OMS;• Histórico da saúde e segurança do trabalho e o papel do sindicato e sua Representatividade para os trabalhadores;• Legislação de Saúde e Segurança do Trabalho no Brasil e no Mundo;• Conceito de Acidente e doença do Trabalho;	15
APLICAÇÕES DA SAÚDE SEGURANÇA E MEDICINA NO TRABALHO	10
<ul style="list-style-type: none">• Riscos ocupacionais;• Ergonomia em transportes de materiais pesados;• Mapa de riscos;• Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA;• Equipamento de Proteção Individual e Coletiva (EPI e EPC);• Acidentes comuns na área de logística;• Proteção Contra Incêndios;	
PROGRAMAS DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO	
<ul style="list-style-type: none">• Sistema de Gestão Integrado (Qualidade, Meio ambiente e Segurança do Trabalho);• Programas de Segurança, Saúde e Meio ambiente;• Noções de Preservação da Saúde.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARSANO, Paulo Roberto. Higiene e segurança do trabalho. 1. ed. – São Paulo: Érica, 2014.

BRASIL. Manuais de Legislação: segurança e medicina do trabalho. 75. ed. - São Paulo: Atlas, 2015.

CAMPOS, A. A. M.-CIPA, Uma Nova Abordagem.22. ed. Editora SENAC – São Paulo, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMORIM JUNIOR, Cléber Nilson. Segurança e saúde no trabalho: princípios norteadores. – São Paulo: LTR, 2013.

BARSANO, Paulo Roberto. Segurança do trabalho: guia prático e didático. 1. ed. – São Paulo: Érica, 2012.

PAOLESCHI, Bruno. CIPA: guia prático de segurança do trabalho. 1.ed. – São Paulo: Érica, 2009.

SALIBA, Tuffi Messias. Manual Prático de Higiene Ocupacional e PPRa: avaliação e controle dos riscos ocupacionais. 5. ed. – São Paulo: LTr, 2014.

ANTUNES, Ricardo. A dialética do trabalho. 1. ed - São Paulo: Expressão Popular, 2004.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Ética Profissional	40	0	02	40	30	I
Pré-requisitos	NÃO			Co-Requisitos	NÃO		

EMENTA

Moral. Relativismo moral. Desenvolvimento moral. Ética. Concepções éticas. Ética e cidadania. O significado do trabalho. Trabalho e construção da identidade. A ética no mundo do trabalho. Ética empresarial. Código de ética profissional.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Desenvolver a capacidade de reflexão acerca dos valores éticos.
Estimular o exercício da cidadania.
Aplicar os princípios éticos na condução da vida profissional.

METODOLOGIA

O processo de aprendizagem está ligado à significação do conteúdo, e que esta, necessariamente, implica em reflexão e investigação na vinculação entre a teoria e a prática, e que se promoverá situações de aprendizagem, baseadas na participação e no desenvolvimento do poder crítico e criativo, desta forma propõe-se:

- Aulas expositivas
- Dinâmicas de grupo
- Estudo de casos
- Debate de textos
- Apresentação e discussão de filmes
- Exercícios e trabalhos em grupo e individuais
- Grupos de reflexão

AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

O que é moral	03 h/a
Relativismo moral	03 h/a
Desenvolvimento moral em Piaget.	02 h/a
Desenvolvimento moral em Kohlberg	02 h/a
Construindo o conceito de ética	03 h/a
Principais concepções éticas	04 h/a
Ética e cidadania.	04 h/a
O significado do trabalho.	03 h/a
O trabalho como construtor de identidade.	03 h/a
A ética no mundo do trabalho.	04 h/a
Ética empresarial.	04 h/a
O que são códigos de ética profissionais e sua importância	03 h/a
O Código de ética do administrador	02 h/a

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GALLO, Sílvio (Coord.). **Ética e Cidadania: Caminhos da filosofia**. Campinas, SP: Papyrus.
 SROUR, Robert Henry. **Ética empresarial: a gestão da reputação: posturas responsáveis**. São Paulo: Campus, 2003.
 THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto. **Ética para Executivos**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GALLO, Sílvio. **Ética e cidadania: caminhos da filosofia: elementos para o ensino da filosofia**. São Paulo: Papyrus, 2005
 NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. São Paulo: RT, 2006.
 RODRIGUEZ, Martins. **Ética e responsabilidade social nas empresas**. São Paulo: Elsevier, 2005.
 DUPAS, Gilberto. **Ética e poder na sociedade a informação: De como a autonomia das novas tecnologias obriga a rever o mito do progresso**. DUPAS, Gilberto. São Paulo, 2011.
 ROBBINS, Stephen Paul; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Filipe. **Comportamento Organizacional: Teoria e prática no contexto brasileiro**. 14 ed. São Paulo: Pearson, 2010.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Inglês Básico	60	0	03	60	45	II
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Estudo da Língua inglesa voltada às especificidades dos Meios de Hospedagem.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Tornar-se consciente da importância do estudo de Inglês em suas futuras atividades profissionais.

Compreender a estrutura da língua inglesa.

Desenvolver as habilidades escritas, orais, auditivas e de leitura na língua estrangeira em questão.

Entender a identidade, cultura e variação de usos da língua inglesa.

Ampliação do vocabulário comum da área de Hospedagem.

METODOLOGIA

A fim de que o processo de aprendizagem se torne significativo relacionaremos a teoria e a prática.

Tais processos serão propostos por meio de aulas expositivas dialogadas, seminários, debates, visitas técnicas etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma dinâmica e formativa, através de critérios tais como: participação em sala de aula, qualidade do material produzido, elaboração e apresentação de trabalhos, frequência, pontualidade, visitas técnicas, bem como testes teóricos e práticos sobre temas ministrados. Todas as atividades de avaliação desenvolvidas como forma de identificar e suprir as carências de conhecimentos e dificuldades dos educandos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Dar e pedir informações pessoais; realizar saudações e despedidas; o alfabeto; aprender sobre diferentes nacionalidades.	6 h
Expressar intenções e interesses - para isso será necessário compreender o presente simples, os artigos e os pronomes pessoais.	9 h
Descrever lugares e países; expressar existência; falar sobre localização e tempo.	6h
Identificar objetos; expressar necessidade; comprar em lojas: perguntar sobre produtos, pedir preços etc. Para falar sobre preferências, necessitaremos dos pronomes demonstrativos, numerais, cores, vestuário e objetos do cotidiano.	9h
Compreender o comportamento e vocabulário em bares e restaurantes. Pedir e dar informações sobre os alimentos e refeições; hábitos e pratos culinários comuns de países que tenham por língua nativa a espanhola.	9h
Descrever bairros e cidades; comentar sobre o que gostamos em um lugar; solicitar e dar informações para chegar a algum lugar.	6h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RICHARDS, J.C; BOHLKE, D. **Four corners**. New York: Cambridge University Press, 2012.

