



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MARECHAL DEODORO**

**PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO
INTEGRADO EM HOSPEDAGEM NA MODALIDADE EJA
EIXO TECNOLÓGICO: Turismo, Hospitalidade e Lazer**

**MARECHAL DEODORO/AL
2018**

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO E SISTEMATIZAÇÃO

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO

Éder Júnior Cruz de Souza
Lídia Fabiana Vasconcelos C. de Araújo
Maria do Socorro Ferreira dos Santos
Rodrigo de Melo Lucena
Tamisa Ramos Vicente

Pedagogia

Vanda Figueiredo Cardoso

Assessoria Pedagógica da Proen

Margareth Nunes da Silva
Maria Verônica de Medeiros Lopes

ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS

REITOR

Sérgio Teixeira Costa

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Luiz Henrique de Gouvêa Lemos

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Wellington Spencer Peixoto

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Altemir João Sêcco

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Eunice Palmeira da Silva

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Carlos Guedes de Lacerda

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO BÁSICA

Margareth Nunes da Silva

DEPARTAMENTO DE ARTICULAÇÃO PEDAGÓGICA

Maria Verônica de Medeiros Lopes

ADMINISTRAÇÃO DO CAMPUS MARECHAL DEODORO

DIREÇÃO GERAL

Marília Costa Gois

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO

Sérgio Ciríaco de Freitas

DIREÇÃO DE ENSINO

Éder Júnior Cruz de Souza

DEPARTAMENTO DE PESQUISA E EXTENSÃO

Maria do Socorro Ferreira dos Santos

DEPARTAMENTO APOIO ACADÊMICO

Diogo Vasconcelos

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	06
2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	07
3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	12
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	13
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	15
5.1 Prática Profissional	16
5.1.1 Prática Profissional Integrada.....	17
5.2 Estrutura Curricular do Curso.....	18
6.CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO, CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	21
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	21
8. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	23
8.1 Biblioteca	23
8.2 Instalações e Equipamentos	24
9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	26
10. CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES	26
11.PROGRAMA DOS COMPONENTES CURRICULARES.....	27
REFERÊNCIAS	

1 – IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso: Técnico de Nível Médio Integrado em Hospedagem

Habilitação: Técnico em Hospedagem

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Modalidade: Presencial – EJA

Local de oferta: Instituto Federal de Alagoas – Campus Marechal Deodoro

Turno: Noturno

Carga Horária: 2400h

Duração: 3 anos

Vagas: 40

Periodicidade: Semestral

Campo de Atuação:

O Técnico em Hospedagem poderá exercer atividades profissionais em hotéis, resorts, motéis, pousadas, albergues, flats, condomínios residências e de lazer, hospitais, clínicas e casa de repouso, parques temáticos, spas, navios, cruzeiros, plataformas de petróleo, colônias de férias, eventos, clubes, restaurantes.

2 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

Este Plano do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Hospedagem na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA), está inserido no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e é parte integrante das ofertas do Instituto Federal de Alagoas pela Lei nº 9.394/96, sendo complementada por leis, decretos, pareceres e referenciais curriculares que constituem o arcabouço legal da Educação Profissional de Nível Médio. Nele se fazem presentes, também, elementos constitutivos do Projeto Político Pedagógico Institucional (PPP), evidenciado a partir dos seguintes princípios norteadores: trabalho como princípio educativo, a educação como estratégia de inclusão social, gestão democrática e participativa e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Em um contexto de grandes transformações, notadamente no âmbito tecnológico, a educação profissional não pode se restringir a uma compreensão linear que apenas treina o cidadão para a empregabilidade, e nem a uma visão reducionista, que objetiva simplesmente preparar o trabalhador para executar tarefas instrumentais. Essa constatação, admitida pelo Ministério da Educação (MEC), através da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), ainda enseja, em função das demandas da atual conjuntura social, política, econômica, cultural e tecnológica, uma formação profissional que apresente uma visão de formação integral do cidadão trabalhador, em que o papel da Educação Profissional e Tecnológica deverá ser de “conduzir à superação da clássica divisão historicamente consagrada pela divisão social do trabalho entre os trabalhadores comprometidos com a ação de executar e aqueles comprometidos com a ação de pensar e dirigir ou planejar e controlar a qualidade dos produtos e serviços oferecidos à sociedade” (Brasil 2012, p.8), unificando, assim, as dimensões da formação humana: o trabalho, a ciência, a tecnologia e a cultura.

Em função das mudanças na estrutura e na dinâmica do mercado de trabalho, a Lei nº 9.394/96 assume uma concepção de Educação Profissional, que estabelece mecanismos de controle e avaliação da qualidade dos serviços educacionais, orientando um reposicionamento do currículo.

Nesse sentido, é papel da Educação, fundamentada numa perspectiva humanista, formar cidadãos trabalhadores e conheedores de seus direitos e obrigações que, a partir da apreensão do conhecimento, da instrumentalização e da compreensão crítica desta sociedade, sejam capazes de empreender uma inserção participativa, em condições de atuar qualitativamente no processo de desenvolvimento econômico e de transformação da realidade.

Dessa forma, o Ifal, além de reafirmar a educação profissional e tecnológica como direito e bem público essencial para a promoção do desenvolvimento humano, econômico e social, compromete-se com a redução das desigualdades sociais e regionais; vincula-se ao projeto de nação soberana e desenvolvimento sustentável, incorporando a educação básica como requisito mínimo e direito de todos os trabalhadores, mediados por uma escola pública com qualidade social e tecnológica.

Como caminho metodológico para o cumprimento de tamanhos desafios, o papel da Educação deve ser o de apontar para a superação da dicotomia entre o academicismo superficial e a profissionalização estreita, que sempre pautaram a formulação de políticas educacionais para o nosso país.

No que se refere ao Estado de Alagoas, este possui uma área de 27.779,3 km², com 102 municípios e a sua população residente é 3.321.730 pessoas (IBGE/PNAD, 2014) distribuídas proporcionalmente por faixa etária tendo assim uma densidade demográfica de 112,33 hab/km². O Estado possui ainda uma taxa de urbanização superior a 71,5% (IBGE/PNAD, 2014), e a expectativa de vida é 71,2 (IBGE/2015).

Em virtude da prevalência da monocultura da cana-de-açúcar, Alagoas é um dos estados mais pobres da Federação, o que impõe a sua população graves consequências, traduzidas na carência de indústrias, de um setor de serviços pulsante, assim como na figura do Estado, enquanto Poder Público constituir-se no maior empregador de mão de obra, o que por si, já representa um forte indício de atraso econômico e de desenvolvimento.

Os dados obtidos em pesquisas do IBGE (2013) que apontam o Estado com o pior IDH – 0,631; pior expectativa de vida; a segunda pior renda e o pior índice do IDEB além de um dos mais altos índices de mortalidade infantil e a terceira pior renda per capita, indicam a situação de pobreza e até de miséria

em que Alagoas está mergulhada. Como nos mostram os dados do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - MDS. Em Alagoas há um total de 699.716 famílias inscritas no Cadastro Único, divididas em 03 (três) grandes grupos: 442.607 famílias tem renda per capita familiar de até R\$ 70,00; 110.074 famílias tem renda per capita familiar de até R\$ 140,00 e 96.238 famílias tem renda per capita até meio salário-mínimo (MDS, 2014). Em relação à taxa de desemprego, segundo dados do IBGE/2015, Alagoas apresenta 11% ficando com a terceira maior taxa do Brasil.

A Pesquisa Nacional por Amostra por Domicílio (PNAD) de 2012, aponta que a população economicamente ativa aproxima-se de 1,3 milhão de pessoas. Segundo Carvalho (2012) dessas, 21% não possuíam instrução alguma e 34% tinham o ensino fundamental incompleto. Apenas 6% dessa população, com 15 anos ou mais de escolaridade atendiam aos requisitos do competitivo mercado de trabalho. Para superação desse quadro torna-se imprescindível, a articulação de políticas públicas voltadas essencialmente para essa finalidade.

Assim, faz-se necessária a oferta de uma educação pública de qualidade, socialmente discutida e construída em processos participativos e democráticos, incorporando experiências que permitam acumular conhecimentos e técnicas, bem como deem acesso às inovações tecnológicas e ao mundo do trabalho.

O Instituto Federal de Alagoas insere-se nesse contexto, como uma ferramenta que se pretende eficaz na promoção de esforços para implementar uma política educacional que tenha como prioridades a construção/produção/socialização de conhecimento, que seja capaz de estabelecer uma interface com a realidade, tendo como um dos indicadores o setor produtivo, sem entretanto, deste tornar-se refém ou mesmo guardião dos seus interesses.

A educação praticada no Ifal na perspectiva dos princípios que fundamentam a educação nacional consagrados na Constituição da República e na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional deve ter caráter plural e visar precipuamente, a formação de um cidadão, capaz de reconhecer seus direitos e deveres, identificar-se como sujeito produtor de ideias e de conhecimento nos mais diversos campos do saber, da cultura e das artes e,

jamais, sob nenhuma hipótese, tornar-se mera peça na complexa engrenagem do processo produtivo.

O município de Marechal Deodoro pertence a microrregião de Maceió, capital de Alagoas, fazendo limites com Pilar, São Miguel dos Campos, Satuba, Santa Luzia do Norte, Coqueiro Seco e Oceano Atlântico. Está localizada a 9 metros acima do nível do mar, tem área de 363,3 km². E se situa a 19 km a Sul-Oeste de Maceió e tem uma população estimada de 51.715 habitantes. Sua economia baseia-se na cana-de-açúcar, na pesca, no coco e no turismo. Cidade histórica e detentora de um potencial natural e cultural invejáveis. Marechal Deodoro, fica às margens de um complexo de lagunas formado por ilhas e mangues. A antiga capital de Alagoas possui um expressivo acervo histórico; diversificado artesanato e um dos maiores polos gastronômicos do Nordeste, localizado no povoado de Massagueira.

O Turismo é umas das fontes de emprego e renda da cidade que é considerada uma das mais belas do litoral alagoano, contando com diversos atrativos turísticos principalmente no litoral como a praia do Francês uma das mais belas do Brasil com diversos hotéis, pousadas, bares e restaurantes. No centro da cidade também é possível encontrar atrativos como museus, prédios e igrejas tombadas como patrimônio histórico pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Cabe aqui ratificar, ainda, que a cidade de Marechal Deodoro está instalada na Região Lagoas e Mares do Sul com mais dez cidades alagoanas, onde predominam exuberantes praias, lagunas, manguezais, rios, estuários e falésias; ou seja, apresenta um diversificado potencial hospitaleiro que se alinha no contexto histórico, cultural, ambiental e gastronômico. Segundo a Secretaria de estado de Desenvolvimento Econômico e Turismo (SEDETUR), os municípios litorâneos da Região Lagoas e Mares do Sul são responsáveis por 19,7% dos meios de hospedagem do estado e estes, juntos, disponibilizam 12,4% dos leitos de Alagoas, destacando-se os municípios de Marechal Deodoro e Barra da São Miguel. Os municípios que fazem parte dessa Região, são: Santa Luzia do Norte, Coqueiro Seco, Pilar, Barra de São Miguel, Roteiro, Jequiá da Praia, Coruripe, Feliz Deserto, Boca da Mata e São Miguel dos Campos (MTur, 2017).

Outro aspecto a ser considerado para fundamentação da implementação do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Hospedagem na modalidade EJA, pelo Ifal, está na consolidação da Região como destino turístico nacional e internacionalmente, o que requer profissionais qualificados para atender aos visitantes oriundos dos mais diversos lugares. Sem falar que, atualmente, existe um excedente de demanda por hospedagem nos finais de semana e feriados. Além da vocação para a realização de eventos artísticos e culturais. Como por exemplo, a Feira Literária de Marechal Deodoro, a Flimar, que já está na sua 8^a edição inclusive com a participação ativa de nossa instituição.

Quando se trata de meios de hospedagem, Alagoas possui 439 empreendimentos nessa área, entre pousadas, hotéis e *hostels*, totalizando mais de 31 mil leitos, o que demanda um contingente de profissionais com formação específica para esse setor.

Em 2016, Alagoas transformou-se no destino mais vendido nas principais operadoras de Turismo Nacional. Entretanto o Planejamento Estratégico de Alagoas 2013-2023 destaca algumas fragilidades para o desenvolvimento do Turismo, que são a cultura da informalidade e as dificuldades de capacitação, segundo o mesmo “as empresas da região apontam que as maiores dificuldades, é a contratação de empregados qualificados para o desenvolvimento de suas principais atividades com qualidade” (ALAGOAS, p.13). Enfatizando que a comunidade trabalha de forma amadora com pouco preparo e profissionalismo (ALAGOAS, p. 14), apontam também que a baixa escolaridade é um dos entraves para a qualificação profissional em turismo na região do litoral sul do Estado. (ALAGOAS, p. 13).

Nesse contexto, a importância do turismo regional e a necessidade de investir em recursos humanos, a fim de poder gerar serviços de qualidade e a consequente melhoria das condições de vida das populações, tornam-se imperativo, na perspectiva do desenvolvimento sustentável. Outro fato que merece destaque foi o levantamento realizado pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico e Turismo (SEDETUR), em 2017, que revela que, atualmente, 22 hotéis estão em construção ou ampliação em Alagoas. Ou seja, serão acrescentados 6,2 mil leitos aos cerca de 16 mil já existentes. Um crescimento de 38,7% na oferta, exigindo profissionais qualificados para a oferta

de serviços e produtos de qualidade.

Pensando nessa qualificação, o Instituto Federal de Alagoas inova oportunizando uma formação que corresponda às expectativas desse setor produtivo, alinhando teoria e prática, visando um aprendizado significativo na área da Hotelaria, pela modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA).

Outrossim, fica evidenciado que, a partir desse potencial turístico diversificado e investimentos do setor público, o município de Marechal Deodoro passará a compor a lista de destinos turísticos de grandes operadoras de turismo e não mais rota de passeio de visitantes, envolvendo, ainda mais, toda cadeia produtiva da atividade como hospedagem, gastronomia e receptivos. Segundo informações da Secretaria de Estado da Comunicação (SECOM-AL), dados divulgados em 2017, em toda a região são 177 hotéis e pousadas, com aproximadamente 5 mil unidades de leitos.

Assim sendo, o Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Hospedagem se situa neste cenário como diferencial para a atividade da hospitalidade agregada ao turismo e à gastronomia da Região, fazendo surgir outros produtos que possibilitem novos valores econômicos, sociais e ambientais para a comunidade e novos espaços de trabalho.

Em decorrência dos dados expostos há uma crescente demanda por profissionais qualificados na área impulsionando assim o Campus Marechal Deodoro a ofertar o Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Hospedagem na modalidade EJA.

Dessa forma, este Curso tem como objetivo, formar profissionais-cidadãos a partir de uma sólida base humanista, científica e tecnológica, capazes de exercer com competência e liderança as atividades de planejamento, coordenação, condução e execução de funções inerentes aos serviços de hospedagem e de atuar qualitativamente no processo de desenvolvimento humano e transformação da realidade.

3- REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Hospedagem na modalidade EJA será realizado por meio de processo seletivo mediante

edital próprio, para candidatos que tenham concluído a última etapa do Ensino Fundamental com idade mínima de 18 anos.

4 - PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

A crescente científicidade da vida social e produtiva exige do cidadão trabalhador, cada vez mais, uma maior apropriação do conhecimento científico, tecnológico e político. Assim sendo, é imperativo que a Escola tenha como missão à formação histórico-crítica do indivíduo; instrumentalizando-o para compreender as relações sociais em que vive e para participar delas enquanto sujeito, nas dimensões política e produtiva, tendo consciência da sua importância para transformar a sociedade, e o conhecimento científico para dominar a natureza.

Dessa forma, o perfil profissional de conclusão que se almeja deve contemplar uma formação integral, que se constitui em socialização competente para a participação social e em qualificação para o trabalho na perspectiva da produção das condições gerais de existência.

O egresso do Curso Técnico Integrado em Hospedagem na modalidade EJA é um profissional especializado e terá um perfil que lhe possibilite:

- Conhecer e utilizar as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- Coordenar e elaborar rotinas administrativas;
- Demonstrar capacidade empreendedora e cooperativa;
- Saber trabalhar em equipe;
- Ter iniciativa e exercer liderança;

- Demonstrar iniciativa de atualização profissional permanente;
- Desempenhar com habilidade e desenvoltura as atividades concernentes aos serviços de hospedagem, como: recepção, reserva, governança, recreação e lazer;
- Desenvolver funções essenciais de planejamento, de promoção e vendas de hospedagem;
- Organizar espaços físicos de meios de hospedagem;
- Comunicar-se efetivamente com o cliente, expressando-se em idioma de comum entendimento;
- Vabilizar, organizar e realizar produtos e serviços de hospedagem adequados aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas do cliente;
- - Avaliar a qualidade dos produtos e serviços e atendimentos especiais;
- Executar atividades de controle/ avaliação e supervisão da utilização de máquinas, equipamentos e meios informatizados;
- Estabelecer relações pautadas em princípios éticos nos diversos aspectos da vida em sociedade;
- - Propiciar assistência aos hóspedes durante sua permanência;
- Valorizar as características culturais, históricas e ambientais do seu local de atuação;
- Trabalhar em equipe e elaborar relatórios;
- Redigir laudos;
- Atuar com responsabilidade sócio ambiental;
- Observar normas técnicas e de higiene e segurança do trabalho.

5 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Ifal, na perspectiva de cumprimento de sua missão definida como “a formação histórico-crítica do indivíduo, instrumentalizando-o para compreender as relações sociais em que vive, inserindo-se nelas, consciente de sua importância no processo de transformação”, afirmada no seu PPPI, requer que a estrutura curricular dos seus cursos tome o trabalho como princípio geral da ação educativa, destacando para tanto adoção dos seguintes princípios para a condução do ensino:

- Organização curricular pautada em área de conhecimento e/ou de atuação profissional;
- Estabelecimento de eixos comuns às áreas e cursos, cujos componentes curriculares deverão ser privilegiados na proposta pedagógica;
- Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão por meio da indicação de espaços para atividades complementares, para aprofundamento de conhecimentos adquiridos, como forma de fomento do debate, da dúvida, da crítica e, portanto, de construção da vida acadêmica e ampliação dos horizontes culturais e profissionais dos alunos;
- Adoção de conteúdo politécnico numa perspectiva histórica;
- Opção pelo método teórico/prático, tomando o trabalho como forma de ação transformadora da natureza e de constituição da vida social.

Observando o marco regulatório da educação profissional técnica de nível médio, a organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Hospedagem na modalidade EJA é composto de um núcleo comum integrando os componentes curriculares das áreas de Linguagens e Códigos, Ciências Humanas e Ciências da Natureza, Matemática, todas

contemplando as suas tecnologias; uma parte diversificada constituída por componentes curriculares que possibilitem a compreensão das relações que perpassam a vida social e produtiva e sua articulação com os conhecimentos acadêmicos; e a formação profissional composta por componentes curriculares específicos do eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Com base na Resolução CNE/CEB nº 06 de 20 de setembro de 2012, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, até 20% da carga horária do curso poderá ser ministrado a distância desde que ofereça um Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e professores com formação para desenvolver as atividades por meio desse ambiente de aprendizagem, como também a garantia de suporte tecnológico e atendimento aos alunos por docentes e tutores.

5.1. PRÁTICA PROFISSIONAL

A educação profissional é compreendida como entrelaçamento entre experiências vivenciais e conteúdos/saberes necessários para fazer frente as situações nos âmbitos das relações de trabalho, sociais, históricas e políticas, incidindo também esta compreensão na consolidação da aquisição de conhecimentos gerais e conhecimentos operacionais de forma interativa.