O'HARA. F. **Be my guest**. New York: Cambridge University, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OXENDEN, C.; LATHAM, K.; SELIGSON, P. **New english file: elementary student's book**. Oxford do Brasil, 2005.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO</p>	 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO</p>
---	---

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2
A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Espanhol Aplicado	60	0	03	60	45	II
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Estudo da Língua espanhola voltada às especificidades dos Meios de Hospedagem

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Tornar-se consciente da importância do estudo de Espanhol em suas futuras atividades profissionais.

Aprofundar o desenvolvimento das habilidades escritas, orais, auditivas e de leitura na língua estrangeira em questão.

Entender a identidade, cultura e variação linguística dos povos hispanos.

Ampliação do vocabulário específico da área de Hospedagem.

METODOLOGIA

A fim de que o processo de aprendizagem se torne significativo relacionaremos a teoria e a prática. Tais processos serão propostos por meio de aulas expositivas dialogadas, seminários, debates, visitas técnicas, etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará de forma dinâmica e formativa, através de critérios tais como: participação em sala de aula, qualidade do material produzido, elaboração e apresentação de trabalhos, frequência, pontualidade, visitas técnicas, bem como testes teóricos e práticos sobre temas ministrados. Todas as atividades de avaliação desenvolvidas como forma de identificar e suprir as carências de conhecimentos e dificuldades dos educandos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Reservar um quarto por telefone. Tomar nota das mensagens. Receber clientes.	6h
Explicações sobre câmbio. Resolver mal-entendidos, problemas nos quartos, confusão na atribuição de quarto.	6h
Leitura relativa à classificação de alojamento de acordo com a OMC (Organização Mundial do Turismo). Compreender abreviaturas relacionadas a hotéis internacionais. Preenchimento de documentos hoteleiros.	6h
Os serviços do hotel. No restaurante. Na cafeteria do hotel.	6h
Informações do hotel. Hotel e agência de viagens.	6h
Cliente: agradecimentos e reclamações. O mecanismo de reserva	6h
O que seus clientes esperam de você? Compreender e analisar quando dá errado.	6h
Textos turísticos.	3h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANTOLÍN, Lucía; GODED, Margarita; VARELA, Raquel. **Bienvenidos: español para profesionales de Turismo y Hostelería.** A1-A2. Madrid: CLAVE-ELE, 2010.
MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrellas.** Madrid: SGEL, 2009.
MORENO, Concha; TUTS, Martina. **El español en el hotel.** Madrid: SGEL, 2007.
MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Hotel.es.** Madrid: SGEL, 2011.
ZIPMAN, Suzana. **Espanhol para hotelaria.** São Paulo: Disal Editora, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDA, Braulio Alenxandre. Espanhol para hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012.
_____. Espanhol para governança hoteleira. São Paulo: SENAC, 2012.
_____. Espanhol para profissionais de turismo. São Paulo: SENAC, 2012.
_____. Espanhol para bares e restaurantes. São Paulo: SENAC, 2012.
_____. Lazer e Recreação: repertório de atividades por ambientes. Vol.2, Campinas-SP: Papirus, 2010.
GOMEZ TORREGO, L. Manual del español correcto. 2 vols. Madrid, Ed. Arco/ Libro, S.L. 1997
LARCOS LLORACH, E: Gramática de la lengua española. Madrid/RAE, Ed. Espasa Calpe, 1996.
PINA, Luiz Wilson. RIBEIRO, Olivia C. F. Lazer e recreação na hotelaria. São Paulo: SENAC, 2012.
PRONOVOST, Gilles. Introdução à sociologia do lazer. São Paulo: SENAC, 2011.
REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española. Madrid, Espasa-Calpe, 1997.
TORRES, Zilah Barbosa. Animação Turística. São Paulo: Roca, 2004

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Comportamento Organizacional	40	0	02	40	30	II
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Mundo do Trabalho. Motivação. Liderança. Organizações e gestão de pessoas. A evolução da gestão de pessoas. Processos da gestão de pessoas: recrutamento, seleção, integração, treinamento, plano de vida e carreiras, avaliação de desempenho, remuneração e benefícios, demissão. Relações trabalhistas. Qualidade de vida no trabalho.

COMPETÊNCIAS

Conhecer os processos inerentes à gestão de pessoas;
Identificar a importância estratégica da gestão de pessoas nas organizações;
Aprender as técnicas relacionadas aos processos de gestão de pessoas;
Discutir sobre o mundo do trabalho;
Explicar o conceito e a evolução histórica da gestão de pessoas;
Especificar as características da liderança nas organizações;
Discutir sobre as relações de trabalho e sindical;
Compreender a importância das ações de qualidade de vida no trabalho;
Conhecer os conceitos e características da motivação

METODOLOGIA

Partir-se-á do pressuposto de que o processo de aprendizagem está ligado à significação do conteúdo, e que esta, necessariamente, implica em reflexão e investigação na vinculação entre a teoria e a prática, e que se promoverá situações de aprendizagem, baseadas na participação e no desenvolvimento do poder crítico e criativo, desta forma propõe-se:

- Aulas expositivas;
- Seminários;
- Estudo de caso
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados. Assim, propõem-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades:

- Apresentação de seminários;
- Avaliação escrita;
- Elaboração de relatórios de visitas técnicas;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

I – MUNDO DO TRABALHO	6 h/a
<ul style="list-style-type: none"> • Características • Desafios • Preparação • Sentidos do trabalho 	4 h/a
II- MOTIVAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito • Teorias 	
IV - LIDERANÇA	4h/a
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito • Características 	4h/a
V- A EVOLUÇÃO DA GESTÃO DE PESSOAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito • Evolução histórica • Gestão estratégica de pessoas 	30h/a
VI- PROCESSOS DA GESTÃO DE PESSOAS	
Conceito e características dos processos de:	
<ul style="list-style-type: none"> • Recrutamento • Seleção • Integração • Treinamento • Plano de vida e carreira • Avaliação de desempenho • Remuneração e benefícios • Demissão 	6h/a
VII – QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito • Programas de qualidade de vida no trabalho • Gerenciamento do estresse 	6h/a
VIII – RELAÇÕES TRABALHISTAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Legislação trabalhista: noções 	6h/a

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Luis César G. de. Gestão de Pessoas: estratégias e integração organizacional. São Paulo: Atlas, 2006.
 GIL, Antonio Carlos. Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais. São Paulo: Atlas, 2008.
 ROBBINS, Stephen Paul. Comportamento Organizacional. São Paulo: Prentice Hall, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATTO, Idalberto. Gestão de Pessoas. Rio de Janeiro: Campus, 2009.
 FLEURY, Maria Tereza Lerne et all. As pessoas na organização. São Paulo: Editora Gente, 2002.
 DUBRIN, Andrew J. Fundamentos do comportamento organizacional. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
 ROBBINS, Stephen Paul; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Filipe. Comportamento Organizacional: Teoria e prática no contexto brasileiro. São Paulo: Pearson, 2010.
 ARAÚJO, Luis César G. de; GARCIA, Adriana Amadeu. Gestão de Pessoas: Estratégias e integração organizacional. São Paulo: Atlas, 2009.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina
<input type="checkbox"/>	TCC

<input type="checkbox"/>	Prática Profissional
<input type="checkbox"/>	Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIO
-------------------------------------	-------------

<input type="checkbox"/>	ELETIVO
--------------------------	---------

<input type="checkbox"/>	OPTATIVO
--------------------------	----------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Técnicas de Reserva e Recepção	40	20	03	60	45	II
Pré-requisitos		Co-Requisitos					

EMENTA

Estudo da estrutura, técnicas e procedimentos operacionais relacionados aos setores de recepção e reservas, para a aquisição das habilidades profissionais necessárias à eficácia e eficiência no atendimento. Treinar as técnicas que devem ser desenvolvidas na área de reservas, utilizando o laboratório da instituição e/ou empreendimentos hoteleiros locais, buscando: montar, organizar e equipar o setor; simular situações relacionadas às diversas funções hierárquicas e atribuições/responsabilidades do setor; praticar os procedimentos técnicos processuais referentes a realização, alteração, cancelamento, confirmação e controle das várias formas de reservas; vivenciar o cenário de atendimento em reservas utilizando os termos técnicos, código fonético e linguagem adequada.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao Fim dessa Disciplina o aluno deve ser capaz de conhecer e utilizar as técnicas específicas para recepção, reserva, cancelamentos e demais atividades de controle e gestão durante a estadia do cliente.

METODOLOGIA

Serão ministradas aulas expositivas com apoio multimídia, leituras de artigos, grupos de discussão, visitas técnicas e interpretações práticas de atividades corriqueiras da disciplina

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado através de uma prova escrita contendo o assunto da disciplina bem como através de apresentação de seminário e submissão de trabalhos a ser agendados ao longo da disciplina

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Etiqueta e postura profissional em atendimento	4
Fidelização de clientes	6
Técnicas de gestão de estadia de clientes, recepção, cancelamento, adiamento, encerramento	18
Sistemas e ferramentas de controle de Estadia	10

Sistemas de Qualidade de Atendimento	4
Sistemas de controle de Gastos tarifados	6
Laboratório Prático	12

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2006.

DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

PETROCCHI, Mario. Hotelaria: Planejamento e gestão. São Paulo; Pearson, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASCANIO, Alfredo. TURISMO E PLANEJAMENTO HOTELEIRO: avaliação econômica e ambiental. São Paulo: Ed Papyrus, 2003

CÂNDIDO, Índio GESTÃO DE HOTÉIS técnicas, operações e serviços, Ed EDUCS Caxias do Sul, 2003

CAVASSA, R., César. Hotéis: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.

DIAS, Reinaldo. Pimenta, Maria Alzira. Gestão de hotelaria e turismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

POWERS, Tom. BARROW, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO</p>	 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO</p>
---	---

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR CURSOS TÉCNICOS

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
	Eventos II	15	45	03	60	45	II
Pré-requisitos	Não		Co-Requisitos	Não			

EMENTA

Conceito e histórico dos eventos. Tipos, classificação e fases de eventos. Importância dos eventos para o turismo e para os meios de hospedagens. Planejamento e operacionalização de eventos. Eventos na hotelaria. Recepção em eventos. Cerimonial, e protocolo para eventos

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao fim da disciplina o aluno deve estar apto a entender as técnicas de produção e execução de um evento

METODOLOGIA

Será Elaborado um plano de eventos descritivo para a partir deste haver a produção e execução de um evento de temática variada

AVALIAÇÃO

Os Alunos serão Avaliados pelo plano de evento e sua aplicabilidade bem como pela execução do Evento em si

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Plano de Evento	4
Escolha de tema e Adequação do plano de Evento a necessidade proposta	4
Divisão e Gestão das equipes responsáveis pela produção do Evento	4
Produção do Evento (Captação de Recursos, contratação, estruturação, desenvolvimento)	30
Gestão do Evento	10
Feedback e Retroalimentação do Processo	8

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DALLEDONE, Jorge. **Gestão de Serviços: A chave do sucesso dos negócios**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012

MATIAS, M. Organização de Eventos: procedimentos e técnicas. 5.ed. São Paulo: Manole, 2010.

ZANELLA, L.C. Manual de Organização de Eventos. São Paulo: Atlas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

_____. Recepcionista de eventos. São Paulo: SENAC, 2010.

BRASIL. Congresso Nacional. Senado Federal. Secretaria de Relações Públicas. Manual de eventos. Brasília: Senado Federal, 2007.

BRITO, Janaína. FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2006.

HOYLE JR, Leonard H. Marketing de Eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2008.

MATIAS, Marlene, **Organização de Eventos: Procedimentos e técnica**. Barueri: Manole, 2013.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE
 Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO</p>	 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO</p>
---	---

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

 CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina

TCC

Prática Profissional

Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Técnicas de Governança	30	30	03	60	45	II
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Identificação de técnicas e procedimentos operacionais do setor de Governança. Estudo da estrutura, técnicas e procedimentos operacionais relacionados ao setor de governança para a aquisição das habilidades profissionais necessárias à eficácia e eficiência no atendimento. Treinar as técnicas que devem ser desenvolvidas na área de governança, utilizando o laboratório da instituição e/ou empreendimentos hoteleiros locais, buscando: montar, organizar e equipar o setor; simular situações relacionadas às diversas funções hierárquicas e atribuições/responsabilidades do setor; praticar os procedimentos técnicos processuais referentes à organização do trabalho no setor de governança; vivenciar o cenário de atendimento no setor de governança.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término da disciplina o aluno deve estar apto a entender o funcionamento do serviço de governança e as técnicas de serviço utilizadas no desenvolvimento do mesmo

METODOLOGIA

Serão ministradas aulas teóricas com apoio multimídia, visitas técnicas, estudos de caso, grupos de estudo e atividades lúdicas representando as atividades discutidas na disciplina

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através de provas escritas, atividades, seminários e experimentações práticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Sistema Informatizado de Governança;	4
Manutenção e Decoração nos meios de hospedagem;	8
Técnicas de trabalho e organização de camareira;	10
Material de limpeza, utensílios e equipamentos;	8

Rouparia de andar;	6
Técnicas de trabalho e organização de lavanderia;	8
Técnicas de trabalho e organização de limpeza;	8
Administração de governança;	8

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAON, Mauro. Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria. São Paulo, Atlas, 2008

LINSMAYER, Eduardo. Guia básico para administração da manutenção hoteleira. São Paulo: SENAC, 2004.