É, na verdade, condição de superação da simples visão de disciplinas isoladas para a culminância de um processo de formação no qual alunos e professores são engajados na composição/implementação de alternativas de trabalho pedagógico do qual derivam diversos projetos, decorrentes de descobertas e recriações, além de programas de intervenção/inserção na comunidade/sociedade.

Dessa forma, a Prática Profissional tem por objetivos:

- Consolidar os conteúdos estudados ao longo do curso possibilitando ao aluno a integração teoria/prática;

- Proporcionar oportunidades para a aplicabilidade orientada dos estudos desenvolvidos durante o curso;
- Desenvolver a capacitação de síntese aplicativa do aprendizado adquirido durante o curso;
- Produzir relatórios técnicos;

Na perspectiva de que o estudante possa relacionar teoria e prática a partir dos conhecimentos (re)construídos no respectivo curso, a prática profissional com carga horária mínima de 400 horas se apresenta através da implementação de atividades tais como:

- Projetos de extensão ou de pesquisa;
- Monitorias na área;
- Participação em seminários, palestras, cursos e atividades internas e externas, a partir do 1º módulo;
- Estágio curricular, extracurricular ou aproveitamento de carga horária de trabalho com registro em carteira profissional, a partir do 3º módulo.

5.1.1 PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA

Como parte integrante da prática profissional, o Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA contemplará, a partir do 1º Módulo, atividades de Prática Profissional Integrada cujo objetivo será a realização de seminários temáticos, que contribuirá para formação do perfil profissional, e assim, desenvolver a Prática Profissional.

As atividades correspondentes ocorrerão ao longo dos módulos, sendo organizadas pelos docentes titulares dos componentes curriculares específicos da área técnica e deverão estar explicitadas nos seus planos de ensino. Estes seminários, elaborados semestralmente e registrados nos Planos de Trabalho dos professores, serão articulados entre as disciplinas dos períodos letivos

correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas.

A coordenação do curso deve promover reuniões periódicas para que os docentes possam planejar e avaliar em conjunto a realização e o desenvolvimento dos seminários. A carga horária prevista para essas atividades será de 100 horas, assim distribuídas nos 6 módulos do curso:

Módulo	Seminários Temáticos	Carga Horária
1º	Integração acadêmica	10h
2º	Iniciação a Pesquisa e Extensão	10h
3º	Orientação para Prática Profissional	10h
4º	Atualidades nos Meios de Hospedagem	20h
5º	Atualidades nos Meios de Hospedagem	20h
6º	Relações Interpessoais nos Meios de Hospedagem	30h

5. 2. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

O Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Hospedagem em EJA dar-se-á em regime modular, com duração de três anos e meio, divididos em seis módulos, o qual está fundamentado legalmente na LDB nº 9.394/1996, e suas legislações pertinentes conforme a seguinte composição:

- Núcleo Comum, integrando os componentes curriculares das áreas de Linguagens e Códigos, Ciências Humanas e Ciências da Natureza e Matemática, todas contemplando as suas Tecnologias;
- Núcleo Integrador, constituído por componentes curriculares que possibilitem a compreensão das relações que perpassam a vida social e produtiva e sua

articulação com os conhecimentos acadêmicos; Apresenta-se, ainda, em disciplinas técnicas que se articulam com a Base Comum e/ou a Base Tecnológica, por meio de componentes curriculares importantes para atividades interdisciplinares e integradoras.

- Núcleo Profissional, composto por componentes curriculares específicos da área de Meios de Hospedagem.

A estrutura curricular do curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem na modalidade EJA, contempla 1216,7h para o Núcleo Comum, 133,2h para o Núcleo Integrador, 649,4h para o Núcleo Profissional, e 400 horas para a Prática Profissional; totalizando 2400h. Ficando a matriz assim configurada:

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO INTEGRADO EM HOSPEDAGEM
MATRIZ CURRICULAR

NÚ CLEO	COMPONENTES CURRICULARES	CÓD	1º MÓD		2º MÓD		3º MÓD		4º MÓD		5º MÓD		6º MÓD		TOTAL		
			A/S	A/SE	H.A.	H.R.											
NÚCLEO COMUM	Matemática	MATE	03	60	02	40	02	40	02	40	02	40	02	40	260	216.7	
	Língua Portuguesa	LIPO	03	60	03	60	02	40	02	40	02	40	02	40	280	233.3	
	Física	FISC							02	40	02	40	02	40	120	100	
	Química	QUIM					02	40	02	40	02	40			120	100	
	História	HIST			02	40	02	40							80	66.7	
	Estudo das Artes	ESAR	02	40											40	33.3	
	Biologia	BIOL					02	40	02	40	02	40			120	100	
	Geografia	GEOG	02	40	02	40									80	66.7	
	Filosofia	FILO			02	40			02	40			02	40	120	100	
	Língua Estrangeira- Inglês	LES									02	40	02	40	80	66.7	
	Sociologia	SOCI	02	40			02	40			02	40			120	100	
	Educação Física	EDFI					02	40							40	33.3	
SUB-TOTAL			12	240	11	220	14	280	12	240	14	280	10	200	1460	1216,7	
NÚCLEO INTEGRADOR	Informática Básica	INFO	02	40											40	33,3	
	Gestão Organizacional e Segurança no Trabalho	GOST							02	40					40	33,3	
	Língua Espanhola	LESP							02	40					40	33.3	
	Psicologia das Relações Humanas	PISRH	02	40											40	33,3	
	SUB TOTAL		04	80					04	80					160	133,2	
NÚCLEO PROFISSIONAL	Noções de Turismo e Meios de Hospedagem I	NTDOI	02	40											40	33,3	
	Noções de Turismo e Meios de Hospedagem II	NTDOII			02	40									40	33,3	
	Língua Espanhola Aplicada	LESPAP									02	40			40	33,3	
	Recepção e Reservas I	RECRE I			02	40									40	33,3	
	Recepção e Reservas II	RECRE II					02	40							40	33,3	
	Técnicas de Comunicação	TECO			03	60									60	50	
	Eventos nos Meios de Hospedagem	EVTH							02	40					40	33,3	
	Governança nos Meios de Hospedagem I	GOVR I					02	40							40	33,3	
	Governança nos Meios de Hospedagem II	GOVR II							02	40					40	33,3	
	Informática Aplicada I	INFOAP I			02	40									40	33,3	
	Informática Aplicada II	INFOAP II					02	40							40	33,3	
	Gestão em Meios de Hospedagem I	GHOSP I									02	40			40	33,3	
	Gestão em Meios de Hospedagem II	GHOSP II											02	40	40	33,3	
	Alimentos e Bebidas I	ALBE I									02	40			40	33,3	
	Alimentos e Bebidas II	ALBE II											02	40	40	33,3	
	Lazer e Recreação nos Meios de Hospedagem	LARE	02	40											40	33,3	
	Marketing nos Meios de Hospedagem	MAKHOSP											02	40	40	33,3	
	Empreendedorismo	EMPR											02	40	40	33,3	
	Legislação dos Meios de Hospedagem	LEMH											02	40	40	33,3	
SUB TOTAL			04	80	09	180	06	120	04	80	06	120	10	200	780	649.4	
TOTAL DE CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINA															2.400	1999.3	
CARGA HORÁRIA POR SEMESTRE LETIVO					400		400		400		400		400		400	-	
PRÁTICA PROFISSIONAL															400		
CARGA HORÁRIA TOTAL														2800	2400		

*Os componentes do Núcleo Integrador compõem a carga horária do Núcleo Profissional.

6 – CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO, CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Conhecimentos adquiridos em experiências profissionais podem ser aproveitados, mediante exames, a partir da avaliação e certificação de bases científicas nível técnico; cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores; atividades trabalhadas no curso. Podem ser aproveitados conhecimentos adquiridos em:

- qualificações profissionais ou componentes curriculares concluídos em outros cursos de nível técnico;
- curso de formação inicial e continuada de trabalhadores;
- atividades desenvolvidas no trabalho;
- qualificações profissionais ou componentes curriculares concluídos em outros cursos e desenvolvidas no ambiente de trabalho e/ou alguma modalidade de atividades não formais.

7 - CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação necessária à prática escolar almejada pelo PPPI no Ifal concebe o processo educativo como um processo de crescimento da visão de mundo, da compreensão da realidade, de abertura intelectual, de desenvolvimento da capacidade de interpretação e de produção do novo, de avaliação das condições de uma determinada realidade. Há que se avaliar, verificando como o conhecimento está se incorporando nos sujeitos e como modifica a sua compreensão de mundo, bem como eleva a sua capacidade de participar da realidade onde está vivendo. Essa avaliação não pode acontecer de forma individualizada, tampouco segmentada. Deve ser empreendida como uma tarefa coletiva, de todos, e não como uma obrigação formal, burocrática e isolada no processo pedagógico.

Nesse sentido, o desenvolvimento da avaliação da aprendizagem do Ifal deve se fundamentar numa concepção emancipatória de avaliação, da qual possa ser revelado, nos sujeitos sociais, como efeitos da ação educativa, o desenvolvimento de competências e habilidades num plano multidimensional,

envolvendo facetas que vão do individual ao sociocultural, situacional e processual, que não se confunde com mero ‘desempenho’.

A avaliação da aprendizagem será realizada considerando os aspectos cognitivos, afetivos e psicossociais do educando, apresentando-se em três momentos avaliativos: diagnóstico, formativo e somativo, além de momentos coletivos de auto e heteroavaliação entre os sujeitos do processo de ensino e aprendizagem.

Enfim, o processo de avaliação de aprendizagem do Curso Técnico em Hospedagem, estabelecerá estratégias pedagógicas que assegurem preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos contemplando os seguintes princípios:

- Contribuição para a melhoria da qualidade do processo educativo, possibilitando a tomada de decisões para o (re)dimensionamento e o aperfeiçoamento do mesmo;
- Adoção de práticas avaliativas emancipatórias tendo como pressupostos o diálogo e a pesquisa, assegurando as formas de participação dos alunos como construtores de sua aprendizagem;
- Garantia de consistência entre os processos de avaliação e a aprendizagem pretendida, através da utilização de formas e instrumentos e técnicas diversificados tais como: prova escrita e oral; observação; autoavaliação; trabalhos individuais e em grupo; portfólio; projetos e conselho de classe, sobrepondo-se este como espaço privilegiado de avaliação coletiva;
 - Assegurar o aproveitamento de estudos concluídos com êxito;
 - Garantia de estudos de recuperação paralela ao período letivo;
 - Diagnóstico das causas determinantes das dificuldades de aprendizagem, para possível redimensionamento das práticas educativas;
 - Diagnóstico das deficiências da organização do processo de ensino, possibilitando reformulação para corrigi-lo;
 - Definição de um conjunto de procedimentos que permitam traduzir os resultados em termos quantitativos;

- Adoção de transparência no processo de avaliação, explicitando os critérios (o que, como e para que avaliar) numa perspectiva conjunta e interativa, para alunos e professores;
- Garantia da primazia da avaliação formativa, valorizando os aspectos (cognitivo, psicomotor, afetivo) e as funções (reflexiva e crítica), como caráter dialógico e emancipatório;
- Instituir o conselho de classe como fórum permanente de análise, discussão e decisão para o acompanhamento dos resultados do processo de ensino e aprendizagem;
- Desenvolvimento de um processo mútuo de avaliação docente/discente como mecanismo de viabilização da melhoria da qualidade do ensino e dos resultados de aprendizagem.

8 - BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

8.1 Biblioteca

A estrutura da Biblioteca deverá proporcionar aos alunos do curso, um acervo básico e complementar nas diversas áreas do conhecimento, de conformidade com as especificações técnicas requeridas para a consecução do perfil de formação delineado.

O Ifal dispõe de uma ampla biblioteca com 8 mil referências bibliográficas. Para uso exclusivo no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.

TÍTULO	AUTORES	EDITORIA	ANO
Gestão em lazer e turismo	ANDRADE, José Vicente de	Autêntica	2001
Turismo: fundamentos e dimensões	ANDRADE, José Vicente de	Papirus	2002
Manual de eventos	ANDRADE, Renato Brenol	EDUCS	2002
Formação e capacitação profissional em turismo e hotelaria	ANSARAH, Marília G. dos Reis	Aleph	2002
Turismo: segmentação de mercado	ANSARAH, Marília G. dos Reis	Futura	2000
Dinâmica de grupo: iniciação a seu espírito e algumas de suas técnicas	AUBRY, Jean-Marie	Loyola	1978
Gestão em turismo e hotelaria: experiências públicas e privadas	BARBOSA, Luiz Gustavo de M.	Aleph	2004
Governança em hotelaria	CÂNDIDO, Índio	EDUCS	2002

Maître d'hotel	CÂNDIDO, Índio	EDUCS	2002
Mensageiro de hotel	CÂNDIDO, Índio	EDUCS	2002
Recepção hoteleira	CÂNDIDO, Índio	EDUCS	2002
Organização de eventos na hotelaria	FREUND, Francisco Tommy	SENAC	1991
Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico	NEGRINE, Airton	EDUCS	2001
Hotelaria: planejamento e gestão	PETROCCHI, Mário	Prentice Hall	2007
Marketing hoteleiro: uma ferramenta indispensável	VIERA, Elenara Viera de	EDUCS	2003
Manual de organização de banquetes	PACHECO: Aristides de Oliveira	SENAC	2000
Cardápios: técnicas e criatividade	TEICHMAN, Ione Mendes	EDUCS	2000
Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos	SILVA JR., Eneo Alves da	VARELA	2002
Manual de higiene para manipuladores de alimentos	HAZEWOOD, D.	VARELA	1994
Alimentos e Bebidas	DAVIES, Carlos Alberto	EDUCS	2001
Curiosidade sobre o vinho: brindar, beber e outras coisas a respeito	PRICE, Pamela Vandyke	SENAC/SP	2005
Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo	GALVÃN, Cláudia Bruno.	ROCA	2003
Viagem gastronômica através do Brasil	FERNANDES, Caloca	SENAC/SP	2001
Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial	FREUND, Francisco Tommy	SENAC/DN	2008
Supervisão e liderança em turismo e hotelaria	VAN DER WAGEN, Lynn	CONTEXTO	2003
Garçon: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado	VIEIRA, Sílvia. FREUND, Francisco Tommy. PESSOA, Aurea.	SENAC/RJ	2009
Gastronomia e turismo	SCHLUTER, Regina, G.	ALEPH	2003

8.2 - Instalações e Equipamentos

INSTALAÇÕES	EQUIPAMENTOS
01 LABORATÓRIO	01 LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, 01 GELADEIRA INDUSTRIAL 01 FOGÃO INDUSTRIAL COM 06 BOCAS 01 REFRIGERADOR FROST FREE 01 FREEZER VERTICAL 01 MICROONDAS

	01 GELADEIRA COMUM
	500 PRATOS, GARFOS COLHERES E FACAS
	01 CAFETEIRA ELÉTRICA
12 SALAS DE AULA	10 SALAS DE AULA COM 40 CADEIRAS
	02 SALAS DE AULA COM 45 CADEIRAS
01 AUDITÓRIO	01 AUDITÓRIO CONTENDO: 60 CADEIRAS, 01 DATA-SHOW, 01 CPU, 03 CONDICIONADORES DE AR SPLIT
01 LABORATÓRIO DE QUÍMICA E BIOLOGIA E MEIO AMBIENTE	BANCOS, 01 CONDICIONADOR DE AR SPLIT, 01 COMPUTADOR, MATERIAIS PARA AULAS PRÁTICAS
01 LABORATÓRIO DE FÍSICA	BANCOS, 01 CONDICIONADOR DE AR SPLIT, 01 COMPUTADOR, MATERIAIS PARA AULAS PRÁTICAS
01 LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	30 MICROCOMPUTADORES COM MONTORES DE LCD, 02 CONDICIONADORES DE AR SPLIT, 01 TELEVISÃO DE 29"
01 LABORATÓRIO DE PESQUISA ESTUDANTIL	10 MICROCOMPUTADORES E 01 CONDICIONADOR DE AR SPLIT
01 BIBLIOTECA	08 MICROCOMPUTADORES PARA PESQUISA, 02 CONDICIONADORES DE AR SPLIT
01 LABORATÓRIO MÓVEL DE ALIMENTOS & BEBIDAS	MATERIAIS PERTINENTES À ÁREA, 01 CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT, 01 TV TELA PLANA DE 40 POLEGADAS, UM MICROCOMPUTADOR, 06 BANCADAS, ARMÁRIOS, BANCOS, UTENSÍLIOS DE COZINHA
RECURSOS DIDÁTICOS	20 DATA-SHOWS, 03 TELAS DE PROJEÇÃO MULTIMÍDIA, 06 LOUSAS ELETRÔNICA

09. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Quadro próprio contemplando os seguintes perfis:

- **Professores para o núcleo comum do nível médio da educação básica** – Linguagens (Língua Portuguesa, Língua Estrangeira: Inglês e Espanhol; Educação Física, Informática e Artes); Ciências Humanas (História, Geografia, Sociologia, Filosofia); Ciências da Natureza e Matemática (Matemática, Química, Física, Biologia).
- **Professores para o núcleo profissional da formação específica do currículo do curso.**
- **Pessoal Técnico Administrativo** - Pedagogos, Técnicos em Assuntos Educacionais, Técnicos de Laboratório específicos do curso e Pessoal Administrativo.

10 – CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES

Integralizados os componentes curriculares que compõem o curso Técnico de Nível Médio Integrado em Meios de Hospedagem, bem como, realizada a prática profissional correspondente, será conferido ao aluno o Diploma de Técnico de Nível Médio em Hospedagem.

11. PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

I Módulo



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de
Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

 INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA (LPOR)				
CH SEMESTRAL	60 HORAS / AULA	CH SEMANAL	03 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	LINGUAGEM E PRODUÇÃO TEXTUAL
	<ul style="list-style-type: none">• Conceituar e diferenciar linguagem e língua;• Identificar e usar as mais diversas variedades linguísticas, como também seus fatores de variação.• Compreender o contexto de comunicação e suas funções;• Entender como a interlocução determina os usos da linguagem e como ela revela marcas de autoria.
	LITERATURA
	<ul style="list-style-type: none">• Compreender a relação existente entre arte e representação.• Entender os possíveis sentidos atribuídos à arte.• Identificar os agentes que participam da produção artística.• Compreender a relação existente entre arte e literatura.• Caracterizar a linguagem literária.• Identificar e caracterizar os gêneros literários.• Compreender o que é estilo de época e a historiografia literária.• Entender como se caracterizou a produção literária medieval.• Compreender o que foi e como se caracterizou o Humanismo em Portugal.• Compreender o que foi e como se caracterizou o

	<p>Renascimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar o projeto colonial português e compreender como influenciou a produção no primeiro século após o descobrimento no Brasil.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<p>LINGUAGEM</p> <p>1 – Linguagem e variação linguística: linguagem e língua, variação e norma;</p> <p>2 – Oralidade e escrita: a relação entre oralidade e escrita, a dimensão sonora da Língua Portuguesa;</p> <p>3 – A dimensão discursiva da linguagem: os elementos de comunicação, funções da linguagem, o trabalho dos interlocutores com a linguagem.</p> <p>LITERATURA</p> <p>1 – INTRODUÇÃO À LITERATURA</p> <p>1.1 - Arte, Literatura e seus agentes</p> <p>1.2 – A linguagem da Literatura</p> <p>1.3 – Os gêneros literários</p> <p>1.4 – Estilo de época e historiografia literária</p> <p>PRODUÇÃO DE TEXTO</p> <p>1 – O discurso</p> <p>1.1 – discurso e texto</p> <p>1.2 – A interlocução e o contexto</p> <p>Os gêneros do discurso</p>
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Análise de diferentes gêneros de textos; Exposição oral teórica; • Atividades em grupos e individuais; • Discussão dos conceitos apresentados; • Atividades de pesquisa e exposição.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos individuais; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe; • Leitura, debates, atividades em grupos.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livro texto • Textos diversos de acordo com o conteúdo aplicado • Projetor • Televisão/DVD
	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ABAURRE, Maria Luísa M. e PONTARA, Marcela. Gramática: Texto: análise e construção de sentido. São Paulo: Moderna.</p> <p>DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora. Gêneros textuais e ensino. 4 ed. Rio de Janeiro: Lucerna.</p> <p>FERREIRA, Mauro. Gramática da Língua Portuguesa – teoria e exercícios. 10º edição. São Paulo: FTD.</p> <p>FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. Lições de texto: leitura e redação. 4. ed., São Paulo: Ática.</p> <p>_____. Para entender o texto: leitura e redação. 14. ed., São Paulo: Ática</p>
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37º ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro: Lucerna.</p> <p>GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio de Janeiro; Fundação Getúlio Vargas.</p> <p>HOUAISS, Antônio e VILLAR, Mauro de Salles. Minidicionário Houaiss da língua portuguesa. 2. ed., Rio de Janeiro: Objetiva.</p> <p>KOCH, Ingredore Villaça e ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto.</p> <p>MAINGUENEAU, Dominique. Análise de textos de comunicação. Tradução de Cecília P. de Souza e Silva, Décio Rocha. 4. ed., São Paulo: Cortez.</p>



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	GEOGRAFIA (GEOG)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Reconhecer, analisar as diversas paisagens naturais e humanizadas;• Ler, analisar e interpretar os códigos específicos da geografia (mapas, gráficos, tabelas etc), considerando-os como elementos espaciais.• Reconhecer e analisar as características físicas brasileiras e mundiais, estrutura geológica e relevo, dinâmica climática, dinâmica hidrológica e os recursos hídricos e a diversidade de paisagens vegetais;• Reconhecer e analisar os principais problemas climáticos;• Identificar os impactos ambientais e correlacioná-los com o modelo econômico adotado
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• A produção do espaço geográfico: as paisagens geográficas• A representação do espaço geográfico: cartografia• Geomorfologia: estrutura geológica e formas de relevo• Dinâmica Climática e domínios morfoclimáticos• As paisagens vegetais• A dinâmica hidrológica e os recursos hídricos• As mudanças climáticas

	<ul style="list-style-type: none"> • Impactos ambientais
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retro-projetor e PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos individuais; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p style="text-align: center;">BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALMEIDA, Lúcia Marina Alves de. Fronteiras da Globalização/ Lúcia Marina Alves de Almeida, Tércio Barbosa Rigolin. São Paulo: ática. • MOREIRA, João Carlos. Geografia volume único / João Carlos Moreira, Eustáqui de Sene. São Paulo: Scipione • SANTOS, Milton. Por uma geografia nova. 4.ed. São Paulo, Hucitec.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- SANTOS. Milton. Por uma outra globalização; do pensamento único à consciência universal. 5.ed. Rio de Janeiro, Record.
 - TEIXEIRA, W.; TOLEDO, M. C. M. de; FAIRCHILD, T. R.; TAIOLI, F. (Orgs.) Decifrando a Terra. São Paulo: Oficina de Textos.
-



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	SOCIOLOGIA (SOCI)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORA / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Compreender e explicar a importância da Sociologia como uma ciência das relações sociais.Reconhecer e identificar a diferença entre os pensamentos científicos e os de senso comum, assim como reconhecer suas devidas importâncias;Analisar a historicidade do pensamento sociológico;Refletir sobre as diferentes construções teórico-metodológicas acerca do objeto da Sociologia;Conhecer o processo de institucionalização da Sociologia no Brasil e de sua inserção no ensino médio;Refletir acerca dos conceitos básicos da Sociologia como estruturas, sistemas sociais, interação, grupos sociais, papéis sociais, status sociais, contatos, processos sociais;Compreender o conceito de Instituição social, investigando a fundo as instituições escolares, religiosas e familiares;Promover reflexões sobre as classes sociaisEsclarecer acerca da relação entre a realidade institucionalizada e objetivável das estruturas sociais e a realidade subjetiva vinculada às ações individuais;Articular a construção histórica das regras sociais e seu reflexo a partir das individualidades diante do processo de socialização;

	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar um olhar mais complexo acerca das perspectivas sociológicas dos clássicos
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecimento Científico e Conhecimento do Senso Comum; • Objeto e objetivos da Sociologia; • História da Sociologia; • A Sociologia no Brasil. • Conceitos básicos da Sociologia; • Instituições sociais; • Classes Sociais; • processo de socialização • A relação indivíduo-sociedade; • Perspectivas dos clássicos da Sociologia
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retroprojetor e PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos individuais e coletivos; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extraclasse
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet;

	<ul style="list-style-type: none"> • Vídeos diversos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade, volume único, 4. ed, São Paulo. • OLIVEIRA, Pérsio Santos de. Introdução à sociologia. Editora Ática, São Paulo, • TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. Editora Saraiva, 2 edição, São Paulo. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • DURKHEIM, É. As regras do método sociológico. Tradução. Maria Isaura Pereira de Queiroz. São Paulo: Cia. Editora Nacional. • _____ . Da divisão social do trabalho. São Paulo: Martins Fontes. • MARX, K.. O manifesto do partido comunista: Karl Marx e Friedrich Engels; tradução de Maria Lúcia Como: Rio de Janeiro: Paz e Terra. • SELL, C. E. Émile Durkheim. In.: Sociologia Clássica: Durkheim, Weber e Marx – 3a ed. – Itajaí: Ed. Univali. • WEBER, M. A ética protestante e o espírito do capitalismo. 11a.Ed. São Paulo: Pioneiro.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA (MATE)				
CH SEMESTRAL	60 HORAS / AULA	CH SEMANAL	03 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Entender e aplicar o processo de arredondamento de dados;Definir custos e preços finais utilizando porcentagem;Operar com juros simples e descontos simples;
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Critérios de arredondamento de dados;Razões e proporções;Grandezas proporcionais;Porcentagem;Operações sobre mercadorias;Operações cambiais;Juros simples;Montante de juros simples;Juros exato e comercial;Valor atual;Valor Nominal;Taxas proporcionais;Taxas equivalentes;Descontos Simples – desconto racional, desconto comercial e desconto bancário.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	Aulas expositivas; Aplicação de exercícios; Trabalho em grupo; Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	Avaliação mensal; <ul style="list-style-type: none">Avaliação bimestral;Trabalho em grupo;

	<ul style="list-style-type: none"> • Resultado de Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Biblioteca; • Lápis para Quadro branco ; • Papel A4; • Cópias;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • CRESPO, Antonio Arnot. <i>Matemática Comercial e Financeira</i>, 13^a edição, Editora Saraiva, São Paulo, 2000. • FARIA, Rogério Gomes. <i>Matemática Comercial e Financeira</i>, 5^a edição, Maykon Books Editora, São Paulo, 2000. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • ROSA NETO, Ernesto. <i>Matemática a partir da ação</i>, São Paulo, Atica editora, 1993 • JACUBOVIC, José; LELLIS, Marcelo. <i>Matemática na medida certa</i>, 6^aSérie, 2^aed. São Paulo, Scipione, 1994.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	INFORMÁTICA BÁSICA (INFO)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer e aplicar os conceitos básicos em processamento de dados: Hardware, software, sistemas operacionais, aplicativos e acessórios.Operar corretamente os recursos de processador de textos (digitação e formatação de textos, criação de tabelas, inserção de gráficos).Aplicar os conhecimentos em situações de hospedagem.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Hardware – parte física dos computadores (equipamentos e conexões);Software – parte lógica dos computadores (programas/aplicativos);Sistema Operacional (Windows, Linux, Android, iOS, ...);Processador de Texto:<ul style="list-style-type: none">Digitáçao e formatação básica de texto;Inserção e formatação de tabela em documentos;Inserção e ajuste de figuras em documentos de texto;Produção de documentos inerentes a atividade de hospedagem.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas;Atividades práticas;Disponibilização de material de apoio;Exemplos e exercícios de fixação.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Atividades individuais e em grupo;Avaliações teóricas e práticas.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Computador; • Softwares: sistema operacional, suíte de escritório, navegador de Internet; • Projetor Multimídia; • Quadro branco e lápis apropriado; • Impressora.
	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • MEIRELLES, F. de S. Informática: novas aplicações com microcomputadores. Pearson Education do Brasil, 1988. • VELOSO, F. de C. Informática: conceitos básicos. Rio de Janeiro: Campus, 2002. • NORTON, P. Introdução à Informática. São Paulo: Makron Books, 1996. • NETO, J. A. C.; MORAIS, G. A. de A. Processamento de dados. São Paulo: Érica, 1998.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • AZZI, Marcos A. do OpenOffice Writer. Versão 1.1.1; Disponível em http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/Apostila%20OpenOffice%20Writer.pdf



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	ESTUDO DAS ARTES (ESAR)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Analisar e refletir sobre os usos sociais da língua(gem) artística• Conceituar e classificar arte e cultura.• Valorizar o surgimento das atividades artísticas.• Reconhecer as influências da cultura ocidental, indígena e afro;• Compreender e identificar as características gerais da pintura, escultura, dança, teatro, música, fotografia e cinema.• Identificar e diferenciar os gêneros teatrais, gêneros musicais e poéticos.• Criar e improvisar textos.• Reconhecer e compreender as variações regionais da cultura brasileira.• Apresentar trabalhos práticos.				
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Conceito e classificação de artes e de cultura, surgimento das atividades artísticas, influências da cultura ocidental, indígena e afro.• Características gerais da pintura, escultura, dança, teatro, música, fotografia e cinema.• Gêneros teatrais, gêneros musicais e poéticos.				

	<ul style="list-style-type: none"> • Criação e improvisação de textos. • Variações regionais da cultura brasileira.
METODOLOGIAS DE ENSINO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas. • Debates. • Leitura de textos diversificados. • Trabalhos individuais e em grupo. • Produção de textos diversificados. • Dramatizações • Oficinas • Apresentações de trabalhos práticos.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Estudos dirigidos. • Atividades práticas. • Atividades individuais e em grupos.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincéis com diferentes cores. • Retroprojetor. • Data show. • Aparelho de som. • Aparelho de DVD. • Televisão. • Gravador.

**BIBLIOGRAFIA
RECOMENDADA**

BÁSICA

- CALABRIA, Carla/ MARTINS, Raquel - ARTE, HISTÓRIA E PRODUÇÃO, FTD

- PROENÇA, Graça – HISTÓRIA DA ARTE, Àtica

COMPLEMENTAR

- BAUNGARTEN, Fritz – BREVE HISTÓRIA DA ARTE, Martins Fontes
- JANSON, H. W. – HISTÓRIA DA ARTE, Martins Fontes



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	NOÇÕES DE TURISMO E MEIOS DE HOSPEDAGEM I (NTDOI)				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	2 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender o desenvolvimento do Turismo e o mundo do trabalho;• Identificar e entender os processos e política de incentivo a promoção das atividades turísticas;• Conhecer as regiões turísticas do estado Alagoano;• Conhecer e discutir o perfil, níveis de remuneração, tipos de ocupação, a formalidade e informalidade do emprego no setor hoteleiro em Alagoas.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Conceitos básicos do Turismo;• História do Turismo em Alagoas;• Políticas públicas do turismo em Alagoas;• Segmentos do Turismo em Alagoas• Regiões Turísticas e atrativos turísticos de Alagoas• Evolução do mercado de trabalho no Brasil• Identificar os setores de trabalho do Turismo do Brasil e Alagoas – Agencias de Viagens e Turismo, empresas de lazer e entretenimento, empresas de meios de hospedagem.• Caracterização do perfil e tipos de ocupação no setor do turismo e meios de hospedagem;• Identificar os níveis de remuneração no setor do turismo e meios de hospedagem
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas;• Aulas práticas;• Visitas técnicas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Testes/provas por escrito • Trabalhos em equipe e individuais • Relatórios de visitas técnicas • Lista de exercícios • Estudos dirigidos/seminários
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco; • TV e Data show.
	<p>BÁSICA</p> <p>ANDRADE, José Vicente de. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Ática, 1997.</p> <p>BARRETTO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. Campinas-SP: Papirus, 2003.</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 3^a ed. rev. e ampl.- São Paulo: SENAC, 2000.</p>
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>COMPLEMENTAR</p> <p>LOHMANN, Guilherme; PANOSO NETTO, Alexandre. Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.</p> <p>SOUZA, Arminda Mendonça e Corrêa, Marcus Vinícius M. Turismo – conceitos, definições e siglas. 2^a ed. rev. – Manaus: Valer, 2000.</p> <p>TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo básico. 4. 4d. – São Paulo: SENAC, 2000.</p>



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS (PISRH)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer e discutir aspectos pertinentes ao relacionamento humano a partir da referência conceitual da Psicologia no ambiente de trabalho.Conhecer e identificar a importância da Psicologia na formação profissional;Compreender o funcionamento dos grupos em diferentes ambientes;Compreender formas eficientes de comunicação humana;Possibilitar discussões e reflexões sobre as relações humanas no contexto do trabalho;Instrumentalizar os alunos com percepções importantes sobre aspectos conceituais acerca das relações humanas a fim de contribuir com suas práticas em estágios e atuação profissional.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Conceito, história e principais escolas da Psicologia.Grupos e Equipes: definição, formação e funcionamento;Liderança: diferenças conceituais; Inteligência Emocional;Definição e formas de Comunicação Humana; os Grupos, as Equipes e a Comunicação.Psicologia organizacional e suas implicações na formação profissional;As Psicopatologias relacionadas ao mundo do Trabalho.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas e dialogadas;Trabalhos individuais;Dinâmicas de grupo;Projeção e discussão de filmes relacionados aos conteúdos da disciplina;Estudos de caso;

	<ul style="list-style-type: none"> • Seminários. • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação mensal; • Avaliação bimestral; • Trabalho em grupo; • Seminários;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • BOCK, Ana Mêrces B.; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. Psicologias: Uma introdução ao estudo de Psicologia. São Paulo: Saraiva, 2001. • SPECTOR, Paul E. Psicologia nas Organizações. São Paulo: Saraiva, 2006. • ZANELLI, Jose Carlos, BOSRGES-ANDRADE, Jairo Eduardo e BASTOS, Antonio Virgilio Bittencourt (Orgs.) Psicologia, Organizações e Trabalho. Porto Alegre: Artmed, 2004. • ZANELLI, J. C. (Cols.). Estresse nas organizações de trabalho: compreensão e intervenção baseadas em evidências. Porto Alegre: Artmed, 2010. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • AGUIAR, Maria Aparecida Ferreira de. Psicologia aplicada a Administração: uma abordagem interdisciplinar. São Paulo: Saraiva, 2005. • CHIAVENATO, I. Introdução à teoria da administração. 2003. CHIAVENATO, I. Recursos Humanos na empresa.1994. • DEL PRETTE, A.; DEL PRETTE, Z. A. Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo. Rio de Janeiro: Vozes, 2002. DEL PRETTE, A.; • DEL PRETTE, Z. A. Psicologia das habilidades sociais: terapia e educação. Rio de Janeiro: Vozes, 1999. • Goulart, Iris Barbosa (Org.) Psicologia Organizacional e do Trabalho: Teoria, pesquisa e temas correlatos. São Paulo: Casa do psicólogo, 2002. • NEWSTROM, John W. Comportamento Humano no Trabalho: Uma abordagem Organizacional. São Paulo: Pioneira, 2001..



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	1º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LAZER E RECREAÇÃO NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM (LARE)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Identificar a importância do lazer e recreação para o turismo;Conhecer e utilizar os principais tipos, técnicas e equipamentos necessários à realização de atividade recreativa em meios de hospedagem.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Lazer e recreação: conceitos e definições;O lazer como um dos serviços dos meios de hospedagem;Lazer, Turismo e Recreação;Perfil e formação profissional do recreador;Áreas de atuação do recreador;Principais técnicas de recreação aplicadas na hotelaria contemporânea;Os consumidores dos serviços de lazer: crianças, adolescentes, adultos, melhor idade e portadores de necessidades especiais;Planejamento e organização de atividades recreativas;Técnicas e procedimentos operacionais do setor de lazer.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas dialogadas ;Seminários;Debates,Simulações;Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas.Atividade individual e em grupo;Estudo de casos;Roda de conversa;Visitas técnicas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe; • Relatórios de participação em visitas técnicas; • Apresentação de seminários; • Participação em debates; • Simulações.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel; • Projetor multimídia; • Textos diversificados; • Vídeos; • Quadras; • Espaço livres; • Bolas esportivas; • Cones; • Rede de vôlei; • Corda; • Bambolês; • Bexigas; • Colchonetes.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ANDRADE, José Vicente de. Gestão em lazer e turismo. Autêntica, 2001. • NEGRINE, Airton. Recreação na hotelaria: o pensar e o fazer lúdico. EDUCS. Caxias do Sul, 2001. • MIAN, Robson. Monitor de recreação: formação profissional. Texto Novo. São Paulo, 2003. • MARCELINO, Nelson Carvalho. Repertório de atividades de recreação e lazer: para hotéis, acampamentos, clubes, prefeituras e outros. Papirus: São Paulo, 2002. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • LORDA, C, Raul. Recreação na terceira idade. 3^a ed. São Paulo, 2001.

II MÓDULO



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de
Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

 INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM MEIOS DE FORMA HOSPEDAGEM	INTEGRADA	MÓDULO	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER			
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA (LPOR)			
CH SEMESTRAL	60 HORAS / AULA	CH SEMANAL	03 HORAS / AULA	FATOR 1

OBJETIVOS	LINGUAGEM E PRODUÇÃO TEXTUAL
	<ul style="list-style-type: none">• Compreender a importância do estudo gramatical.• Entender a fonologia como forma de compreender aspectos de escrita da língua.• Entender que relações lexicais são estabelecidas entre as palavras.• Conhecer a origem dos estudos gramaticais e as diferentes concepções de gramática, bem como os níveis de análise.• Saber como se estruturam as palavras e como elas se formam na língua.• Compreender que as palavras são formas e que, de acordo com o contexto, possuem funções diferentes, além de saber por que são divididas em classes e por que são variáveis ou não.• Compreender e usar o modo de organização do discurso narrativo, especificamente os gêneros biografia, e-mail, bilhete e carta.
	LITERATURA
	<ul style="list-style-type: none">• Compreender e identificar o contexto histórico em que se deu o Barroco no mundo e no Brasil,• Analisar aspectos do Projeto Literário do Barroco;

	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a linguagem usada pelos poetas, no Barroco. • Estudar a obra dos poetas representativos desse período • Compreender e identificar o contexto histórico em que se deu o Arcadismo no mundo e no Brasil. • Analisar aspectos do Projeto Literário dessa Escola. • Compreender a linguagem usada pelos poetas. • Estudar a obra dos poetas representativos desse período.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<p>LINGUAGEM: ESTUDOS GRAMATICAIS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 – A gramática e suas partes 2 – Fonética e fonologia 3 – Aspectos da dimensão ortográfica da língua 4 – A estrutura de palavras. 5 – Formação de palavras – derivação e composição. 6 – Formação de palavras – outros processos. 7 – Classes de palavras: 8 – Relações morfossintáticas: forma e função. <p>LITERATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barroco. • Arcadismo <p>PRODUÇÃO DE TEXTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biografia -E-mail - Bilhete -Carta
METODOLOGIAS DE ENSINO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Análise de diferentes gêneros de textos; Exposição oral teórica; • Atividades em grupos e individuais; • Discussão dos conceitos apresentados; • Atividades de pesquisa e exposição.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Atividades • Participação em leitura, debates; • Atividades em grupos; • Provas escritas individuais
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livro texto; • Textos diversos; • Projetor; • Televisão /DVD.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ABAURRE, Maria Luísa M. e PONTARA, Marcela. Gramática: Texto: análise e construção de sentido. São Paulo: Moderna. • DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora. Gêneros textuais e ensino. 4 ed. Rio de Janeiro: Lucerna. • FERREIRA, Mauro. Gramática da Língua Portuguesa – teoria e exercícios. 10º edição. São Paulo: FTD. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37º ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro: Lucerna. • GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio de Janeiro; Fundação Getúlio Vargas. • HOUAIS, Antônio e VILLAR, Mauro de Salles. Minidicionário Houaiss da língua portuguesa. 2. ed., Rio de Janeiro: Objetiva.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM MEIOS DE FORMA HOSPEDAGEM	INTEGRADA	MÓDULO	2º	
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA (MATE)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORA / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender e aplicar os conhecimentos significativos de teoria e prática da matemática, indispensáveis ao exercício da cidadania.• Compreender e aplicar conhecimentos construídos no ensino fundamental II como plano cartesiano a resolução de equações de 1º e 2º graus e de sistemas de equações de 1º grau com duas incógnitas, o cálculo de potências, proporcionalidade etc.• Identificar funções afim e quadráticas, funções exponenciais e logarítmicas,• Construir, ler e analisar os gráficos que representam as funções quadráticas.• Resolver problemas envolvendo funções.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Função Afim, definição, gráfico, função: linear e constante, proporção, coeficientes da função afim, zero ou raiz da função, estudo do sinal.• Função Quadrática, definição, gráfico, função, zero ou raiz da função, estudo do sinal, problemas de máximos e mínimos.• Função Exponencial, potências e propriedades, definição, gráfico, exponenciais na resolução de problemas e equações exponenciais.<ul style="list-style-type: none">• Função logarítmica definição, gráfico, logarítmicas na resolução de problemas e equações logarítmicas.