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira: mercado profissional. São Paulo: SENAC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. GESTÃO DE HOTÉIS: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. CÂNDIDO, Índio. Governança em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2003

CAVASSA, R., César. Hotéis: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.

LUCAS, Luis. Manutenção de Hotel. São Paulo: Editora Escolar, 2011.

SARAIVA, Josena Maria (Org). O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

	 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO</p>
---	---

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR CURSOS TÉCNICOS

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Gestão Hoteleira	60	0	03	60	45	II
Pré-requisitos		Co-Requisitos					

EMENTA

Estudo dos conceitos de gestão e sua aplicabilidade nos meios de hospedagem, elencando as ações de administração mais relevantes nos serviços de hotelaria. Apresentação das noções de gerenciamento de um meio de hospedagem com foco no fator humano

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao Fim do Período os alunos devem estar preparados para entender os sistemas de gestão de um empreendimento de hospedagem bem como as técnicas de controles utilizadas para o exercício do mesmo

METODOLOGIA

Serão ministradas aulas teóricas com apoio multimídia, visitas técnicas, estudos de caso, grupos de estudo e atividades lúdicas representando as atividades discutidas na disciplina

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através de provas escritas, atividades, seminários e relatórios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Planejamento e instalações dos serviços de hospedagem;	12
Organização e supervisão dos serviços de hospedagem;	8
Gestão de serviços de hospedagem;	12
Operacionalização e comercialização dos espaços e serviços do meio de hospedagem;	8
Operacionalização de setores: recepção, reservas, comercialização, governança, cozinha, alimentos e bebidas, eventos, recreação e lazer, custos hoteleiros, sistemas informatizados;	14
Avaliação da satisfação dos clientes quanto à qualidade dos produtos e serviços de hospedagem prestados.	6

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAON, Mauro. **Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria**. São Paulo:Atlas, 2008.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

POWERS, T. NARROW, C. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo: Atlas, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. **GESTÃO DE HOTÉIS: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003

PETROCCHI, Mário. **Hotelaria: planejamento e gestão**. São Paulo: Prentice Hall do Brasil, 2006.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos na hotelaria**. Caxias do Sul-RS: EDUCS, 2010.

DIAS, Reinaldo. VIEIRA FILHO, Nelson A. **Quadros. Hotelaria e Turismo: elementos de gestão e competitividade**. São Paulo: Alínea, 2006.

HAYES, DAVID. NEMEIER, Jack D. **Gestão de Operações Hoteleira**. São Paulo: Prentice Hall do Brasil, 2005

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO

EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA

Técnico em Hospedagem	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2
A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Matemática Aplicada	40	0	02	40	30	II
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Razões e Proporções. Regra de Três (simples e composta). Porcentagem. Conceitos Gerais da Matemática Financeira. Capitalização Simples. Capitalização Composta. Desconto (simples e composto). Séries Uniformes (postecipadas e antecipadas). Sistemas de Amortização de Empréstimos e Financiamentos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Passar para o aluno do curso Técnico de Logística uma Matemática Financeira que privilegia o aspecto aplicativo da disciplina, com uma abordagem prática e que favoreça o uso de recursos tecnológicos, mas sem fugir ao necessário rigor dos conhecimentos teóricos e lógicos da matemática. Apresentando conceitos, ilustrados com deduções de expressões para suas aplicações e reforçado com exemplos e exercícios ligados à vida diária e à atividade profissional. Para reforçar a metodologia adotada, também os exemplos e exercícios resolvidos são enquadrados nos padrões de resolução da calculadora financeira HP-12C e da planilha eletrônica Excel. Despertando no aluno o entendimento dos princípios básicos dos cálculos financeiros, enfatizando as descobertas e generalizações matemáticas inerentes a este.

METODOLOGIA

Aula interativa, aulas expositiva - explicativas (apresentação em transparências ou com data-show), uso de jogos, modelagem matemática, utilização de exercícios (situações-problemas, fixação e estudos de caso), aulas com utilização de recursos tecnológicos (no laboratório de informática e com HP-12C), palestras e seminários.

AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados. Assim, propõem-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades:

- Prova escrita individual ou em grupo;
- Atividades de pesquisa em equipes e individuais (escritos e com apresentação);
- Cursos e atividades online em plataformas de aprendizagem EaD, paralelos e de reforço a disciplina;
- Seminários;
- Desempenho e participação em sala de aula (quadro de acompanhamento individual).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

1. Razões e Proporções	04h/a
1.1. Razão	
1.2. Proporção	
1.3. Grandezas proporcionais (direta e inversa)	
1.4. Divisão proporcional	
1.5. Regra de sociedade	
2. Regra de Três	06h/a
2.1. Regra de três simples	
2.2. Regra de três composta	
2.3. Câmbio	
3. Porcentagem	08h/a
3.1. Conceito	
3.2. Formas de escrita	
3.3. Cálculo do por cento	
3.4. Taxa percentual	
3.5. Operações de venda com aplicação da porcentagem	
4. Conceitos Gerais da Matemática Financeira	02h/a
4.1. Juro	
4.2. Diagrama de fluxo de caixa	
4.3. Regras básicas da Matemática Financeira	
5. Capitalização Simples	05h/a
5.1. Critérios de capitalização simples	
5.2. Fórmulas de juros simples	
5.3. Montante e capital	
5.4. Desconto simples racional (por dentro) e bancário (comercial ou por fora)	
6. Capitalização Composta	05h/a
6.1. Critérios de capitalização composta	
6.2. Fórmulas da capitalização composta	
6.3. Desconto composto racional (por dentro) e bancário (comercial ou por fora)	
7. Séries Uniformes	05h/a
7.1. Séries uniformes postecipadas (cálculo do valor presente, valor futuro e prestações)	
7.2. Séries uniformes antecipadas (cálculo do valor presente, valor futuro e prestações)	
8. Sistemas de Amortização de Empréstimos e Financiamentos	05h/a
8.1. Definições básicas	
8.2. Sistema de amortização constante (SAC)	
8.3. Sistema de amortização francês (SAF)	
8.4. Sistema de amortização americano (SAA)	
8.5. Comparações entre SAC, SAF e SAA.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSAF NETO, A. *Matemática financeira e suas aplicações*. 12a. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
 CRESPO, A. A. *Matemática financeira fácil*. 14a. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.
 HORIGUTI, A. M. e DONADEL, J. *Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística*. 1a. ed. São Paulo: Editora Érica, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRUNI, A. L. e FAMÁ, R. *A matemática das finanças: com aplicações na HP-12C e Excel (v.1 – Série Desvendando as Finanças)*. 3a. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
 SAMANEZ, C. P. *Matemática financeira: aplicações à análise de investimentos*. 4a. ed. São Paulo: Pearson, 2007.
 SOBRINHO, J. D. V. *Manual de aplicações financeiras HP-12C*. 3a. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
 PUCCINI, A. L. e PUCCINI, A. *Matemática financeira: objetiva e aplicada*. Edição compacta. 2a. ed. São Paulo: Elsevier, 2011.
 CARVALHO, Luis Celso Silva de; ELIA, Bruno de Sousa; DECOTELLI, Carlos Alberto. *Matemática financeira aplicada*. São Paulo: FGV, 2009

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE
Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<input type="checkbox"/> TCC	<input type="checkbox"/> Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Gestão Ambiental	40	0	02	40	30	II
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Aborda a questão entre sociedade e natureza e os conceitos de meio ambiente e sustentabilidade. Discute as principais técnicas de controle ambiental da qualidade da água, qualidade do ar e da gestão de resíduos sólidos. Discute a gestão ambiental e os princípios de sustentabilidade e sua importância nas organizações, além da influência do consumidor sobre a estratégia ambiental da empresa. Aborda a importância da certificação ambiental (ISO 14000) nas organizações. Discute os princípios do direito ambiental, leis e normas voltadas para a hospedagem. Aborda temas específicos em torno da gestão e responsabilidade ambiental nos meios de hospedagem.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Compreender os conceitos básicos da gestão ambiental e as formas de controle ambiental da água, do ar e resíduos sólidos;
 Conhecer os princípios do Direito Ambiental e as principais leis ambientais voltadas para a gestão ambiental nos meios de hospedagem.
 Identificar e avaliar possíveis impactos ambientais da atividade hospedagem.
 Reconhecer soluções cabíveis na gestão ambiental em hospedagem.
 Conhecer a certificação ambiental e sua aplicação nas organizações.

METODOLOGIA

Partir-se-á do pressuposto de que o processo de aprendizagem está ligado à significação do conteúdo, e que esta, necessariamente, implica em reflexão e investigação na vinculação entre a teoria e a prática, e que se promoverá situações de aprendizagem, baseadas na participação e no desenvolvimento do poder crítico e criativo em torno da questão ambiental.

AValiação

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados. Assim, propõem-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades:

- Trabalhos de pesquisa com apresentações de seminários;

- Resolução de situações-problema;
- Avaliação escrita;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Interação homem e meio ambiente, histórico e conceitos.	2 h/a
Elementos de ecologia humana e educação ambiental.	2 h/a
Controle da qualidade da água	2 h/a
Controle da qualidade do ar	2 h/a
Gestão de resíduos sólidos	2 h/a
Introdução à legislação ambiental	4 h/a
Instrumentos de gestão ambiental e políticas ambientais	2 h/a
As organizações e o desenvolvimento sustentável	2 h/a
Gestão ambiental nos meios de hospedagem	16 h/a
Certificações ambientais	6 h/a

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2011.
- Manual Prático para Implementação de SGA e Certificação ISO 14.001. Luiz Fernando Joly Assumpção. JURUÁ. 280p.
- DONAIRE, Denis. Gestão Ambiental na Empresa. Editora Atlas. 2ª. Edição.
- SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. ISO 14001: sistema de gestão ambiental. São Paulo: Atlas, 2011.
- Gestão Ambiental nos meios de hospedagem. Luiz Cláudio Gonçalves. São Paulo: Aleph, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- RAZZONLINI FILHO, E.; BERTÉ, R. O reverso da logística e as questões ambientais no Brasil. Curitiba: InterSaberes, 2013.
- SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. Gestão Ambiental: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. São Paulo: Atlas, 2011.
- JABBOUR, Ana Beatriz Lopes de Souza. JABBOUR, Charbel José Chiappetta. Gestão Ambiental nas organizações. São Paulo: Atlas, 2013.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina

TCC

Prática Profissional

Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Cultura e Patrimônio	60	0	03	60	45	II
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Conhecer e identificar aspectos da cultura brasileira, assim como da cultura do Estado de Pernambuco; Identificar e valorizar os patrimônios culturais e imateriais da região trabalhando sempre com a diversidade.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao final da disciplina o aluno deve ser capaz de entender o que é patrimônio, suas diferentes classificações e seus métodos de conservação e inserções no meio de hospedagem.

METODOLOGIA

Serão utilizadas aulas expositivas com apoio multimídia, oficinas, visitas técnicas, seminários, grupos de discussão entre outras atividades didáticas

AValiação

O Aluno será avaliado através de avaliação escrita, participação em atividades, e desenvolvimento nas atividades propostas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

O que é patrimônio	4
A construção da idéia de nação e a invenção do patrimônio nacional brasileiro	4
Ampliação conceitual do patrimônio cultural e definições dos bens de natureza imaterial	4
Especificidades das políticas de salvaguarda do patrimônio imaterial	6
A política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil	4
Bens imateriais da cultura como vetores do turismo	4
Patrimônio cultural e negócios turísticos	6
Políticas patrimoniais, mercado turístico e interesses locais	4
Bens culturais imateriais brasileiros: Formas de Expressão e Saberes	6
Bens culturais imateriais brasileiros: Lugares e Celebrações	4
Patrimônios culturais imateriais brasileiros e formas de apropriação turística: manifestações religiosas festas populares	4
Patrimônios culturais imateriais brasileiros e formas de apropriação turística: culinária regional e saberes populares	6
Análise de produtos turísticos do segmento de turismo cultural	4

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARRETTO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural**, SP: Papirus, 2003.

FUNARI, Pedro Paulo e PINSKY, Jaime (orgs). **Turismo e Patrimônio Cultural**. SP: Contexto, 2007.

LEMOS, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico**. SP: Brasiliense, 1985 (cap. “Patrimônio Cultural” – p.7-10 e “Dos Artefatos” p. 11-23)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRIOTA, Leonardo Barci. **Patrimônio Cultural: conceitos, políticas, instrumentos**. SP: Annablume, Belo Horizonte: IEDS, 2009.

CHOAY, Françoise (2001). **A Alegoria do Patrimônio**. SP: Unesp.

COSTA, Everaldo B.; BRUSADIN, eandro B; PIRES, Maria do Carmo (orgs.) **Valor Patrimonial e Turismo: limiar entre história, território e poder**. SP: Outras Expressões, 2012.

Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois: princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil. 2003-2010. Ministério da Cultura.

Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, 2003. UNESCO

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2
A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

 Disciplina
 TCC

 Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

 OBRIGATÓRIO

 ELETIVO

 OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Inglês Aplicado	60	0	03	60	45	III
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Leitura de textos em língua inglesa voltados para as especificidades da área de Hospedagem.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Tornar-se consciente da importância do estudo da língua inglesa em suas futuras atividades profissionais;
Ler e interpretar textos de caráter técnico e científico, bem como identificar a ideia central de um texto em inglês;
Aperfeiçoar os conhecimentos linguísticos e as habilidades de leitura em língua inglesa.