METODOLOGIAS DE ENSINO APlicáveis	Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, desenvolvimento de projetos. <ul style="list-style-type: none"> • Leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações escritas • Avaliações práticas • Tarefas em grupo
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de quadro branco. • Computador • Projetor multimídia • Vídeos • Material pedagógico lúdico do laboratório de matemática.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI, José Rui. Matemática: Uma nova abordagem. Ensino Médio, São Paulo FTD. • DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Ática, • GELSON, Iezzi [et al.]. Matemática: ciência e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Saraiva. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • BUCCHI, Paulo. Curso Prático de Matemática, São Paulo, Moderna. • GENTIL, Nelson. Matemática para o 2º grau, São Paulo: Ática. • LIMA, Elon Lages. A matemática do ensino médio, Rio de Janeiro, SBM. RIBEIRO, Jackson. Matemática: Ciência linguagem e tecnologia, São Paulo, Scipione.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FILOSOFIA (FILO)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conceituar ‘filosofia’;Compreender a especificidade da filosofia em relação aos outros tipos de conhecimento comum ao discente;Compreender o objeto de estudo da filosofia e suas divisões;Compreender a importância da filosofia e do filosofar no mundo contemporâneo;Descrever as principais características da reflexão filosófica;Identificar a origem das principais ideias que permeiam a cultura ocidental;Reconhecer a importância do pensar racional como também os limites da razão.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Apresentando à Filosofia Do Mito à Razão: uma nova maneira de pensar. Homero e Hesíodo; Uma nova ordem humana; Os primeiros filósofos; Mito e Filosofia: Continuidade e Ruptura.Nascimento da Filosofia. Autoridade do Mito; O novo conceito de verdade; O novo conceito de natureza; O novo conceito de responsabilidade; Filosofar é preciso.

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas empregando: quadro, retroprojetor e power point; • Seminários para apresentação de pesquisa; • Textos diversos; • Resoluções de exercícios.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos individuais e coletivos; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Projetor multimídia; 2. Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; 3. Textos de revistas, jornais e internet; 4. Vídeos diversos
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando. 3. ed. revista. São Paulo: Moderna. • BAGGINI, J. O porco filósofo: 100 experiências de pensamento para a vida cotidiana / Julian Baggini; tradução Edmundo Barreiros. Rio de Janeiro: Relume Dumará. • CABRERA, J. Diário de um filósofo no Brasil. Ijuí: Uniju. • CHAUI, Marilena. Convite a filosofia. São Paulo – SP: Ática. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • COTRIM, G. Fundamentos da filosofia: história e grandes temas. 15 ed. São Paulo: Saraiva, . • GAARDER, J. O mundo de Sofia: romance da história da filosofia. São Paulo: Companhia das Letras.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	HISTÓRIA (HIST)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Entender a teoria e prática da História enquanto ciência no processo de escrita acerca dos acontecimentos ocorrido no passado. • Compreender as teorias acerca do surgimento da humanidade e sua consequente evolução no decorrer dos séculos até nossa contemporaneidade. • Debater acerca dos períodos da Pré-História no sentido evolutivo dos seres humanos. • Refletir sobre o surgimento das Civilizações Orientais e Ocidentais no sentido de oportunizarem o surgimento de muitos aspectos atuais de nossa sociedade como: Estado, Olimpíadas, Direito, Filosofia, Arte entre outros exemplos. • Analisar o cotidiano da sociedade medieval com suas características do referido período entendendo suas características sócias e culturais 				
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Introdução aos estudos históricos. <ul style="list-style-type: none"> -O Ofício do Historiador e a construção da História. -O trabalho com as fontes. -O tempo na História. 				

	<ul style="list-style-type: none"> -A contagem dos séculos -Peorização da História. • As origens da humanidade. <ul style="list-style-type: none"> -O início da evolução cultural do homem. -Os primeiros grupos humanos. -A evolução cultural do homem. • Pré – História. <ul style="list-style-type: none"> -Períodos: Paleolítico Neolítico Idade dos Metais. • Civilizações do Antigo Oriente. <ul style="list-style-type: none"> – Egito. Mesopotâmia. Hebreus. Fenícios. • O mundo Grego e o mundo Romano. <ul style="list-style-type: none"> -Grécia. Roma. • Idade Média: permanências e mudanças. <ul style="list-style-type: none"> -Mundo feudal. -Cotidiano na época feudal.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Estudos dirigidos em sala de aula; • Utilização de recursos audiovisuais como: vídeos, documentários, filmes, músicas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Seminários; • Trabalhos em grupo • Trabalhos individuais; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Práticas individuais e em grupo.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livros didáticos; • Equipamento de projeção e multimídia.
	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • SCHMIDT, M.F. Nova História Crítica: ensino médio. Volume único. 1 ed. São Paulo 1. Nova Geração. • SILVA, K. V. & SILVA, H. M. Dicionário de Conceitos Históricos. 2 ed. São Paulo:Contexto. • VAINFAS, R. História: das sociedades sem Estado às monarquia absolutistas. Vol.1 São Paulo: Saraiva.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • COLIN. M. Atlas de História medieval/ tradução Bernardo Jofilly- São Paulo: Companhia das Letras • FUNARI. P. P. & NOELLI. F. S. Pré – História do Brasil. São Paulo: Contexto. (Repensando a História) • FUNARI. P.P. Grécia e Roma. 3 ed. São Paulo: Contexto, 2004 (Repensando a História). • HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. LEÃO. A. R. S. História das Comunidades Primitivas às Sociedades Medievais. - Rio de Janeiro: Ao livro técnico.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	GEOGRAFIA (GEOG)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Identificar as principais características do capitalismo e socialismo;Reconhecer os principais polos da economia mundial;Observar e analisar a atual fase da globalização, destacando os pontos positivos e negativos do mesmo para a economia mundial;Analisar as causas e consequências do processo industrial e urbano para o meio ambiente;Compreender a dinâmica demográfica brasileira e mundial, desigualdade e exclusão.Caracterizar os principais aspectos físicos do Estado de Alagoas;Ressaltar a importância histórica e cultural do Estado Alagoas;Identificar as principais características que contribuíram para a formação da população alagoana e os principais núcleos urbanos do Estado de Alagoas;Caracterizar as principais atividades socioeconômicas do Estado de Alagoas;
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">A formação da economia global: evolução do capitalismo;Socialismo;A geografia do poder;Os fluxos da economia global;Regionalização da economia global: divisão internacional do trabalho (DIT), blocos econômicos e OMC;Espaço industrial brasileiro e mundial;

	<ul style="list-style-type: none"> • A geografia das sociedades – população e urbanização brasileira e mundial, desigualdades, migrações e PEA; • Globalização e território brasileiro: comércio exterior e integração regional; • Matriz energética; • Espaço agrário brasileiro; • O Território brasileiro; • Estrutura Regional brasileira. • Aspectos físicos Alagoas – Clima, Relevo, Hidrografia e Vegetação; • Aspectos populacionais de Alagoas – Formação da população, População absoluta e Relativa, Principais adensamentos populações e núcleos urbanos; • Aspectos econômicos Alagoas – as principais atividades econômicas (primárias, secundárias e terciárias) distribuídas entre as mesorregiões alagoanas; • As principais áreas de proteção ambiental de Alagoas –
METODOLOGIAS DE ENSINO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retro-projetor e PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos individuais; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <p>ALMEIDA, Lúcia Marina Alves de. <i>Fronteiras da Globalização/Lúcia Marina Alves de Almeida, Tércio Barbosa Rigolin.</i> São Paulo: ática.</p>

MOREIRA, João Carlos. Geografia volume único / João Carlos Moreira, Eustáqui de Sene. São Paulo: Scipione

CORREIA, M. D. & SOVIERZOSKI, H. H.: Gestão e Desenvolvimento Sustentável da Zona Costeira do Estado de Alagoas, Brasil * Management and Sustainable Development in Alagoas State's Coastal Zone, Brazil, Revista da Gestão Costeira Integrada 8(2):25-45 (2008).

Enciclopédia Municípios de Alagoas:
<http://www.oam.com.br/enciclopedias/municipiosdealagoas/>

MEDEIROS, C. F. & MENEZES, E. F.: Alagoas: História e Geografia. Editora Brasil. p.160. 2010.

COMPLEMENTAR

SANTOS, Milton. Por uma geografia nova. 4.ed. São Paulo, Hucitec.

SANTOS. Milton. Por uma outra globalização; do pensamento único à consciência universal. 5.ed. Rio de Janeiro, Record.

T EIXEIRA, W.; TOLEDO, M. C. M. de; FAIRCHILD, T. R.; TAIOLI, F. (Orgs.) Decifrando a Terra. São Paulo: Oficina de Textos.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	NOÇÕES DE TURISMO E MEIOS DE HOSPEDAGEM II (NTDOII)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	2 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Discutir conceitos de hospitalidade e suas relações com a prestação de serviços;• Analisar o relacionamento com o consumidor;• Desenvolver técnicas de relacionamento.• Identificar os fundamentos dos meios de hospedagem de acordo com a classificação e tipo de administração;• Identificar as tipologias, características e serviços dos meios de hospedagem.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• História da hospitalidade e dos meios de hospedagem;• Conceituação da hospitalidade privada, social e comercial;• Comportamento do consumidor no turismo;• Hospitalidade como administração da “hospitalidade”;• Tipos e estrutura dos meios de hospedagem;• Organograma dos meios de hospedagem;• Terminologias básicas dos meios de hospedagem.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas;• Aulas práticas;• Visitas técnicas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Testes/provas por escrito• Trabalhos em equipe e individuais• Relatórios de visitas técnicas• Lista de exercícios• Estudos dirigidos/seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco; • TV, Data show e projetor multimídia.
	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9ºed. Caxias do Sul:Educs, 2003 • CLARKE, Alan. CHEN, Wei. Hotelaria : Fundamentos Teóricos e Gestão. Rio de Janeiro:Elsivier, 2008. • LASHLEY, Conrad. MORRISON, Alison. Em busca da hospitalidade:perspectivas para um mundo globalizado. Barueri, SP:Manole, 2004 <p>BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAMPOS, Luiz Cláudio de A. Menescal e Gonçalves, Maria Helena Barreto. Introdução a turismo e hotelaria. Rio de Janeiro: SENAC, 1999. • DAVIES, Carlos Alberto. Manual de Hospedagem: simplificando ações na hotelaria. 2ºed. Caxias do sul:educs,2003 • DIAS, Celia Maria Moraes (org). Hospitalidade: reflexos e perspectivas. Barueri, SP: Manole, 2002.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO (TECO)				
CH SEMESTRAL	60 HORAS / AULA	CH SEMANAL	03 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender o processo de comunicação e sua aplicação na hotelaria;• Conhecer e aplicar as estratégias de comunicação utilizadas na promoção de serviços hoteleiros;• Conhecer e aplicar os instrumentos de comunicação utilizados na hotelaria;• Aplicar as técnicas de comunicação eficientes e eficazes numa unidade hoteleira;• Elaborar documentos internos e externos;
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• O Processo de comunicação;• Os Elementos básicos da comunicação: emissor, receptor, mensagem canal;• A importância dos instrumentos de comunicação numa unidade hoteleira;• Eficácia na Comunicação verbal e não verbal no setor hoteleiro;• Comunicação interna e externa.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas dialogadas;• Seminários, debates e simulações;• Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas.• Atividade individual e em grupo;• Estudo de casos;• Roda de conversa;• Visitas técnicas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • A avaliação se dará de forma contínua, através de instrumentos tais como: • Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe; • Relatórios de participação em visitas técnicas; • Apresentação de Seminários; Participação em debates, simulações e outras atividades propostas.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel; • Projetor Multimídia; • Textos diversificados; • Vídeos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALCURE Lenira; FERRAZ Maria N.S; Carneiro Rosane. Comunicação verbal e não-verbal. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2004; • FAVERO, Leonor L. Coesão e coerência textuais. São Paulo: Ática, 2003; • ZANOTTO, N. Correspondência e Redação Técnica. Caxias do Sul: EDUCS, 2002. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • PENTEADO, José Roberto Whitaker. A Técnica da Comunicação Humana. São Paulo: Ed. Pioneira, 2002. • ILANA Polistchuk; TRINTA Aluizio Ramos. Teoria da comunicação: o pensamento e a prática da comunicação social. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2002.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	INFORMÁTICA APLICADA I (INFOAP I)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer e utilizar programas navegadores de Internet e sites de busca;Realizar pesquisa em sites de busca de forma eficiente;Identificar os problemas inerentes ao uso de redes sociais;Operar e usar corretamente os recursos de software de planilha eletrônica;Aplicar os conhecimentos tecnológicos em situações da hotelaria.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Internet: Navegadores, sites de busca, pesquisa na internet, redes sociais;Planilha de cálculo eletrônica:<ul style="list-style-type: none">Operadores aritméticos e relacionais em planilha eletrônica;Expressões matemáticas em planilha eletrônica;Funções pré-existentes em planilha eletrônica;Gráficos.Aplicação de planilha eletrônica em hotelaria
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas;Atividades práticas;Disponibilização de material de apoio;Exemplos e exercícios de fixação.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Atividades individuais e em grupo;Avaliações teóricas e práticas.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Computador; • Softwares: sistema operacional, suíte de escritório, navegador de Internet; • Projetor multimídia; • Quadro branco e lápis apropriado; • Impressora.
	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • FRAGOSO, S.; RECUERO, R.; AMARAL, A. METODOS DE PESQUISA PARA INTERNET. Porto Alegre: Sulina, 2011. • JUE, A. L.; MARR, J. A.; KASSOTAKIS, M. E. MIDIAS SOCIAIS NAS EMPRESAS. São Paulo: Évora, 2010. • BERVIAN, N. M. Curso Básico de Planilha Eletrônica (LibreOffice Calc). Bento Gonçalves: IFRS, 2011. Disponível em: https://l3p.fic.ufg.br/up/771/o/Curso_Basico_de_Calc_LibreOffice.pdf?1491306586. Acessado em 20/04/2018. • BRUNI, A. L.; PAIXÃO, R. B. Excel Aplicado à Gestão Empresarial. São Paulo: Atlas, 2011 • DARIO, A. L. Libre Office 3: calc 3.4 - inovando as planilhas eletrônicas - coleção premium. São Paulo: Editora Viena, 2012.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • MEIRELLES, F. de S. Informática: novas aplicações com microcomputadores. Pearson Education do Brasil, 1988.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	2º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	RECEPÇÃO E RESERVAS I (RECRE I)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Conhecer e identificar a importância, a finalidade e a operacionalidade do setor de reservas nos meios de hospedagem;• Conhecer e identificar a estrutura operacional dos setores de recepção e reservas;• Executar procedimentos operacionais na área de recepção e reservas.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Noções e importância das dimensões de recepção e reservas em meios de hospedagem;• Importância da comunicação nas reservas e recepção nos meios de hospedagem;• Organograma do setor;• Funções, atribuições e responsabilidades nos setores de recepção e reserva;• Comportamento profissional dos colaboradores;• Situações habituais em recepção e reserva;• Documentos utilizados nos meios de hospedagem;• Rotinas de trabalho.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas dialogadas ;• Seminários, debates e simulações;• Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas.• Atividade individual e em grupo;• Estudo de casos;• Roda de conversa;• Visitas técnicas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe; • Relatórios de participação em visitas técnicas; • Apresentação de Seminários; • Participação em debates, simulações e outras atividades propostas.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel; • Projetor Multimídia; • Textos diversificados; • Vídeos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Treinamento Para Repcionista. Instituto da Hospitalidade, Outubro 2001. • PÉREZ, L.M. Manual Prático de Recepção Hoteleira. São Paulo: Roca, 2001. • VIEIRA, E.; CÂNDIDO, I. Recepção Hoteleira. Caxias Do Sul: EDUCS, 2002. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 7. ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

III MÓDULO



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de
Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

 INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	3º
EIXO TECNOLOGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA (LPOR)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	LINGUAGEM E PRODUÇÃO TEXTUAL
	<ul style="list-style-type: none">• Caracterizar o substantivo, o adjetivo, o numeral e o artigo, bem como compreender suas funções morfológicas e sintáticas.• Classificar e compreender as flexões de cada uma dessas classes gramaticais.• Usar de forma discursiva cada uma dessas classes.• Entender e utilizar a função da sintaxe na língua, diferenciando frase, oração e período.• Compreender e utilizar o texto enciclopédico, bem como sua estrutura, sua finalidade, o perfil dos leitores e a linguagem.• Entender como se organiza a argumentação.• Compreender e <u>utilizar</u> a carta argumentativa, bem como sua estrutura, sua finalidade, o perfil dos leitores e a linguagem.
	LITERATURA
	<ul style="list-style-type: none">• Compreender o que foi o Romantismo e como se caracterizou.• Identificar como se caracterizou a poesia romântica no Brasil e seus principais poetas• Reconhecer que a pontuação é essencial para a compreensão

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<p>de um texto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar as funções de linguagem em um texto. • Reconhecer a importância das classes gramaticais no processo de coesão de um texto. • Reconhecer o funcionamento dos tempos e dos modos verbais. • Reconhecer o funcionamento e a classificação das conjunções como elementos de integração e argumentação discursiva. • Identificar o valor semântico das formas caracterizadoras em um texto. • Reconhecer a importância dos pronomes, numerais, artigos e advérbios como elementos de coesão de um texto. <p>LINGUAGEM: AS CLASSES DE PALAVRAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relações morfossintáticas: forma e função. • substantivo • adjetivo • numeral • artigo <p>LITERATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Romantismo • A poesia romântica no Brasil. <p>PRODUÇÃO DE TEXTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modo de organização do discurso: a exposição. <ul style="list-style-type: none"> – O texto enciclopédico. • Modo de organização do discurso: a argumentação <ul style="list-style-type: none"> – A carta argumentativa.
--------------------------------	--