METODOLOGIA

Diversos recursos didáticos devem ser utilizados a fim de tornar as aulas mais dinâmicas bem como permitir que os alunos experimentem e exponham diferentes habilidades. Assim, as práticas de ensino adotadas consistirão em aulas expositivas; aulas dialogadas; seminários; trabalhos individuais e em grupo; recursos audiovisuais; produção textual.

AValiação

Os alunos serão avaliados de maneira contínua. O desenvolvimento do grupo e dos indivíduos será observado ao longo do componente curricular considerando os aspectos formais e atitudinais da construção da aprendizagem.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**CH**

1. Introdução à Leitura: O que é ler: Das idéias à prática 1.1 Significado 1.2 Identificação de gêneros textuais.	4h/a
2. Estratégias de Leitura 2.1 Utilização do Conhecimento prévio do leitor 2.2 Informação Textual 2.3 Informação Não-Textual 2.4 Ajudas através das Palavras: estudo de afixos e palavras compostas 2.5 Skimming / Scanning.	4h/a
3. Habilidades de Leitura 3.1 Previsão 3.2 Inferência 3.3 Seleção e Reconhecimento de Informação relevante 3.4 Prática com Linguagem de Textos Técnicos 3.5 Prática com o manuseio de Dicionário.	4h/a
4. Estudo de Vocabulário por meio de 4.1 Ilustrações: tabelas, gráficos e figuras de textos voltados para a área de informática. 4.2 Observação das palavras cognatas e falsos-cognatos 4.3 Identificação de substantivos, pronomes, adjetivos, advérbios. 4.4 identificação de termos e expressões voltados para área de informática.	6h/a
GÊNEROS TEXTUAIS	
Sítio de notícias;	4h/a
Classificados de produtos;	4h/a
Manual de instruções;	4h/a
E-mail e carta formal;	4h/a
Texto enciclopédico;	6h/a

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental: estratégias de leitura módulo I. São Paulo: Texto Novo, 2014.
 GUANDALINI, Eiter O. Técnicas de Leitura em Inglês: estágio I. São Paulo: Texto Novo, 2004.
 OXFORD. Oxford Dicionário Escolar. Port – Ing / Ing – Port. São Paulo: Oxford, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JOHNS, Ann M. (Org.). Genre in the Classroom. Sydney: Taylor Print OnDema.
 LONGMAN. Longman Dicionário Escolar. ING/PORT – PORT/ING. New York: Longman, 2010.
 MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental: estratégias de leitura módulo II. São Paulo: Texto Novo, 2014.
 TORRES, Nelson. **Gramática Prática da Língua Inglesa: O Inglês Descomplicado**. São Paulo; Saraiva, 2014.
 TORRES, Nelson. Gramática Prática da Língua Inglesa: o inglês descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2010.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Empreendedorismo	40	0	02	40	30	III
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Empreendedorismo: histórico, formas de atuação, características, ideias e oportunidades. Cenários e tendências do empreendedorismo no mundo, Brasil e Pernambuco. O empreendedor: perfil, comportamento e atitudes empreendedoras. Aspectos de inovação e criatividade ao empreender. Marco regulatório voltado para o empreendedorismo. Fontes de financiamento para o empreendedor. Plano de Negócio: característica e estrutura

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Identificar as oportunidades de negócios;
Conhecer o cenário e as tendências de mercado nacional e local para empreender;
Organizar Planos de Negócio
Identificar o perfil do empreendedor;
Discutir o marco regulatório voltado para o empreendedorismo;
Conhecer a atividade empreendedora no país

METODOLOGIA

Na disciplina serão desenvolvidas atividades de natureza teórico/prática, compreendendo aulas expositivas, exposição dialogada, estudo dirigido, estudo de caso, exercício e discussões desenvolvidas pelos alunos de forma individual e/ou grupos, sob a orientação e coordenação do professor.
Os alunos serão estimulados a terem uma visão crítica de todo conteúdo apresentado em sala quando da sua relação com a realidade externa vivenciada

AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas com momentos isolados. Assim propõe-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades:

- Trabalho de pesquisa relacionando teoria e prática
- Avaliação escrita discursiva crítica
- Seminários participativos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

	CH
1. A sociedade em mudanças. ✓ Mundo ✓ Brasil ✓ Pernambuco.....	03
2. Empreendedorismo - o Conceito ✓ Formas de atuação ✓ Características ✓ Ideias ✓ Criatividade ✓ Inovação.....	04
3. Características do Empreendedor.. ✓ Perfil ✓ Comportamento ✓ Atitudes.....	04
4. Atividade empreendedora ✓ Empreendedorismo de oportunidade vs empreendedorismo de necessidade ✓ Ações do SEBRAE, Ações Endeavor, Incentivos do Estado, Franquias vs negócio próprio.....	06
5. Empreendedorismo Social e Sustentável.....	03
6. Plano de Negócio.....	10

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERNARDI, Luiz Antônio. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2013.
FERREIRA, Manuel Portugal. Ser empreendedor: pensar, criar e moldar a nova empresa. São Paulo: Saraiva, 2009.
MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. Administração para empreendedores. São Paulo: Prentice Hall do Brasil, 2010

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, Nelson Pereira da. Marketing para empreendedores. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003.
LEITE, Emanuel. O fenômeno do empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2012.
MENDES, Jeronimo. Manual do empreendedor: como construir um empreendimento de sucesso. São Paulo: Atlas, 2009.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO</p>	 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO</p>
---	---

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Logística Hoteleira	40	0	02	40	30	III
Pré-requisitos	Não		Co-Requisitos	Não			

EMENTA

Conceito de logística; Fases de evolução da logística; Enfoque sistêmico; Objetivos da logística: custos e nível de serviço; Subsistemas logísticos; Atividades da logística: transporte, estoque, armazenagem, embalagem, processamento de pedidos; Logística aplicada à Hotelaria; Particularidades do sistema logístico hoteleiro.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Na disciplina serão desenvolvidas atividades de natureza teórico/prática, compreendendo aulas expositivas, exposição dialogada, estudo dirigido, estudo de caso, exercício e discussões desenvolvidas pelos alunos de forma individual e/ou grupos, sob a orientação e coordenação do professor.
Os alunos serão estimulados a terem uma visão crítica de todo conteúdo apresentado em sala quando da sua relação com a realidade externa vivenciada.

METODOLOGIA

Na disciplina serão desenvolvidas atividades de natureza teórico/prática, compreendendo aulas expositivas, exposição dialogada, estudo dirigido, estudo de caso, exercício e discussões desenvolvidas pelos alunos de forma individual e/ou grupos, sob a orientação e coordenação do professor.
Os alunos serão estimulados a terem uma visão crítica de todo conteúdo apresentado em sala quando da sua relação com a realidade externa vivenciada.

AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas com momentos isolados. Assim propõe-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades:

- Trabalho de pesquisa relacionando teoria e prática
- Avaliação escrita discursiva crítica
- Seminários participativos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Conceito de logística. Fases de evolução da logística.	4 h/a
Enfoque sistêmico.	2 h/a
Objetivos da logística: custos e nível de serviço.	4 h/a
Subsistemas logísticos.	4 h/a
Atividades da logística: transporte, estoque, armazenagem, embalagem, processamento de pedidos.	10 h/a
Logística aplicada a Hotelaria.	10 h/a
Particularidades do sistema logístico hoteleiro.	6 h/a

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KARASSAWA, N. S. A qualidade da Logística no Turismo, 1ª ed. São Paulo, Aleph, 2003
NOVAES, A. G. Logística e Gerenciamento da Cadeia de Produção, 4º Ed. São Paulo, Elsevier, 2014
BERTAGLIA, P. R. Logística e Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos, 2º ed., São Paulo, Saraiva, 2014

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BALLOU, R. H. Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos: logística empresarial. Porto Alegre: Bookman, 2006.
BOWERSOX, D. J. e CLOSS, D. J. Logística Empresarial. São Paulo: Atlas, 2001.
COYLE, J., BARDI, E. and LANGLEY Jr., C. J. The management of business logistics. St. Paul, West Publishing Company, 1996.
LAMBERT, D., STOCK, J. e VANTINE, J. Administração estratégica da logística. São Paulo, Vantine Consultoria, 1998.
NOVAES, A. G. Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos. RJ: Campus, 2001.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE
Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Ambientação Profissional	0	120	06	120	90	III
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Disciplina dedicada ao desenvolvimento Prático dos conteúdos absorvidos ao longo do curso.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Atividades práticas pertinentes aos técnicos de Hospedagem

METODOLOGIA

Atividades Práticas pertinentes ao curso Técnico de Hospedagem

AVALIAÇÃO

Os Alunos serão avaliados de acordo com seu desempenho no campo prático da hospedagem.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Atividades Práticas	120
----------------------------	-----

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAON, Mauro. Gestão Estratégica de Serviços de Hotelaria. São Paulo, Atlas, 2008

LINSMAYER, Eduardo. Guia básico para administração da manutenção hoteleira. São Paulo: SENAC, 2004.

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira: mercado profissional. São Paulo: SENAC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio. GESTÃO DE HOTÉIS: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. CÂNDIDO, Índio. Governança em Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2003

CAVASSA, R., César. Hotéis: Gerenciamento, Segurança e Manutenção. São Paulo: Rocca, 2001.

LUCAS, Luis. Manutenção de Hotel. São Paulo: Editora Escolar, 2011.

SARAIVA, Josena Maria (Org). O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Entretenimento, Lazer e Recreação	30	30	03	60	45	III
Pré-requisitos	NÃO			Co-Requisitos	NÃO		

EMENTA

Teorias do lazer. Lazer e indústria do entretenimento. Políticas e programas de lazer. O estudo das relações do homem com o trabalho e o uso do tempo livre como oportunidade de liberação, de descanso e de desenvolvimento. Técnicas de lazer e recreação. Identificação de conceitos específicos relacionados a área de lazer e recreação na hotelaria: tipologia, segmentação, técnicas e equipamentos necessários.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao Fim da Disciplina, o aluno deverá ser capaz de desenvolver atividades lúdicas, programas de lazer e recreação segura voltados para o ramo de turismo e hospedagem

METODOLOGIA

Serão utilizadas, aulas com apoio multimídia, vivências lúdicas, oficinas, grupos de discussão, e trabalhos em grupo para otimizar o aprendizado

AVALIAÇÃO

Os Alunos serão avaliados de acordo com o desempenho nas atividades e em provas e atividades durante o andamento da disciplina

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Lazer e Recreação;	4
Animação turística;	4
Organização de atividades recreativas;	6
Organização de atividades recreativas para ambientes fechados;	6
Atividades direcionadas às diversas faixas etárias (crianças, jovens, adultos, melhor idade portadores de necessidades especiais).	20
Jogos inteligentes;	12
Novas tecnologias: vídeo, dvd, games, internet, jogos eletrônicos e outros.	8

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAVADACZ, Luciani. NEGRINI, Airton. Recreação na Hotelaria. Caxias do Sul-RS: EDUCS, 2001.

GONÇALVES, Kaeo Giro Ferraz. SILVA, Tiago Aquino da Costa. E. Manual de Lazer e Recreação: o mundo lúdico ao alcance de todos. São Paulo: Phorte, 2010

CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. Lazer E Recreação. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARCELINNO, Nelson Carvalho. Lazer e Recreação: repertório de atividades por fase da vida. Campinas-SP: Papirus, 2007.

CIVITATE, Hector. Jogos recreativos. São Paulo: Sprint, 2001.

KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do Turismo. 3º Edição. São Paulo: Editora Aleph, 2001

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2
A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Marketing Hoteleiro	40	0	02	40	30	III
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Compreender os conceitos de marketing, seus instrumentos e procedimentos; Compreender a aplicação do marketing para o turismo e hotéis; Compreender a segmentação do mercado como instrumento de marketing; Trabalhar segmentos turísticos, estudando as características da oferta e da demanda no sistema hoteleiro.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

CONHECIMENTOS

- Compreender os principais conceitos da área de marketing, seus elementos e perceber a combinação dos mesmos como sendo uma ferramenta estratégica competitiva.
- Estabelecer uma visão integrada de marketing em um cenário contemporâneo.

HABILIDADES

- Saber analisar as organizações do ponto de vista do marketing, oferecendo o produto mais adequado para as demandas existentes, reconhecendo desejos e necessidades dos consumidores, podendo trabalhar com segmentação, de acordo com o posicionamento de mercado.

ATITUDES

- Ter, no mínimo, 75% de frequência.

- Apresentar-se corretamente, respeitando a postura adequada instituída pelo IFPE.
- Ter comprometimento com entrega de tarefas e prazos.
- Cooperar com os colegas nos trabalhos em equipe e também promovendo o silêncio quando necessário.

METODOLOGIA

A disciplina tem como aporte o desenvolvimento das aulas, mediante a utilização de diferentes técnicas de ensino:

- Aula expositiva e dialogada;
- Leitura orientada;
- Debate temático;
- Trabalhos individuais e em grupos;
- Exercícios.
- Análise e estudo crítico;
- Aspectos pontuais de observação;
- Trocas de experiências;
- Apresentação de trabalhos.