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Análise de diferentes gêneros de textos; Exposição oral teórica; • Atividades em grupos e individuais; • Discussão dos conceitos apresentados; • Atividades de pesquisa e exposição.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Provas individuais; • Pesquisas; • Seminários; • Atividades em grupos.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livro texto; • Textos diversos de acordo com o conteúdo aplicado. • Projetor • Televisão/ DVD
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora. Gêneros textuais e ensino. 4 ed. Rio de Janeiro: Lucerna. • FERREIRA, Mauro. Gramática da Língua Portuguesa – teoria e exercícios. 10º edição. São Paulo: FTD. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37º ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro: Lucerna • GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio de Janeiro; Fundação Getúlio Vargas • HOUAISS, Antônio e VILLAR, Mauro de Salles. Minidicionário Houaiss da língua portuguesa. 2. ed., Rio de Janeiro: Objetiva.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	SOCIOLOGIA (SOCI)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORA / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender o conceito de cultura a partir da perspectiva sociológica;• Entender as semelhanças e as diferenças referentes à cultura popular, cultura erudita, cultura de massa e folclore;• Refletir sobre a cultura enquanto diversidade.• Analisar a relação intrínseca entre a cultura e o poder;• Refletir sobre a ligação entre cultura e identidade;• Conhecer os pontos convergentes e divergentes entre a ideia de cultura enquanto nação em meio ao mundo global;• Refletir acerca da cultura enquanto indústria na sociedade industrial;• Esclarecer a forma como a cultura passa a ser alterada em sua relação com o consumo e a forma pela qual esse consumo se estabelece;• Analisar a forma e o lugar da memória local diante de uma cultura inserida no contexto global diretamente vinculada à indústria e ao mercado.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Conceito sociológico acerca da cultura;• Cultura popular, cultura erudita, cultura de massa, folclore;

	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura e diversidade; • Cultura e poder; • Cultura e identidade; • Cultura nacional e globalização; • Cultura e indústria cultural; • Cultura e consumo; • Cultura e memória.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas dialogadas; • PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos individuais e coletivos; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extraclasses
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA**BÁSICA**

- COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade, volume único, 4. ed, São Paulo.
- OLIVEIRA, Pérlio Santos de. Introdução à sociologia. Editora Ática, São Paulo
- SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO. Sociologia Ensino médio. 2. edição, Curitiba: SEED-PR
- TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. Editora Saraiva, 2 edição, São Paulo

COMPLEMENTAR

- ARANTES, A. A. O que é cultura popular. 5a ed. São Paulo: Editora Brasiliense.
- BRANDÃO, C. R. O que é folclore. 2a ed. São Paulo: Editora Brasiliense,
- COELHO, T. O que é indústria cultural. 15a ed. São Paulo: Editora Brasiliense, LIMA, L. C. (Org.) Teoria da cultura de massa. 5a ed. São Paulo: Editora Paz e Terra.
- ORTIZ, R. Cultura brasileira e identidade nacional. São Paulo:



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	HISTÓRIA (HIST)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender a formação dos Estados Nacionais e seu desenvolvimento enquanto instituição legalizada nos países que adotam suas configurações institucionais: política, economia, tributos, forças armadas entre outros exemplos, enfatizando a situação Alagoana.• Entender o Mercantilismo fazendo um paralelo com a política econômica atual no Brasil, Alagoas e no mundo.• Debater o período colonial do Brasil no que se refere aos aspectos econômicos relacionados à agricultura e produção de alimentos contextualizando com o Brasil e Alagoas atual.• Analisar o surgimento da Revolução Industrial e a consolidação do Sistema Capitalista que se propaga a partir do surgimento da indústria.• Entender a Crise de 1929 e sua repercussão internacional entendendo como funciona o sistema Capitalista.• Discutir a economia e política adotada na Primeira República durante a política do Café com Leite.• Compreender a Era Vargas e as realizações adotadas durante esse período da História do Brasil no que se refere às políticas estatais, sociais e econômicas realizadas em seu governo.• Entender o Brasil enfatizando Alagoas atual nos aspectos sociais e Culturais.
-----------	---

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar a Globalização e seu propósito na atual conjuntura política mundial.
	<ul style="list-style-type: none"> • Estado Moderno <ul style="list-style-type: none"> -O Estado Absolutista; Teóricos do Absolutismo. Mercantilismo -Monopólio econômicos. conjuntura política mundial. - Analisar a Globalização e seu propósito na atual -Colônia; Balança Comercial -Favorável; Metalismo; Barreiras Alfandegárias. • História do Brasil: Período Colonial <ul style="list-style-type: none"> -Capitanias Hereditárias; Governo Geral; Civilização do Açúcar; Processo de Independência do Brasil. • Revolução Industrial <ul style="list-style-type: none"> -As condições para o surgimento na Inglaterra; Pensamento Liberal: Adam Smith; As condições de vida da Classe Trabalhadora; Sindicato. • A Crise de 1929 <ul style="list-style-type: none"> -As causas da Crise; Bolsa de Valores; O New Deal. • Primeira República <ul style="list-style-type: none"> -Política do Café com Leite; Voto de Cabresto; Coronelismo; Clientelismo; Economia agrícola; Cangaço; Tenentismo. • A Era Vargas <ul style="list-style-type: none"> -Governo Provisório 1930- 1934; Governo Constitucional1934- 1937; Governo Ditatorial1937- 1945. • Globalização <ul style="list-style-type: none"> - O Mundo Globalizado em aspectos econômicos, sociais e Culturais.

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas; • Desenvolvimento de pesquisas; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Estudos dirigidos em sala de aula; • Utilização de recursos audiovisuais como: vídeos, documentários, filmes, músicas etc;
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • A avaliação será contínua, cumulativa e sistemática, utilizando critérios como: • Participação nas aulas; -Interesse; -Organização; - Frequência; -Socialização com os colegas; -Pontualidade no cumprimento das atividades; -Colaboração; • Interação; • Correção nas atividades realizadas.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livros didáticos, equipamento de projeção e multimídia.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • COTRIM, G. História Global: Brasil e Geral. Vol.3 São Paulo: 1. ed. Saraiva. • SCHMIDT, M.F. Nova História Crítica: ensino médio. Volume único. 1 ed. São Paulo 1. Nova Geração. • SILVA, K. V. & SILVA, H. M. Dicionário de Conceitos Históricos. 2 ed. São Paulo:Contexto. • ALTAVILA, Jaime. História da Civilização das Alagoas, Alagoas-Departamento Estadual de Cultura - 1967. • BRANDÃO, Moreno. História de Alagoas, Penedo, 1971. • COSTA, Craveiro. História de Alagoas, São Paulo - Companhia Melhoramentos. • ALBUQUERQUE, Isabel loureiro de. História de Alagoas,

Maceió-Sergasa, 2000.

COMPLEMENTAR

- HOBSBAWN, E. **As Origens da Revolução Industrial.** São Paulo: Global Editora.
- HUBERMAN, L. **História da Riqueza do Homem.** 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	QUÍMICA (QUIM)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer os fenômenos naturais e interpretar seus resultados bem como interferir nos mesmos de maneira controlada e calculada;Saber o que está acontecendo quando visualizar um fenômeno;Calcular todos os processos possíveis de mudança;Interagir de maneira construtiva e encontrar objetividade científica nos fatos.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Propriedades de transformação da matéria -Substâncias puras e misturas;Processos de separação de fases;Gráficos de substâncias (estado físico);Reações elementares (dupla troca; neutralização), balanceamento de reaçõesCálculos estequiométricos
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Avaliação escrita: individual e grupo;Relatório aula prática;

	<ul style="list-style-type: none"> • Seminário;
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Testes semanais; • Avaliação que seguirá o calendário da coordenação;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livros didáticos; • laboratório de ensino; • experimentos; • marcador de quadro branco e • Datashow.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • FELTRE, Ricardo - Fundamentos da Química (4a edição), São Paulo • PERUZZO. F.M.; CANTO. E.L., Química na abordagem do cotidiano, volume 1, 4a edição, ed moderna, São Paulo • SANTOS, Wildson Luiz Pereira dos (coord.), Química & Sociedade, vol. único, São Paulo: Nova Geração • USBERCO, João; Salvador, Edgard. Química Geral. 12a.ed. São Paulo: Saraiva <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman BROWN; LEMAY e BURSTEN, Química – A ciência central; 9a edição; Pearson • JUNIOR, Paul M. Química Geral e Reações Químicas. vol. 1 e 2, São Paulo: Pioneira Thomson • SANTOS, Wildson L. (coord.), Química & Sociedade. Nova Geração, São Paulo



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	3º
EIXO TECNOLOGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	BIOLOGIA (BIOL)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender as vantagens da multicelularidade e da diferenciação das células nos diversos tecidos corporais;• Conceituar tecidos corporais indicando sua vantagem para os organismos pluricelulares;• Conhecer os principais tipos de epitélios de revestimento e glandular, exemplificando locais do corpo em que eles ocorrem e suas especializações;• Compreender a estrutura geral dos tecidos conjuntivos, tipos e a importância dos componentes da matriz extracelular em cada um dos principais tipos de tecido;• Identificar os componentes e função do sangue humano;• Caracterizar os três tipos de tecido muscular quanto à estrutura de suas células e quanto à função de cada tipo no organismo;• Conhecer o tecido nervoso, componentes de um neurônio e identificá-los em esquemas e ilustrações de um neurônio típico;• Conceituar sinapse nervosa e seu papel na transmissão do impulso nervoso.• Conhecer a anatomia dos órgãos humanos e sua integração na formação dos sistemas;• Compreender o funcionamento do aparelho digestório, circulatório, respiratório, Nervoso e reprodutor.
------------------	--

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Histologia Animal <ul style="list-style-type: none"> - Tecido Epitelial - Revestimento - Glandular - Tecido Conjuntivo - Propriamente Dito - Ósseo - Adiposo - Sanguíneo - Tecido Muscular - Tecido Nervoso • Fisiologia Animal <ul style="list-style-type: none"> - Sistema Digestório - Órgãos, Funções e Doenças correlacionadas - Sistema Circulatório - Órgãos, Funções e Doenças correlacionadas - Sistema Respiratório; - Órgãos, Funções e Doenças correlacionadas - Sistema Reprodutor - Órgãos, Funções e Doenças correlacionadas - Sistema Nervoso - Órgãos, Funções e Doenças correlacionadas
METODOLOGIAS DE ENSINO APlicáveis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aulas teórico-expositivas; 2. Debate sobre textos e demais recursos de informação. 3. Exibição de Filmes e vídeos didáticos

	<p>4. Aulas práticas em Laboratório</p>
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação escrita: individual e grupo; • Relatório aula prática; • Seminário; • Atividades individuais em sala.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Data show e computador • Quadro branco e lápis • Livro didático • Textos impressos • Vídeos • Laboratório biologia • Modelos químicos das moléculas orgânicas e inorgânicas
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • AMABIS, José Mariano. Biologia das Células. 2a Ed. São Paulo: Moderna, 2004. 1v. • LINHARES, Sérgio & GEWANDZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje: Citologia, histologia e origem da vida. 14a Ed. São Paulo: Ática, 2003. 1v. • LOPES, Sônia Godoy B. Carvalho. Introdução à Biologia e Origem da Vida, Citologia, Reprodução e Embriologia, Histologia. 1a Ed. São Paulo: Saraiva, 2002. 1v. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Birner, Ernesto; Uzunian, Armênio. Biologia vol. único - 4a Ed. São Paulo: Harbra • Machado, Sídio. Biologia Ciência e Tecnologia vol. Único – 1a Ed. São Paulo: Scipione,



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA (MATE)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORA / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer a teoria e a prática da matemática,, indispensáveis para o exercício da cidadania e como forma de integração na sociedade;Definir tabelas e planilhas de dados como matrizes, conhecer e utilizar os elementos e propriedades.Identificar e resolver situações problemas do cotidiano envolvendo várias equações lineares com várias incógnitas, com o auxilio dos determinantes
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Matrizes, noção, definição, matrizes particulares, operações: adição, subtração, multiplicação de um número real por matriz, multiplicação de matrizes, matriz transposta e matriz inversa.Determinantes, determinante de uma matriz quadrada, propriedades dos determinantes, teorema de Laplace e a regra de Chió.Sistemas Lineares, Equações lineares, sistemas lineares equivalentes e homogêneos, classificação e discussão de sistemas lineares
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, desenvolvimento de projetos.Leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações escritas; • Avaliações práticas; • Tarefas em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de quadro branco. • Computador • Projetor multimídia • Vídeos • Material pedagógico lúdico do laboratório de matemática.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI, José Rui. Matemática: Uma nova abordagem. Ensino Médio, São Paulo FTD. DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Ática. • GELSON, Iezzi [et al.]. Matemática: ciência e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Saraiva. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • BUCCHI, Paulo. Curso Prático de Matemática, São Paulo, Moderna. GENTIL, Nelson. Matemática para o 2º grau, São Paulo: Ática. LIMA, Elon Lages. A matemática do ensino médio, Rio de Janeiro, SBM. RIBEIRO, Jackson. Matemática: Ciência linguagem e tecnologia, São Paulo, Scipione. • SMOLE, Kátia. Matemática ensino médio, São Paulo, Saraiva.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	EDUCAÇÃO FÍSICA (EDFI)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORA / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Promover a prática da Educação Física incluindo a utilização de seus termos técnicos, bem como noções de suas áreas de atuação (ex. saúde);Compreender o papel da educação física no aspecto educacional e sua relação com a saúde e desempenho humano;Delimitar o caminho da Educação Física através da História;Desenvolver uma postura crítica perante a atividade física;Identificar os diferentes motivos que levam um indivíduo a buscar a modalidade esportiva;Buscar trajetórias interdisciplinares entre a expressão corporal e as demais áreas do componente curricular.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<p>1-Introdução a Educação Física:</p> <ul style="list-style-type: none">Noções Básicas Sobre o Corpo;Anatomia e adaptações fisiológicas do corpo em movimento (frequência cardíaca e pressão arterial);Qualidade de Vida e SaúdeFatores de risco a saúde - Estresse, Drogas – Anabolizantes;Atividade Física como Forma de Prevenção de Doenças Crônico-Degenerativas;Esporte e Qualidade de VidaEsporte enquanto lazerEsporte educacional

	<ul style="list-style-type: none"> • Esporte de rendimento • Atividades de academia e Atividades Aquáticas.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura e debate de textos complementares ; • Aulas práticas ; • Utilização de recursos audiovisuais como: vídeos, documentários, filmes, músicas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Seminários; • Trabalhos em grupo • Trabalhos individuais; • Provas escritas individuais; • Participação em sala de aula; • Práticas individuais e em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de equipamentos e das diversas mídias (computador, data show, caixa de som, cd, dvd, artigos, livros, vídeos); • Visitas técnicas; • Utilização de quadras, espaço livre, bolas esportivas, cones, rede de vôlei, corda, bumbolês, bexigas, pranchas, espuague, aquáticos, colchonetes, balança analógica, trena, entre outros.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parâmetros Curriculares Nacionais; Ana Lucia Muffareg Silva. Proposta curricular de educação física. Secretaria de educação do estado de Sergipe e Coordenadoria de educação física. Aracaju – SE, Out. 2007. http://crv.educacao.mg.gov.br; • Coletivo de autores. Metodologia do Ensino de Educação Física. Editora Cortez. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revista do Conselho Federal de Educação Física



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	RECEPÇÃO E RESERVAS II (RECRE II)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender a importância, a finalidade e a operacionalidade do setor de reservas nos meios de hospedagem;• Entender a estrutura operacional dos setores de recepção e reservas;• Executar procedimentos operacionais na área de recepção e reservas.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Organização estrutural do setor de recepção;• Funções hierárquicas e atribuições/responsabilidades aos serviços da recepção e portaria social;• Procedimentos técnicos referentes ao setor de recepção;• Atendimento na área de recepção e utilização de termos técnicos;• Alfabeto fonético do turismo e hotelaria.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas dialogadas ;• Seminários, debates e simulações;• Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas.• Atividade individual e em grupo;• Estudo de casos;• Roda de conversa;• Visitas técnicas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe;• Relatórios de participação em visitas técnicas;• Apresentação de Seminários;• Participação em debates;• Simulações

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel; • Projetor Multimídia; • Textos diversificados; • Vídeos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Treinamento para Repcionista. Instituto da Hospitalidade, Outubro 2001. • PÉREZ, L.M. Manual Prático de Recepção Hoteleira. São Paulo: Roca, 2001. • VIEIRA, E.; CÂNDIDO, I. Recepção Hoteleira. Caxias Do Sul: EDUCS, 2002. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 7. ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2000.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	GOVERNANÇA NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM I (GOVR I)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer e identificar os fundamentos necessários para à atuação na área de governança nos diversos meios de hospedagem;Implementar os serviços e procedimentos básicos para suporte ao setor de governança;Aplicar técnicas e procedimentos próprios dos meios de governança.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Departamento de governança;Organograma do setor;Funções, atribuições e responsabilidades;Comportamento profissional dos colaboradores;Procedimentos e rotinas da governança;O setor de governança e as situações diversas com o hóspede: furto, objetos perdidos e esquecidos, danos com pertences dos hóspedes, doenças, falecimento, desacato, assédio sexual.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas dialogadas ;Seminários, debates e simulações;Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas;Atividade individual e em grupo;Estudo de casos;Roda de conversa;Visitas técnicas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe; • Relatórios de participação em visitas técnicas; • Apresentação de Seminários; • Participação em debates; • Simulações.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel; • Projetor multimídia; • Textos diversificados; • Vídeos. •
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • CÂNDIDO, Índio. Governança em hotelaria. 4. ed. - Caxias do Sul: EDUCS, 2003. • CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira.7. ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2000. • SEBRAE. O trabalho de camareira. Brasília: SEBRAE, 2001. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • PACHECO, A.O. Manual do Maître D'Hotel. 2.ed. São Paulo: Senac, 2000. • SARAIVA, J. Org). O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	3º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	INFORMÁTICA APLICADA II (INFOAP II)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Reconhecer quais são os recursos existentes em sistemas de gestão hoteleira;• Realizar operações básicas em sistemas de gestão hoteleira informatizado;• Identificar e aplicar os conceitos inerentes às atividades de recepção em um hotel via o uso de um sistema computacional.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Revisão dos conceitos e atividades inerentes à recepção de um hotel;• Ambiente e recursos de sistemas de gestão hoteleira;• Manipulação de operações básicas em um sistema de gestão de hoteleira:<ul style="list-style-type: none">○ Cadastro de tipos de Unidades Habitacionais;○ Cadastro das Unidades Habitacionais;○ Cadastro de Produtos;○ Cadastro de Hóspede;○ Operação de Reserva;○ Operação de Check-in com reserva;○ Operação de Check-in sem reserva;○ Fechamento de hospedagem.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas;• Atividades práticas;• Exemplos e exercícios de fixação.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Atividades individuais e em grupo;• Avaliações teóricas e práticas.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Computador; • Softwares: sistema operacional, sistemas de gestão hoteleira; • Projetor Multimídia; • Quadro branco e lápis; • Impressora.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • SIDÔNIO, L. V. Gestão Hoteleira. Montes Claros: Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, 2015. • <u>COSTA, R.</u>; <u>SOUZA, T.</u> Gestão Comercial Hoteleira. Lisboa: Lidel, 2014. • DUARTE, V. V. Administração De Sistemas Hoteleiros. 3^a. Ed. São Paulo: SENAC, 2005. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>LUNKES, R. J.</u> Gestão Hoteleira. Custos, Sistemas de Informação, Planejamento Estratégico, Orçamento e Gestão Ambiental. Curitiba: Juruá, 2012.

IV MÓDULO



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de
Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA (LPOR)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	LINGUAGEM E PRODUÇÃO TEXTUAL
	<ul style="list-style-type: none">• Caracterizar pronomes, identificar suas funções e utilizá-los, compreendendo a coesão referencial no texto.• Caracterizar os mais diferentes tipos de verbos, sua estrutura, sua função, além de empregar corretamente os tempos verbais para construção do texto.• Caracterizar o advérbio, sua função e seu uso no texto.• Analisar o período simples através de seus termos, compreendendo o funcionamento da língua e suas características semânticas.• Entender como se organiza a argumentação.• Compreender e usar o artigo de opinião e o editorial, bem como sua estrutura, sua finalidade, o perfil dos leitores e a linguagem.
LITERATURA	<ul style="list-style-type: none">• Compreender o que foi a prosa romântica, o projeto literário e seus principais escritores.• Compreender o que foi a prosa realista, o projeto literário e seus principais escritores.• Compreender o que foi a prosa naturalista, o projeto literário e seus principais escritores.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • LINGUAGEM: MORFOSSINTAXE <ul style="list-style-type: none"> – Relações morfossintáticas: forma e função. <ul style="list-style-type: none"> 1. O Pronome 2. O verbo 3. O advérbio 4. A análise sintática do período simples. • LITERATURA <ul style="list-style-type: none"> – A prosa romântica – A prosa realista. – A prosa naturalista • PRODUÇÃO DE TEXTO <ul style="list-style-type: none"> - Modo de organização do discurso: a argumentação - Artigo de opinião - Editorial
METODOLOGIAS DE ENSINO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Análise de diferentes gêneros de textos; Exposição oral teórica; • Atividades em grupos e individuais; • Discussão dos conceitos apresentados; • Atividades de pesquisa e exposição.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura, • Debates, • Atividades em grupos, • Atividades individuais.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livro texto • Textos diversos de acordo com o conteúdo aplicado. • Projetor

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<ul style="list-style-type: none"> • Televisão/ DVD <p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ABAURRE, Maria Luísa M. e PONTARA, Marcela. Gramática: Texto: análise e construção de sentido. São Paulo: Moderna. • DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora. Gêneros textuais e ensino. 4 ed. Rio de Janeiro: Lucerna. • FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. Lições de texto: leitura e redação. 4. ed., São Paulo: Ática. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • LEME, Odilon Soares. Linguagem, Literatura e Redação. São Paulo: Ed. Ática. • GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio de Janeiro; Fudação Getúlio Vargas.
---------------------------------	--



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FILOSOFIA (FILO)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender a especificidade da filosofia em relação aos outros tipos de conhecimento comum ao discente;• Compreender o objeto de estudo da filosofia e suas divisões;• Compreender a importância da filosofia e do filosofar no mundo contemporâneo;• Descrever as principais características da reflexão filosófica;• Identificar a origem das principais ideias que permeiam a cultura ocidental;• Reconhecer a importância do pensar racional como também os limites da razão.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• A Filosofia na história<ul style="list-style-type: none">-Os períodos históricos da Filosofia-Os principais problemas filosóficos ao longo da história• A verdade<ul style="list-style-type: none">-Ignorância e Verdade;-Buscando a Verdade;-As Concepções de Verdade.

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas dialogadas; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos individuais e coletivos; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando. 3. ed. revista. São Paulo: Moderna. • BAGGINI, J. O porco filósofo: 100 experiências de pensamento para a vida cotidiana / Julian Baggini; tradução Edmundo Barreiros. Rio de Janeiro: Relume Dumará. • CABRERA, J. Diário de um filósofo no Brasil. Ijuí: Unijuí. • CHAUI, Marilena. Convite a filosofia. São Paulo – SP: Ática. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • GAARDER, J. O mundo de Sofia: romance da história da filosofia. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. ilustrada • de filosofia: das origens à idade moderna. / Ubaldo Nicola; [Tradução Maria Margherita De Luca]. São Paulo: Globo, 2005. • MACEDO JR, R. P. (organizador). Curso de filosofia política. São Paulo: Atlas, 2008.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA (MATE)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer a teoria e a prática da matemática,, indispensáveis para o exercício da cidadania e como forma de integração na sociedade.Definir tabelas e planilhas de dados como matrizes, estudar elementos e propriedades.Identificar e resolver situações problemas do cotidiano envolvendo várias equações lineares com várias incógnitas, com o auxilio dos determinantes.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Identificar, ponto, reta e plano de forma intuitiva.Reconhecer figuras geométricas planas e suas respectivos elementos e propriedades.Calcular área da região limitada por uma figura geométrica plana.Usar o teorema de Tales e semelhança de triângulos em situações do cotidiano.Aplicar as relações métricas e trigonométricas nos triângulos retângulos.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, desenvolvimento de projetos.Leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações escritas; • Avaliações práticas; • Tarefas em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de quadro branco; • Computador; • Projetor multimedia; • Vídeos; • Material pedagógico lúdico do laboratório de matemática.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • GELSON, Iezzi [et al.]. Matemática: ciência e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Saraiva. • DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Ática. • BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI, José Rui. Matemática: Uma nova abordagem. Ensino Médio, São Paulo FTD. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • BUCCHI, Paulo. Curso Prático de Matemática, São Paulo, Moderna. GENTIL, Nelson. Matemática para o 2º grau, São Paulo: Ática. LIMA, Elon Lages. A matemática do ensino médio, Rio de Janeiro, SBM, 2010. • RIBEIRO, Jackson. Matemática: Ciência linguagem e tecnologia, São Paulo, Scipione. • SMOLE, Kátia. Matemática ensino médio, São Paulo, Saraiva.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM MEIOS DE FORMA HOSPEDAGEM	INTEGRADA	MÓDULO	4º	
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FÍSICA (FISC)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender e aplicar os conhecimentos dos conteúdos relacionados com parte da mecânica.• Estudar os fenômenos físicos envolvidos com a cinemática, dinâmica e leis de conservação;• Aplicar os conceitos com o dia-a-dia;• Desenvolver e explicar experimentos físicos na área.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• CINEMÁTICA<ul style="list-style-type: none">– Movimento retilíneo– Conceitos fundamentais– Movimento uniforme– Movimento uniformemente variado– Queda livre• DINÂMICA<ul style="list-style-type: none">– Leis de Newton– Princípios fundamentais– Força de atrito– Estática

	<ul style="list-style-type: none"> – Equilíbrio de uma partícula – Equilíbrio de um corpo rígido – Hidrostática – Pressão e massa específica – Pressão atmosférica – Variação da pressão com a profundidade – Vasos comunicantes – Princípio de Pascal – Princípio de Arquimedes • LEIS DE CONSERVAÇÃO <ul style="list-style-type: none"> – Conservação da energia – Trabalho de uma força – Potência
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações • Trabalho práticos individuais e em grupo; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco, retroprojetor e os laboratórios de informática e de instrumentos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • GREF: Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Física 1: Mecânica. São Paulo: Ática.

-
- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Antônio Máximo Ribeiro da Luz; Beatriz Alvarenga Álvares Luz. Física: volume 1. São Paulo: Scipione.• Alberto Gaspar. Experiências de Ciências para o ensino fundamental. São Paulo: Ática. |
|--|--|

COMPLEMENTAR

- Aurelio Gonçalves Filho; Carlos Toscano Gonçalves Filho. Física, volume único: ensino médio. São Paulo: Scipione.
-



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM MEIOS DE FORMA HOSPEDAGEM	INTEGRADA	MÓDULO	4º	
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	QUÍMICA (QUIM)				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer os fenômenos naturais e interpretar seus resultados bem como interferir nos mesmos de maneira controlada e calculada.Saber o que está acontecendo quando visualizarCalcular todos os processos possíveis de mudança;Interagir de maneira construtiva e encontrar objetividade científica nos fatos.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Tabela periódicaLigações químicasÁcidos e basesTermodinâmicaReações de precipitaçãoIdentificação de cátions
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas teóricas expositivas;Aulas práticas em laboratório;Seminários.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação escrita: Individual e Grupo; • Relatório de aula prática; • Seminário; • Atividades individuais em sala de aula.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livros didáticos; • laboratório de ensino; • Experimentos; • Marcador de quadro branco; • Datashow.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • FELTRE, Ricardo - Fundamentos da Química (4a edição), São Paulo PERUZZO. F.M.; CANTO. E.L., Química na abordagem do cotidiano, • volume 1, 4a edição, ed moderna, São Paulo • SANTOS, Wildson Luiz Pereira dos (coord.), Química & Sociedade, vol. único, São Paulo: Nova Geração • USBERCO, João; Salvador, Edgard. Química Geral. 12a.ed. São Paulo: Saraiva <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman • BROWN; LEMAY e BURSTEN, Química – A ciência central; 9a edição; Pearson • JUNIOR, Paul M. Química Geral e Reações Químicas. vol. 1 e 2, São Paulo: Pioneira Thomson • SANTOS, Wildson L. (coord.), Química & Sociedade. Nova Geração, São Paulo.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM MEIOS DE FORMA HOSPEDAGEM	INTEGRADA	MÓDULO	4º	
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	BIOLOGIA (BIOL)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ol style="list-style-type: none">1. Conhecer e identificar os principais tipos de compostos Orgânicos e inorgânicos essenciais à vida e suas principais fontes no meio ambiente;2. Conhecer a estrutura molecular, classificação, função, metabolismo e principais formas de armazenamento dos carboidratos;3. Conhecer a estrutura química, classificação, função, fontes, quantidade ideal dos lipídeos inseridos na dieta e sua relação com doenças cardiovasculares/obesidade;4. Conhecer a estrutura, função e diferenças entre a molécula de DNA e RNA presentes nas diversas formas de vida;5. Compreender as etapas de síntese protéica nos organismos vivos;6. Conhecer a estrutura molecular, classificação, fonte, metabolismo e funções das proteínas;7. Conhecer as vitaminas hidrossolúveis, sua função no organismo vivo, principais alimentos que a contém e doenças provocadas pela carência dessas moléculas.8. Conhecer as vitaminas lipossolúveis, sua função no organismo vivo, principais alimentos que a contém e doenças provocadas pela carência dessas moléculas.9. Identificar, por meio de imagens e esquemas, as principais fases da mitose e da meiose;
------------------	--

	<p>10. Reconhecer o papel da mitose na reprodução assexuada de organismos unicelulares e no crescimento e desenvolvimento dos organismos multicelulares;</p> <p>11. Relacionar a meiose e a reprodução sexuada;</p> <p>12. Compreender a importância da regulação do ciclo celular para o bom funcionamento do organismo e a sobrevivência das espécies;</p> <p>13. Caracterizar o câncer como um problema de descontrole na regulação do ciclo celular.</p>
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Bioquímica celular: <ul style="list-style-type: none"> - Compostos Inorgânicos; - Água - Sais Minerais • Compostos Orgânicos. <ul style="list-style-type: none"> - Carboidrato - Lipídeos - Proteínas - Ácidos Nucléicos - Vitaminas Citologia: <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos de Observação celular - Microscópio Óptico - Microscópio Eletrônico de varredura e Transmissão - Lupas Estereoscópicas - Envoltórios celulares; - Membrana Plasmática - Parede celular - Transporte entre Membranas

	<ul style="list-style-type: none"> - Transporte Ativo - Transporte Passivo - Osmose - Difusão simples - Difusão Facilitada - Transporte em Bloco - Endocitose - Fagocitose - Pinocitose - Exocitose - Citoplasma; - Organelas citoplasmáticas - Núcleo celular - Divisão celular - Mitose - Meiose
METODOLOGIAS DE ENSINO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas teórico-expositivas dialogadas; • Debate sobre textos e demais recursos de informação. Exibição de filmes e vídeos didáticos • Aulas práticas em Laboratório
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação escrita: Individual e Grupo Relatório aula prática; • Seminário; • Atividades individuais em sala de aula.

	<ul style="list-style-type: none"> • Data show e computador • Quadro branco e lápis • Livro didático • Textos impressos • Vídeos • Laboratório biologia • Modelos químicos das moléculas orgânicas e inorgânicas
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • AMABIS, José Mariano. Biologia das Células. 2a Ed. São Paulo: Moderna, 2004. 1v. • LINHARES, Sérgio & GEWANDZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje: Citologia, histologia e origem da vida. 14a Ed. São Paulo: Ática, 2003. 1v. • LOPES, Sônia Godoy B. Carvalho. Introdução à Biologia e Origem da Vida, Citologia, Reprodução e Embriologia, Histologia. 1a Ed. São Paulo: Saraiva, 2002. 1v. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Birner, Ernesto; Uzunian, Armênio. Biologia vol. único - 4a Ed. São Paulo: Harbra. • Machado, Sídio. Biologia Ciência e Tecnologia vol. Único – 1a Ed. São Paulo: Scipione, 2009. Marcondes, Ayrton Cesar. Biologia e Cidadania vol. 1 e 2 - 1a Ed. São Paulo: Escala Educacional. • PAULINO, Wilson Roberto. Citologia e Histologia. 1a Ed. São Paulo: Ática. 1v e 2v. • SILVA Junior, César da & SASSON, Sezar. As Características da Vida, Biologia Celular, Vírus entre moléculas e células, A origem da Vida e Histologia Animal. 8a Ed. São Paulo: Saraiva. 1v e 2v.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	4°
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	GESTÃO ORGANIZACIONAL E SEGURANÇA NO TRABALHO (GOST)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Reconhecer a importância da segurança do trabalho em geral, no Brasil;• Reconhecer aspectos relevantes das normas reguladoras;• Conhecer e utilizar equipamentos de proteção individual e coletiva;• Identificar noções de combate a incêndio;• Entender a estrutura de programas de saúde e segurança do trabalho;• Aplicar as técnicas básicas de primeiros socorros e seus procedimentos.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Introdução á segurança e a acidentes e doenças de trabalho;• Riscos ambientais e fundamentos da higiene ocupacional;• Procedimentos e políticas de SSMA (saúde, segurança e meio ambiente;• Primeiros socorros.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas e práticas em campo ou laboratório;• trabalhos individuais ou em grupo; Discussões em sala de aula;• Listas de exercícios;• Estudos de caso.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas e práticas em campo ou laboratório;• Trabalhos individuais ou em grupo, seminários e eventos;

	<ul style="list-style-type: none"> • Discussões em sala de aula; • Listas de exercícios; • Estudos de caso.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Power point; • Quadro de apontamentos; • Estudo de case; • Aulas expositivas.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislação em Segurança e Saúde no trabalho (Lei 6514/77 e normas regulamentadoras aprovadas pela portaria Mtb 3. 214/78 e alterações). • SOUZA, Carlos Roberto Coutinho, ARAUJO, Giovanni Morares, BENITO, Juarez. Normas regulamentadoras comentadas. Rio de Janeiro. • GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de Segurança e saúde no trabalho. São Paulo: LTr, 2006. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • SANTOS, Alcinéia M. dos anjos, e outros. Introdução à higiene ocupacional. São Paulo: FUNDACENTRO, 2001. • FALCÃO, L.F.R.; BRANDÃO, J.C.M. <i>Primeiros Socorros</i>. São Paulo: Martinari, 2010.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	EVENTOS NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM (EVTH)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	2 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conceituar eventos, tipologia e terminologia de eventos na hotelaria;Elaborar projetos de eventos;Organizar eventos sociais e científicos;Identificar os recursos humanos para eventos em hotéis;Elaborar roteiros para cerimoniais.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Conceituação e evolução histórica de eventosTipologia de eventos;Fases de eventos;Recursos materiais, humanos e financeiros necessários aos eventos.Identificar os procedimentos adequados na organização de um eventoElaboração um projeto de eventoPlanejamento e organização de eventos nos meios de hospedagemNormas de ceremonial e protocolo e etiqueta social e profissional;Etiqueta social.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas;Aulas práticas;Visitas técnicas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Testes/provas por escrito • Trabalhos em equipe e individuais • Relatórios de visitas técnicas • Lista de exercícios • Estudos dirigidos; • Seminários
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livros, revistas e textos especializados sobre a temática estudada; • Quadro branco e caneta; • Equipamento de projeção e multimídia; • Vídeos e Dvds.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <p>MATIAS, M. Organização de Eventos: procedimentos e técnicas. 5.ed. São Paulo: Manole, 2010.</p> <p>SALGADO, P. Protocolo, Cerimonial e Etiqueta em Eventos. São Paulo: Paulus, 2010.</p> <p>ZANELLA, L.C. Manual de Organização de Eventos. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>ZITTA, Carmem. Organização de Eventos: da ideia a realidade. Brasilia: Editora Senac-DF, 2014.</p>



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA ESPANHOLA (LESP)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer e identificar elementos da cultura espanhola, bem como de expressões próprias desta cultura, desenvolvendo o conhecimento do vocabulário básico e de algumas estruturas gramaticais do espanhol.Desenvolver o vocabulário básico e de estruturas gramaticais do espanhol;Conhecer e utilizar expressões idiomáticas próprias da Língua Espanhola;Praticar as estratégias de leitura: compreensão e interpretação de textos.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Saudações, despedidas e agradecimentos em espanhol.Sons das letras do alfabeto espanholApresentação pessoal.Pronomes pessoais.Tratamento formal e informal.Preencher fichas com dados pessoais.Dias da semanaMeses do anoArtigos, contrações e preposiçõesFalar sobre a rotinaAs horasVerbos gustar, preferir e quererProfissõesOs alimentosA família

	<ul style="list-style-type: none"> • Conectivos • Heterossemânticos • Falar sobre ações momentâneas (estar + gerúndio) • Noções culturais sobre países de fala hispânica • Perífrasis ir + a + infinitivo • Verbos no presente do indicativo: regulares e irregulares.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas e dialogadas; • Trabalhos realizados em sala de aula; • Trabalhos de pesquisa extra-classe; • Visitas técnicas, • Recursos audiovisuais;
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Testes/Provas orais e escritas, • Trabalhos em equipe,
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro e marcadores. • Data-show • Caixa de som • Papel A4 • Internet.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • MARTIN, Ivan Rodrigues. Síntesis. São Paulo: Ática, 2010. • MILANI, E.M. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Ed. Saraiva 2006. • PICANÇO, Denise C. de Lima. El arte de ler em español: lengua extranjera moderna: español. Vol.1. 2010. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • MALDONADO, C (et al). La conjugación verbal: el uso de verbos en el español de España y de América Latina. Madrid: Ediciones SM, 2005. • Dicionário básico: Espanhol-Português/Português-Espanhol. Melhoramentos. • Diccionario Online da Real Academia Española, disponível em: www.rae.es • Dicionário Online Wordreference, disponível em: www.wordreference.com



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	4º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	GOVERNANÇA NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM II (GOVR II)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer e identificar os fundamentos necessários para à atuação na área de governança nos diversos meios de hospedagem;Implementar os serviços e procedimentos básicos para suporte ao setor de governança;Aplicar técnicas e procedimentos próprios dos meios de governança.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Técnicas e procedimentos operacionais do setor de Governança;Limpeza, arrumação e padronização das unidades habitacionais;Equipamentos, utensílios e materiais de limpeza;Configuração dos apartamentos;Tarefas administrativas da governança.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas dialogadas ;Seminários, debates e simulações;Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas.Atividade individual e em grupo;Estudo de casos;Roda de conversa;Visitas técnicas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe;Relatórios de participação em visitas técnicas;Apresentação de Seminários;Participação em debates, simulações e outras atividades propostas.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel; • Projetor Multimídia; • Textos diversificados; • Vídeos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • CÂNDIDO, Índio. Governança em hotelaria. 4. ed. - Caxias do Sul: EDUCS, 2003. • CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira.7. ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2000. • SEBRAE. O trabalho de camareira. Brasília: SEBRAE, 2001. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • PACHECO, A.O. Manual do Maître D'Hotel. 2.ed. São Paulo: Senac, 2000. • SARAIVA, J. (org). O (a) Profissional de Hotelaria e Empresa Similar: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009.

V MÓDULO



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de
Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

 INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	SOCIOLOGIA (SOCI)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender e definir os conceitos e a diferença entre poder, autoridade e dominação;• Compreender e identificar as semelhanças e as especificidades referentes às sociedades com Estado e às sociedades sem Estado;• Identificar e explicar as perspectivas teóricas dos mais importantes pensadores da política como Maquiavel, Hobbes, Locke, Rousseau, Montesquieu.• Analisar e identificar as diversas formas de Estado e sistemas de governo do período antigo ao contemporâneo;• Refletir e explicar sobre os papéis reservados aos poderes, compreendendo assim, as suas funções a partir das suas divisões;• Conhecer e definir com maior ênfase a formação do Estado Moderno, as causas de sua origem, assim como, seus efeitos no contexto atual;• Refletir e identificar acerca das principais características da sociedade contemporânea;• Esclarecer a relação contraditória do Estado em meio ao contexto global;
-----------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar a forma como o capitalismo veio se transformando ao longo da história.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Poder, autoridade e dominação; • Sociedades com Estado e sociedades sem Estado; • Clássicos da Política • Formas de governo, formas de Estado e sistemas de governo; • Divisão dos poderes; • Formação do Estado Moderno; • Sociedade contemporânea • Modo de produção capitalista • Globalização e Estado Nação
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas dialogadas empregando: quadro negro, retroprojetor e PowerPoint; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios; • Aulas vivenciais
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos individuais e coletivos; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extraclasse.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Projetor multimídia; • Quadro branco de vidro com pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos
	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade, volume único, 4. ed, São Paulo • OLIVEIRA, Pérlio Santos de. Introdução à sociologia. Editora Ática, São Paulo • SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO. Sociologia Ensino médio. 2. edição, Curitiba: SEED-PR T • OMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. Editora Saraiva, 2 edição, São Paulo
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • ARANTES, A. A. O que é cultura popular. 5a ed. São Paulo: Editora Brasiliense • BRANDÃO, C. R. O que é folclore. 2a ed. São Paulo: Editora Brasiliense, • COELHO, T. O que é indústria cultural. 15a ed. São Paulo: Editora Brasiliense,



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA (LPOR)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender e usar a Língua Portuguesa como língua materna, como meio de expressão, informação e comunicação, geradora de significação e integradora da organização de mundo e da própria identidade;• Analisar, interpretar e aplicar as formas literárias e artísticas construídas e constitutivas do patrimônio cultural brasileiro através da percepção do eixo temporal e espacial.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Período composto por coordenação e subordinação Concordância verbal e nominal;• Regência verbal e nominal;• Colocação pronominal;• Produção textual – Cartas argumentativas de reclamação e solicitação, texto de divulgação científica, o texto argumentativo (a seleção de argumentos, a informatividade e o senso comum), o texto dissertativa);• Primeira fase do Modernismo – poesia e prosa;• Segunda fase do Modernismo – poesia e prosa;• A literatura contemporânea (a geração de 45 e o teatro brasileiro do século XX).
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas;• Aplicação de exercícios;• Trabalho em grupo;• Aulas práticas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações escritas • Trabalho em grupo; • Seminários; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de língua; • Biblioteca;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • CEGALLA, DOMINGOS PASCHOAL. Novíssima Gramática da Língua Portuguesa - Ed. 2005. Nacional • CEREJA, William Roberto, MAGALHAES, Thereza Cochar. Literatura Brasileira - Em Diálogo com Outras Literaturas e Outras Linguagens. São Pauo, Editora Atual. • CEREJA, William Roberto, MAGALHAES, Thereza Cochar. Português linguagens, Volume 3, reformulado. São Paulo, Editora Atual. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • FERREIRA, AURELIO B. HOLANDA. Mini Aurélio o Dicionário da Língua Portuguesa - Revista e Ampliada. Positivo Editora • FERREIRA, MAURO. Aprender e Praticar Gramática – Edição Renovada. Ftd • GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna. Rio, FGV, 1978. • HOUAIS, ANTONIO. Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa. Objetiva MICHAELIS. Michaelis - Moderno Dicionário da Língua Portuguesa. Melhoramentos • TUFANO, DOUGLAS. Estudos de Língua Portuguesa : Minigramática. Moderna.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	5º
EIXO TECNOLOGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FÍSICA (FISC)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender e aplicar os conhecimentos dos conteúdos relacionados com parte da mecânica.• Estudar os fenômenos físicos envolvidos com a cinemática, dinâmica e leis de conservação;• Aplicar os conceitos no o dia-a-dia;• Desenvolver e explicar experimentos físicos na área.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• TEMPERATURA E DILATAÇÃO TÉRMICA<ul style="list-style-type: none">– Equilíbrio térmico e temperatura– Medida da temperatura– Dilatação térmica• COMPORTAMENTO TÉRMICO DOS GASES<ul style="list-style-type: none">– Leis dos gases– Teoria cinética dos gases• CALOR: CONCEITO E MEDIDA<ul style="list-style-type: none">– Calor: energia em trânsito– Medida do calor

	<ul style="list-style-type: none"> – Caloria e calor específico da água – Capacidade calorífica – Trocas de calor • MUDANÇAS DE FASE E TRANSMISSÃO DE CALOR <ul style="list-style-type: none"> – Mudanças de fase – Transmissão de calor • LEIS DA TERMODINÂMICA <ul style="list-style-type: none"> – Primeira Lei da Termodinâmica – Aplicações da Primeira Lei da Termodinâmica – Transformações termodinâmicas de um gás – Fenômenos reversíveis e irreversíveis – Segunda Lei da Termodinâmica – Máquina de Carnot – Desordem e entropia
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogada ; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação escrita • Trabalho em grupo; • Seminários.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de informática;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • GASPAR, A. Física – Série Brasil, Editora Ática, vol. Único, 1a edição (2004) • NUNES, D. Física – Série Novo Ensino Médio, Editora Ática, vol. Único, (2000) • GREF: Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Física 1: Mecânica. São Paulo: Ática.

COMPLEMENTAR

- Antônio Máximo Ribeiro da Luz; Beatriz Alvarenga Álvares Luz. Física: volume 1. São Paulo: Scipione.
 - Alberto Gaspar. Experiências de Ciências para o ensino fundamental. São Paulo: Ática.
 - Aurelio Gonçalves Filho; Carlos Toscano Gonçalves Filho. Física, volume único: ensino médio. São Paulo: Scipione.
-



CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	QUÍMICA (QUIM)				
CH ANUAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS/AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">As aulas têm como objetivo principal introduzir conhecimentos fundamentais de química para proporcionar ao aluno entendimento sobre os principais tópicos relacionados ao curso.Relacionar a disciplina química com os principais conceitos que fornecem subsídios para as subáreas de atuação do curso, proporcionando ao aluno conhecimento e valorização dos princípios químicos com foco na preparação dos estudantes.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Análise físico-química de água e esgotoEquilíbrio químicoEquilíbrio químico em soluçõesIntrodução à Química OrgânicaPolímeros e PlásticosQuímica ambiental
METODOLOGIAS DE ENSINO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none">Aulas teóricas expositivas;Aulas práticas em laboratório;Seminários.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none">Avaliação escrita: Individual e Grupo;Relatório de aula prática;Seminário;Atividades individuais em sala de aula.

**RECURSOS
DIDÁTICOS
NECESSÁRIOS**

- Livros didáticos;
- Laboratório de ensino;
- Experimentos;
- Marcador de quadro branco;
- Datashow.

**BIBLIOGRAFIA
RECOMENDADA**

BÁSICA

- FELTRE, Ricardo - Fundamentos da Química (4^a edição), São Paulo
PERUZZO, F.M.; CANTO, E.L., Química na abordagem do cotidiano, volume 1, 4^a edição, ed moderna, São Paulo
SANTOS, Wildson Luiz Pereira dos (coord.), Química & Sociedade, vol. único, São Paulo: Nova Geração
USBERCO, João; Salvador, Edgard. Química Geral. 12^a.ed. São Paulo: Saraiva

COMPLEMENTAR

- ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman
- BROWN; LEMAY e BURSTEN, Química – A ciência central; 9^a edição; Pearson
- JUNIOR, Paul M. Química Geral e Reações Químicas. vol. 1 e 2, São Paulo: Pioneira Thomson
- SANTOS, Wildson L. (coord.), Química & Sociedade. Nova Geração, São Paulo



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA (MATE)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer a teoria e a prática da matemática,, indispensáveis para o exercício da cidadania e como forma de integração na sociedade.Reconhecer as funções trigonométricas seno, cosseno, tangente, secante cossecante e cotangente.Identificar e resolver os problemas relacionados a contagem.Compreender o contexto histórico que envolve o surgimento e reconhecimento dos números complexos da matemática, identificar os números complexos em sua forma algébrica e trigonométrica, e também sua representação geométrica.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Trigonometria no ciclo trigonométrico, arcos côngruos, função: seno, cosseno, tangente, secante, cossecante, cotangente, relação fundamental, redução ao primeiro quadrante, soma e subtração de arcos, transformação de soma em produto, equações trigonométricas.Análise combinatória, princípio fundamental da contagem, factorial de um número natural, arranjos simples, permutação simples, combinação simples, arranjos com repetição e permutação com repetição.Números Complexos, conjunto dos números complexos, forma algébrica de Z, operações com números complexos, forma trigonométrica ou polar, operações na forma trigonométrica.

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas teóricas expositivas; • Aulas práticas em laboratório; • Desenvolvimento de projetos. • Leitura de textos; • Palestras; • Seminários; • Pesquisas bibliográficas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Numa concepção de aprendizagem mais ampla, podemos pensar em três dimensões do saber, que correspondem a três questões: o que devemos saber, como devemos fazer e como devemos ser ou conviver socialmente. • Nesse contexto devemos ter: Avaliações escritas, avaliações práticas e tarefas em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de quadro branco. • Computador • Projetor multimídia • Vídeos • Material pedagógico lúdico do laboratório de matemática.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI, José Rui. Matemática: Uma nova abordagem. Ensino Médio, São Paulo FTD. • DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Ática. • GELSON, Iezzi [et al.]. Matemática: ciência e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Saraiva.

COMPLEMENTAR

- BUCCHI, Paulo. *Curso Prático de Matemática*, São Paulo, Moderna. GENTIL, Nelson. *Matemática para o 2º grau*, São Paulo: Ática. LIMA, Elon Lages. *A matemática do ensino médio*, Rio de Janeiro, SBM. RIBEIRO, Jackson. *Matemática: Ciência linguagem e tecnologia*, São Paulo, Scipione.
- SMOLE, Kátia. *Matemática ensino médio*, São Paulo, Saraiva.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	BIOLOGIA (BIOL)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Conhecer conceitos básicos usados na genética;• Conceituar genótipo e explicar sua relação com o fenótipo;• Conhecer os princípios de construção de heredogramas e compreender a importância desse tipo de representação gráfica;• Conhecer a 1º e 2º lei de Mendel• Representar, por meio de esquemas ou modelos, a separação dos cromossomos e dos alelos de um gene na meiose;• Conceituar pleitropia, alelos letais, alelos múltiplos;• Conhecer a determinação de grupos sanguíneos ABO, compreendendo os princípios envolvidos na incompatibilidade entre certos tipos sanguíneos;• Conhecer a determinação genética do sistema de grupos sanguíneos Rh, compreendendo os princípios envolvidos na incompatibilidade entre mãe e feto responsável pela eritroblastose fetal;• Conhecer a estrutura geral dos vírus, forma de reprodução e suas particularidades;• Compreender as principais formas de transmissão de doenças virais;• Conhecer a estrutura geral da célula bacteriana e suas partes principais;• Conhecer o processo de reprodução assexuada e sexuada em bactérias, e sua curva de crescimento;• Compreender que certas bactérias são causadoras de diversas doenças humanas, e formas de tratamento e prevenção dessas doenças;• Reconhecer a importância das bactérias para o meio ambiente e para a humanidade;• Conhecer a estrutura, reprodução e forma de vida dos fungos;• Conhecer os principais grupos de fungos usados na indústria alimentícia e farmacêutica;• Identificar fungos patogênicos que podem comprometer a qualidade de vida dos animais;
------------------	---

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<p>Compreender o ciclo reprodutivo de vermes e insetos que compromete a qualidade da água, dos alimentos e da vida dos animais.</p> <p>Conceitos Fundamentais em Genética</p> <p>Introdução à Genética Mendeliana</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1º Lei de Mendel - 2º Lei de Mendel <p>Descobrindo um Genótipo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quadrado de Punnet - Heredograma <p>Herança dos Grupos Sanguíneos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema ABO - Sistema Rh - Eritroblastose Fetal <p>Vírus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definição - Morfologia - Especificidade <p>Reprodução dos vírus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ciclo de um vírus bacteriófago - Ciclo do HIV <p>Vírus e doenças humanas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reservatórios virais - Transmissão, tratamento e prevenção de doenças - Por que tomamos vacinas? <p>Imunização</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ativa - Passiva <p>Bactérias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definição - Classificação <ul style="list-style-type: none"> - Quanto à nutrição - Quanto à respiração celular - Quanto à parede celular <ul style="list-style-type: none"> - Gram-positivos - Gram-negativos <p>Morfologia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma de célula - Agrupamentos (colônia) bacterianos <p>Importância</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ambiental - Farmacêutica - Industrial - Biotecnológica <p>Características nutricionais das bactérias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bactéria aeróbia - Bactéria anaeróbia <p>Reprodução das bactérias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assexuada - Sexuada <ul style="list-style-type: none"> - Conjugação - Transdução - Transformação
--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Curva de crescimento bacteriano - Doenças humanas causadas por bactérias <p>Reino Animal</p> <p>Invertebrados</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platelmintos, Nematelmintos, Platelmintos e Insetos - Estrutura corporal, Ciclo Reprodutivo, Habitat - Doenças provocadas por vermes, contaminação e Medidas Profiláticas.
METODOLOGIAS DE ENSINO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas teórico-expositivas; • Debate sobre textos e demais recursos de informação. • Exibição de Filmes e vídeos didáticos • Aulas práticas em Laboratório
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação escrita: Individual e Grupo • Relatório aula prática • Seminário • Atividades individuais em sala
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Data show e computador • Quadro branco e lápis • Livro didático • Textos impressos • Vídeos • Laboratório de biologia • Modelos químicos das moléculas orgânicas e inorgânicas
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <p>AMABIS, José Mariano. Biologia das Células. 2^a Ed. São Paulo: Moderna, 1v.</p> <p>LINHARES, Sérgio & GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje: Citologia, histologia e origem da vida. 14^a Ed. São Paulo: Ática, 1v.</p> <p>LOPES, Sônia Godoy B. Carvalho. Introdução à Biologia e Origem da Vida, Citologia, Reprodução e Embriologia, Histologia. 1^a Ed. São Paulo: Saraiva, 1v.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>PAULINO, Wilson Roberto. Citologia e Histologia. 1^a Ed. São Paulo: Ática. 1v e 2v.</p> <p>SILVA Junior, César da & SASSON, Sezar. As Características da Vida, Biologia Celular, Vírus entre moléculas e células, A origem da Vida e</p>

Histologia Animal. 8^a Ed. São Paulo: Saraiva.1v e 2v.

Birner, Ernesto; Uzunian, Armênio. Biologia vol. único - 4^a Ed. São Paulo: Harbra.

Machado, Sídio. Biologia Ciência e Tecnologia vol. Único – 1^a Ed. São Paulo: Scipione, 2009. Marcondes, Ayrton Cesar. Biologia e Cidadania vol. 1 e 2 - 1^a Ed. São Paulo: Escala Educacional.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA INGLESA (LING)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	2 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Conhecer a Língua Inglesa, utilizando-a como base para a reflexão sobre sua língua materna e os aspectos culturais que elas compreendem, contribuindo para o resgate de identidade do aluno.• Definir a si mesmo na Língua Inglesa (ser capaz de cumprimentar o outro adequadamente na língua-alvo, oralmente e por escrito, dizer/perguntar nome, idade, estado civil, cidade natal e emprego; coisas ou pessoas que ama, gosta, não gosta e detesta; suas atividades do dia a dia, sua rotina) na modalidade escrita e/ou oral.• Dar e seguir instruções;• Produzir sentido a partir de elementos linguísticos e extralingüísticos de gêneros textuais (orais, escritos e/ou híbridos) na língua-alvo.• Ampliar de modo autônomo o próprio vocabulário a partir de estratégias de aprendizagem e compreensão, bem como do uso de ferramentas de tradução eletrônicas e dicionários convencionais.• Apropriar-se de elementos que auxiliem no processo de leitura, oralidade e escrita, tendo em vista a aprendizagem autônoma e contínua.• Conhecer e contextualizar conteúdos situacionais com a realidade.• Praticar a conversação por meio de diálogos informais sobre
------------------	--

	passeios turísticos, serviços oferecidos pelo hotel, horários, localização e etc.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Funções sócio-comunicativas básicas: • Apresentar-se ao outro mencionando nome, idade, estado civil, naturalidade e profissão (e.g.: I am [name]; I am [age]; I am [marital status]; I am from [hometown]; I am a/an [job]). • Posicionar-se em relação a diferentes tópicos (e.g.: I love [e.g.: singer]; I like [singer]; I don't like [singer]; I hate [singer]). • Falar sobre a própria rotina (e.g.: On [e.g.: Mondays], I wake up, I get up, I take a shower... [etc]). • Descobrir informações pessoais sobre o outro, como nome, idade, estado civil, naturalidade e profissão (e.g.: What is your name? How old are you? Are you single? Where are you from? What's your job?). • Descobrir as preferências do outro (e.g.: Do you [like] [e.g.: band]? What [bands] do you [like]?). • Descobrir informações sobre a rotina do outro (e.g.: What do you usually do on [Mondays]?). • Dar instruções(e.g.:Payattention!). • As funções acima relacionadas a uma terceira pessoa (masculina e feminina); • Vocabulário básico: • Profissões (especial aquelas dos alunos); números (relativos especialmente às idades dos alunos); estados civis; tipos de programas de TV, tipos de filme, música e comida; esportes, disciplinas escolares.

	<ul style="list-style-type: none"> • Dias da semana; atividades relativas ao dia-a-dia dos alunos. • Asking information and giving directions
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas com foco na abordagem comunicativa para o ensino de Língua Inglesa. • Atividades que simulam situações de comunicação em meios de hospedagem, com foco na interação e comunicação. • Atividades que englobam habilidades orais, escritas, de leitura e compreensão auditiva em Língua Inglesa. • Atividades com utilização de mídias audiovisuais. • Projetos/Atividades envolvendo gêneros textuais de natureza lúdica (como música e vídeo), informativa (por exemplo, notícias), literárias (como poemas curtos) e/ou técnica e científica. • Acesso à Internet como elemento de pesquisa; Estudo dirigido de listas de vocabulário; • Projetos/Atividade envolvendo gêneros textuais de natureza lúdica (como música e vídeo), informativa (por exemplo, notícias), literárias (como poemas curtos) e/ou técnica e científica.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios individuais ou em dupla; • Relatórios; • Avaliação oral; • Seminários.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos de mídias audiovisuais. • Internet. • Papel e Impressora • Marcador de quadro branco
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • MILLER, Kevin. Survival English: communicative activities for professional people. Oxford: Heinemann, 1995.

COMPLEMENTAR

- PIERT, W.; SCHRAND, H.; TUMAT, A. J. *Business English for All: inglês comercial para brasileiros*. São Paulo: EPU, 1987.
 - MUNHOZ, Rosângela. *Inglês Instrumental: Estratégias de Leitura*. São Paulo: Textonovo, 2004.
 - SOUZA, A. G. F. et al. *Leitura em Língua Inglesa: uma abordagem instrumental*. 2 ed. São Paulo: DISAL, 2005.
 - HOLLAENDER, Arnon; SANDERS, Sidney. *Keyword: a complete English Course*. São Paulo: Moderna, 1997.
 - Longman Dicionário Escolar - Inglês / Português - Português / Inglês - 2^a Ed. Pearson.
-



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	ALIMENTOS E BEBIDAS I (ALBE I)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer e aplicar os fundamentos teórico-práticos da gestão de alimentos e bebidas como instrumento de qualidade nos serviços de hospedagem;Aplicar as práticas de Alimentos e Bebidas nos meios de hospedagens;Identificar as peculiaridades dos serviços de A & B nos meios de hospedagem.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Alimentos e Bebidas – histórico, conceito, evolução e abrangência;Organograma de A & B;Cargos, funções, atribuições e responsabilidades dos colaboradores de A & B;Tipologia de Restaurantes;Serviços, rotinas e operações;Utensílios, móveis e equipamentos voltados para os serviços de A & B;A relação cozinha e restaurante nos meios de hospedagem;Qualidade no atendimento ao cliente.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas dialogadas ;Seminários, debates e simulações;Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas.Atividade individual e em grupo;Estudo de casos;Roda de conversa;Visitas técnicas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe; • Relatórios de participação em visitas técnicas; • Apresentação de Seminários; • Participação em debates, simulações e outras atividades propostas.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel; • Projetor Multimídia; • Textos diversificados; • Vídeos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 6.ed. Caxias do Sul : EDUCS, 2000. • DAVIES, Carlos A. Alimentos & Bebidas. São Paulo: Editora EDUCS, 1999. • FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC, 2008. • SARAIVA, Joseana Maria (org.). O(A) profissional de hotelaria e empresa similar: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009. • TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourment: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001. • HAASE FILHO, Pedro. Gastronomia: cardápios especiais. Porto Alegre: RBS, 2003. • MAC MILLAN, Norma. A arte da cozinha criativa. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1996. • SCHULUTER, Regina. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003. • BARRETO, R. Comidas e Bebidas. São Paulo. SENAC, 1990. • BARRETO, R. Passaporte para o Sabor: tecnologia para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 1995. • SILVA, de Souza. Lixo mínimo: uma proposta ecológica para a hotelaria. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2004.

-
- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.• DAVIES, Christine; VANDER DER WAGEN, Lynn. Supervisão e liderança em turismo e hotelaria. São Paulo: Rocca, 2001.• DE LA TORRE, F. Administração Hoteleira – Parte 2: Alimentos e Bebidas. São Paulo: ROCA, 1999.• FERNANDO-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.• FLORES, Paulo Silas Ozores. Treinamento em qualidade: fator de sucesso para desenvolvimento da hotelaria e turismo. São Paulo: Rocca, 2002.• FONSECA, M. Tecnologias gerenciais de restaurante. São Paulo: SENAC, 1991.• FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e ceremonial. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2002 JUNIOR, Manuel M. Leite. O serviço de mesa, bar e balcão. Lisboa: Lux, 1975. |
|--|--|
-



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA (LESPAP)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer e utilizar a Língua Espanhola no que se refere à leitura, interpretação e tradução de textos de diversos gêneros, enfatizando a área de turismo e hospitalidade;Realizar leitura por meio do contato e do trabalho de gêneros textuais autênticos e significativos para a área de estudo;Apresentar a diversidade de usos da língua estrangeira.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">- Uso de textos autênticos: propagandas publicitárias, tirinhas, textos informativos;- Demonstrativos;- Possessivos.- Cognatos: palavras idênticas e parecidas; Falsos cognatos;- Uso de textos autênticos: textos jornalísticos voltados à área do turismo, textos de opinião, narrativas;- Advérbios; Indefinidos; Intensificadores;- Expressões para establecer orden na argumentação.- Coesão e coerência na compreensão textual;
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas e dialogadas;Trabalhos realizados em salas de aula;Trabalhos de pesquisa extra-classe;

	<ul style="list-style-type: none"> • Visitas técnicas; • Recursos audiovisuais;
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Testes/Provas orais e escritas; • Trabalhos individuais e/ou em equipe; • Relatórios de participação em visitas técnicas; • Apresentação de Seminários; • Participação em debates; • Simulações.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro e marcadores. • Data-show • Caixa de som • Papel A4 • Internet
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - MARTIN, Ivan Rodrigues. Síntesis. São Paulo: Ática, 2010. - MILANI, E.M. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Ed. Saraiva 2006. - PICANÇO, Denise C. de Lima. El arte de ler en español: lengua extranjera moderna: español. Vol.1. 2010. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> - MALDONADO, C (et al). La conjugación verbal: el uso de verbos en el español de España y de América Latina. Madrid: Ediciones SM, 2005 - Dicionário básico: Espanhol-Português/Português-Espanhol. Melhoramentos. - Dicionário Brasileiro Espanhol – Português Português – Espanhol. 2 ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2000. - MILANI, E.M. <i>Gramática de Espanhol para brasileiros</i>. São Paulo: Saraiva, 2006. - PICANÇO, D.C.L.; VILLALBA, T.K.B.. <i>El arte de leer Español</i>: ensino medio. Volume 1,2,3. Curitiba: Base Editorial, 2010. - REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Diccionario de la lengua española – 22. ed. Madrid: Espasa Calpe, 1992. - GODED, Margarida. <i>Bienvenidos</i>. Editora En Clave, 2012. Volume I e II (livro do aluno). - MARQUES, Jane Aparecida et al. <i>Comunicação e Turismo</i>. São Paulo: IPSIS, 2007.

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	5º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	GESTÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM I (GHOSP I)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer e aplicar os fundamentos teóricos e práticos da Administração; Identificar a importância da Administração e a efetividade das organizações; Compreender as ações de planejamento, organização, coordenação e controle como indispensável ao êxito das atividades de hotelaria.
	<ul style="list-style-type: none"> Conceitos e princípios da: organização, empresa, lucro, produtividade, eficiência, eficácia, burocracia, qualidade, motivação, liderança, trabalho em equipe, desenvolvimento organizacional, sistemas; Noções de Estrutura Organizacional (percepção pelo organograma versus percepção por gestão por processos); Planejamento organizacional: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Modelo tradicional do Planejamento Estratégico, Tático e Operacional – Definição de visão, missão, valores, objetivos, metas, indicadores e planos de ações; ✓ Modelo Gestão Por Diretrizes – Conceitos e algumas ferramentas do Ciclo PDCA/SDCA;
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> Aulas expositivas; Debates; Pesquisas; Seminários; Visitas técnicas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Provas escritas; • Desempenho nos trabalhos individuais e em grupos; • Relato de visitas técnicas;
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livros e apostilas; • Documentários; • Quadro branco; • Data-show; • Aparelho de DVD; • Televisão.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Idalberto Chiavenato. Introdução à Teoria Geral da Administração. 7. Campus. 2003. • Antonio Cesar Amaru Maximiano. Teoria Geral da Administração. 6. Atlas, 2006. • Fernando C. Prestes Motta e Isabella F. Gouveia de Vasconcelos. Teoria Geral da Administração. 3. Cengage Learning, 2010. • CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9^a ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. • CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração. São Paulo: Makron Books, 1998. • FEMENICK, Tomislav R. Sistemas de Custos para Hotéis. 2^a edição. São Paulo: CenaUm, 2000; • DIAS, Reinaldo. CASSAR, Maurício. Fundamentos de marketing turístico. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. • KANAANE, Roberto. SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. Ética em turismo e hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Djalma de Pinho Rebouças de Oliveira. Planejamento Estratégico. 20. Atlas. 2004. • Vicente Falconi Campus. Gerenciamento da Rotina do Trabalho dia-a-dia. INDG Tec. • Antônio Cury. Organização e Métodos. Uma visão holística. 8. Atlas. 2006. • Morgan Gareth. Imagens da organização: edição executiva. 2. Atlas. 2002. • KOTLER, Philip. Administração de Marketing. 10^a ed. São Paulo, Prentice Hall, 2000. • MAXIMIANO, Antônio César. Teoria Geral da Administração: da escola científica a competitividade em economia globalizada. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2000. • MOTA, Keila Cristina Nicolau. Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001.

-
- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• POWERS, Tom. BARROW, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. |
|--|---|
-

VI MÓDULO



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de
Alagoas
Pró - Reitoria de Ensino

 INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	6º
EIXO TECNOLOGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA PORTUGUESA (LPOR)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• LINGUAGEM E PRODUÇÃO TEXTUAL<ul style="list-style-type: none">– Analisar o período composto e o uso dos conectivos para construção semântica do texto.– Compreender a conjunção como elemento coesivo no texto, aprimorando a construção e a coerência textual.– Compreender e usar as regras de concordância verbal e nominal. 4 – Entender como se organiza o texto narrativo.– Compreender e usar o relato, a notícia e a reportagem, bem como sua estrutura, sua finalidade, o perfil dos leitores e a linguagem.• LITERATURA<ul style="list-style-type: none">– Compreender o que foi a poesia parnasiana, o projeto literário e seus principais escritores.– Compreender o que foi a poesia simbolista, o projeto literário e seus principais escritores.- Compreender o que foi o Pré-Modernismo, o projeto literário e seus principais escritores.
------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • LINGUAGEM: SINTAXE DE REGÊNCIA E • PONTUAÇÃO <ul style="list-style-type: none"> - Regênciaverbal e nominal. -Crase -Pontuação - As relações semânticas da pontuação • LITERATURA <ul style="list-style-type: none"> – A Semana de Arte Moderna – O Modernismo 3 – O Pós-Modernismo • PRODUÇÃO DE TEXTO <ul style="list-style-type: none"> - Modo de organização do discurso: a exposição <ul style="list-style-type: none"> ○ Relatório ○ A redação técnica – resumo e resenha
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Análise de diferentes gêneros de textos; • Exposição oral teórica; • Atividades em grupos e individuais; • Discussão dos conceitos apresentados; • Atividades de pesquisa e exposição.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Debates; • Trabalhos individuais e coletivos; • Atividades em sala e extra-classe; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ABAURRE, Maria Luísa M. e PONTARA, Marcela. Gramática: Texto: análise e construção de sentido. São Paulo: Moderna. • DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora. Gêneros textuais e ensino. 4 ed. Rio de Janeiro: Lucerna. • FERREIRA, Mauro. Gramática da Língua Portuguesa – teoria e exercícios. 10º edição. São Paulo: FTD. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. Lições de texto: leitura e redação. 4. ed., São Paulo: Ática. _____. Para entender o texto: leitura e redação. 14. ed., São Paulo: Ática. • BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37º ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro: Lucerna.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MATEMÁTICA (MATE)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Contribuir para a integração do aluno na sociedade em que vive proporcionando-lhe conhecimentos significativos de teoria e prática da matemática, indispensáveis ao exercício da cidadania.Reconhecer os números binomiais e aplicar suas propriedades, bem como o triângulo de Pascal e suas propriedades.Identificar e resolver os problemas relacionados aos experimentos aleatórios como nos jogos de azar.Reconhecer a importância da estatística no cotidiano e suas contribuições nas diversas áreas, construir gráficos e tabelas, calcular média, mediana e moda.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Binômio de Newton, números binomiais, propriedades dos números binomiais, triângulo de Pascal e propriedades do triângulo de Pascal.Probabilidade, introdução, experimentos aleatórios, espaço amostral, eventos, operações com eventos, probabilidade de um evento, probabilidade condicional e produto de probabilidades.<ul style="list-style-type: none">Estatística, variável, tabelas de frequências, representações gráficas, medidas de centralidades e variabilidades, medidas de dispersão, medidas de centralidade e dispersão para dados agrupados.

METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas teóricas expositivas; • Aulas práticas em laboratório; • Desenvolvimento de projetos. • Leitura de textos; • Palestras; • Seminários; • Pesquisas bibliográficas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações escritas; • Avaliações práticas; • Tarefas em grupo.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de quadro branco. • Computador • Projetor multimídia • Vídeos • Material pedagógico lúdico do laboratório de matemática.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI, José Rui. Matemática: Uma nova abordagem. Ensino Médio, São Paulo FTD. • DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Ática. • GELSON, Iezzi [et al.]. Matemática: ciência e aplicações. Ensino Médio, São Paulo: Saraiva. • LIMA, Elon Lages. A matemática do ensino médio, Rio de Janeiro, SBM.

COMPLEMENTAR

- BUCCHI, Paulo. *Curso Prático de Matemática*, São Paulo, Moderna.
 - GENTIL, Nelson. *Matemática para o 2º grau*, São Paulo: Ática.
-



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FILOSOFIA (FILO)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender a especificidade da filosofia em relação aos outros tipos de conhecimento comum ao discente;• Compreender o objeto de estudo da filosofia e suas divisões;• Compreender a importância da filosofia e do filosofar no mundo contemporâneo;• Descrever as principais características da reflexão filosófica;• Identificar a origem das principais ideias que permeiam a cultura ocidental;• Reconhecer a importância do pensar racional como também os limites da razão.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Formas e Níveis de Conhecimento• Ceticismo e Dogmatismo;• A Crítica do conceito tradicional de verdade; Conhecimento vulgar (senso comum) e bom senso;• A ideologia;• Ideologia e seu sentido positivo e negativo;• A Consciência mítica;

	<ul style="list-style-type: none"> • A Reflexão filosófica; • Processo do filosofar; • Pilares do pensamento ocidental Idealismo, Racionalismo, Empirismo e Existencialismo; Hedonismo, Estoicismo e Individualismo; • Marxismo, Materialismo e Espiritualismo. • Positivismo e Pragmatismo.
METODOLOGIAS DE ENSINO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas dialogadas empregando; • Seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; • Textos diversos; • Resolução de exercícios.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APlicáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhos individuais e coletivos; • Participação em sala de aula; • Atividades em sala e extra-classe; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Projetor multimídia; • Quadro branco, pincel atômico e apagador; • Textos de revistas, jornais e internet; • Vídeos diversos.

**BIBLIOGRAFIA
RECOMENDADA**

BÁSICA

- ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**. 3. ed. revista. São Paulo: Moderna.
- BAGGINI, J. **O porco filósofo: 100 experiências de pensamento para a vida cotidiana** / Julian Baggini; tradução Edmundo Barreiros. Rio de Janeiro: Relume Dumará.
- CHAUI, Marilena. **Convite a filosofia**. São Paulo – SP: Ática.

COMPLEMENTAR

- COTRIM, G. **Fundamentos da filosofia: história e grandes temas**. 15 ed. São Paulo: Saraiva.
- GAARDER, J. **O mundo de Sofia: romance da história da filosofia**. São Paulo: Companhia das Letras.
- MACEDO JR, R. P. (organizador). **Curso de filosofia política**. São Paulo: Atlas.



CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	FÍSICA (FISC)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS/AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Compreender e aplicar os conhecimentos dos conteúdos relacionados com parte da mecânica;• Estudar os fenômenos físicos envolvidos com a cinemática, dinâmica e leis de conservação;• Aplicar os conceitos com o dia-a-dia;• Desenvolver e explicar experimentos físicos na área.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• ELETROSTÁTICA• Carga elétrica• Eletrização• Condutores e isolantes• Eletroscópios• Lei de Coulomb• Campo elétrico• Campo elétrico criado por cargas pontuais• Campo elétrico uniforme• Linhas de força• Comportamento de um condutor eletrizado• Rigidez dielétrica – poder das pontas• Potencial elétrico• Diferença de potencial• Voltagem em um campo uniforme• Voltagem no campo de uma carga pontual• Superfícies equipotenciais• Capacitores• Associação de capacitores• Energia em um capacitor• ELETRODINÂMICA• Corrente elétrica• Resistência elétrica• A lei de Ohm

	<ul style="list-style-type: none"> • Associação de resistências • Instrumentos elétricos de medida • Potência em um elemento do circuito • Variação da resistência com a temperatura • Força eletromotriz • Geradores e receptores elétricos • A equação do circuito • ELETROMAGNETISMO • Força magnética • Campo magnético • Movimento circular em campo magnético • Força magnética em um condutor • Campo magnético • Campo magnético de um condutor retilíneo • Campo magnético no centro de uma espira circular • Campo magnético de um solenóide • Influência do meio no valor do campo magnético • Indução eletromagnética • Força eletromotriz induzida • A lei de Faraday • A lei de Lenz • O transformador • Ondas eletromagnéticas • O espectro eletromagnético
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas; • Aplicação de exercícios; • Trabalho em grupo; • Aulas práticas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações • Trabalho práticos individuais e em grupo; • Exercício de fixação da aprendizagem.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e Lápis; • Data show; • Computador; • Laboratório de informática;
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • GREF: Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Física 1: Mecânica. São Paulo: Ática. <p>COMPLEMENTAR</p>

- Alberto Gaspar. Experiências de Ciências para o ensino fundamental. São Paulo: Ática.
 - Antônio Máximo Ribeiro da Luz; Beatriz Alvarenga Álvares Luz. Física: volume 1. São Paulo: Scipione.
 - Aurelio Gonçalves Filho; Carlos Toscano Gonçalves Filho. Física, volume único: ensino médio. São Paulo: Scipione.
-

PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	ALIMENTOS E BEBIDAS II (ALBE II)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar as práticas de Alimentos e Bebidas nos meios de hospedagem; Identificar as peculiaridades dos serviços de A e B nos meios de hospedagem; Vivenciar as experiências do setor de A e B dos meios de hospedagem.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> As revoluções da gastronomia contemporânea (Nouvelle Cuisine); A gastronomia atual (molecular, fusion, raiz, slow food, saudável) e tendências futuras. Boas práticas na manipulação de alimentos e higiene pessoal; Organização do trabalho; A & B: room service, copa, cozinha, restaurante, bar, bebidas, cardápio; mise en place; Tipos de serviços; Técnicas e procedimentos operacionais do setor de alimentos e bebidas.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> Aulas expositivas dialogadas ; Seminários, debates e simulações; Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas; Atividade individual e em grupo; Estudo de casos; Roda de conversa; Visitas técnicas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe; • Relatórios de participação em visitas técnicas; • Apresentação de Seminários; • Participação em debates; • Simulações.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel; • Projetor Multimídia; • Textos diversificados; • Vídeos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • CASTELLI, Geraldo . Administração hoteleira. 6.ed. Caxias do Sul : EDUCS, 2000. • DAVIES, Carlos A. Alimentos & Bebidas. São Paulo: Editora EDUCS, 1999. • FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC, 2008. • SARAIVA, Joseana Maria (org.).O(A) profissional de hotelaria e empresa similar: o saber, o ser e o saber-fazer. Recife: Bagaço, 2009. • TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourment: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001. • HAASE FILHO, Pedro. Gastronomia: cardápios especiais. Porto Alegre: RBS, 2003. • MAC MILLAN, Norma. A arte da cozinha criativa. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1996. • SCHULUTER, Regina. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003. • BARRETO, R. Comidas e Bebidas. São Paulo. SENAC, 1990. • BARRETO, R. Passaporte para o Sabor: tecnologia para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 1995. • SILVA, de Souza. Lixo mínimo: uma proposta ecológica para a hotelaria. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2004.

	DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.
--	--

- DAVIES, Christine; VANDER DER WAGEN, Lynn. Supervisão e liderança em turismo e hotelaria. São Paulo: Rocca, 2001.
 - DE LA TORRE, F. Administração Hoteleira – Parte 2: Alimentos e Bebidas. São Paulo: ROCA, 1999.
 - FERNANDO-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.
 - FLORES, Paulo Silas Ozores. Treinamento em qualidade: fator de sucesso para desenvolvimento da hotelaria e turismo. São Paulo: Rocca, 2002.
 - FONSECA, M. Tecnologias gerenciais de restaurante. São Paulo: SENAC, 1991.
 - FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e ceremonial. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2002 JUNIOR, Manuel M. Leite. O serviço de mesa, bar e balcão. Lisboa: Lux, 1975.
-



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	MARKETING NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM (MAKHOSP)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conceituar Marketing e sua aplicabilidade no âmbito hoteleiro;Analisar os conceitos de segmentação de mercado;Reconhecer a importância da pesquisa de Marketing;Refletir sobre o produto hoteleiro.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Introdução ao Marketing;Segmentação de mercado;Pesquisa de marketing;