AVALIAÇÃO

As avaliações serão feitas através de provas escritas e individuais e trabalhos (individuais ou em grupo), e atividades complementares, com a realização de análise de textos, estudos de casos, reprodução visual (filmes e vídeos), pesquisa bibliográfica os quais serão disponibilizados pela professora e apresentados pelos alunos.

O cumprimento das tarefas deve obedecer aos prazos estabelecidos em sala.

- **1º BIMESTRE:** 1 prova – 6 ou 8 pontos; atividades – 2 ou 4 pontos.

- **2º BIMESTRE:** 1 prova prática – 2 ou 4 pontos; atividades – 6 ou 8 pontos.

Obs: A quantidade de avaliações pode ser sujeita a alterações durante o semestre.

O desenvolvimento dessas atividades visa estimular os alunos a se posicionar criticamente e explorar o conhecimento, a fim de que os mesmos possam melhor atribuir competências e habilidades explanadas anteriormente.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

<p>UNIDADE I: Compreender os conceitos de marketing, seus instrumentos e procedimentos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução: Fundamentos de Marketing e Hospitalidade • Função de marketing e seu papel nas organizações • A evolução do conceito de marketing <p>Marketing como ciência Evolução do conceito.</p>	10
<p>UNIDADE II: Compreender a aplicação do marketing para o turismo e hotéis;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ambientes de Marketing: macro e microambiente • Compostos de Marketing: <p>Gestão de produtos e desenvolvimento de novos Produtos Gestão de preços Comunicação integrada de marketing Gestão de canais de distribuição.</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de Informação de Marketing - SIM 	10
<p>UNIDADE III: Compreender a segmentação do mercado como instrumento de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Segmentação de Mercado e Posicionamento • Definição de Público-Alvo 	10
<p>UNIDADE IV: Trabalhar segmentos turísticos, estudando as características da oferta e da demanda no sistema hoteleiro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comportamento do Consumidor aplicado à serviços turísticos 	10

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Segmentação dos mercados turísticos: estudos, produtos e perspectivas. São Paulo: Manole, 2008.
Dias, Reinaldo. CASSAR, Maurício. Fundamentos do Marketing Turístico. São Paulo: Prentice Hall do Brasil, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUARDANI, Fátima. Gestão de marketing em hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006.
KOTLER, Philip. ARMSTRONG, Gary. Princípios de Marketing. Prentice Hall do Brasil, 2007.
MORRISON, Alastair M. Marketing de hospitalidade e turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
VIEIRA, Elenara Vieira de. Marketing Hoteleiro: uma ferramenta indispensável. Caxias do Sul-RS: EDUCS, 2003.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

**PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
	Alimentos e Bebidas	40	0	02	40	30	III
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Apresentar princípios básicos de alimentos e bebidas, proporcionando uma ampla visão dos estabelecimentos suas classificações, tipologias, sistemas, equipamentos e procedimentos, festivais gastronômicos e panorama da profissão. Estrutura de Restaurantes. Serviços, rotinas e operações de restaurantes. Utensílios, móveis e equipamentos voltados para os serviços de A & B. A relação cozinha e restaurante. *Room service*. Bar. Formação de Cardápio.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao fim da disciplina, o aluno deverá estar apto a entender o funcionamento do setor de A&B, suas particularidades e seus serviços específicos

METODOLOGIA

Serão utilizadas aulas com apoio multimídia, visitas técnicas, seminários, Trabalhos em grupo e atividades lúdicas programadas

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através de provas escritas, trabalhos e seminários além de relatórios de visitas técnicas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Serviços de alimentação em meios de hospedagem	4
Estoque e Controle de Estoque	4
Funcionamento e fluxo de cozinha	4
Recepção e higienização de Insumos	4
Mise-en-place	4
Interpretação de Fichas técnicas	4
Bebidas, tipologia e organização	4
Mixologia	4
Processo de Venda e Controle	4
Planejamento de Cardápio para eventos e hotéis	4

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo:Varela, 1996

DAVIES, Carlos A. Alimentos & Bebidas. São Paulo. Editora EDUCS, 2010.

VIEIRA, Elenara Vieira de. **Qualidade em Serviços Hoteleiros: A satisfação do cliente é função de todos**. Caxias do Sul; Educs, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo:Varela, 1996

FONSECA. T. Marcelo. Tecnologias gerenciais de restaurante. São Paulo: SENAC, 1999.

FREUND. Tommy. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 200.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. A arte de servidor. São Paulo: Roca, 2004.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CARIMBO / ASSINATURA

CURSO Técnico em Hospedagem	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Legislação Aplicada à Hotelaria	40	0	02	40	30	III
Pré-requisitos	NÃO		Co-Requisitos	NÃO			

EMENTA

Direito tributário. Sistema tributário nacional. Carga tributária brasileira às operações praticadas pelo contribuinte. Obrigação tributária/tipos de tributos. Crédito tributário. Competência tributária. Legislação tributária. Abordagens da legislação fiscal e tributária. Custos tributários. Procedimentos fiscais atinentes ao ICMS e ao ISS. Legislação aduaneira. Regimes aduaneiros especiais. Acordos de Cooperação aduaneira. Contratos. Relações internacionais. Tratados comerciais.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao fim da disciplina é esperado que o aluno obtenha noções sobre os aspectos legais que regem o trabalho em hospedagem.

METODOLOGIA

Serão utilizadas aulas com apoio multimídia, visitas técnicas, seminários, Trabalhos em grupo e atividades lúdicas programadas

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados através de provas escritas, trabalhos e seminários além de relatórios de visitas técnicas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Normas constitucionais, legais e regulamentos sobre turismo;	8
Noções de abertura de empresas turísticas;	8
Aspectos tributários trabalhistas nas atividades turísticas;	4
Relações comerciais entre fornecedores de serviços turísticos;	8
Relações de consumo turístico;	8
Contratos.	4

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALDRIGUI, Mariana. Meios de Hospedagem. Aleph, 2007

ALMEIDA, João Batista. Manual de Direito do Consumidor. 5e.Saraiva, 2011

BOITEUX, Bayard. Legislação de Turismo. Ed. Campus.2008

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CODIGO DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR, Saraiva, 2015

GUT, Mauro Araújo. As leis e o Turismo: uma visão panorâmica. Saraiva 2010

ISMAIL, Ahmed. Hospedagem. Thompson Pioneira, 2008

PETROCCHI, Mario. Hotelaria: Planejamento e gestão. São Paulo; Pearson, 2007.

PINTO, Antonio Luiz de Toledo; WENDT, Marcia Cristina dos Santos; CESPEDES, Livia. Legislação de Turismo. Saraiva, 2008

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem

ASSINATURA DA DIREÇÃO DE ENSINO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

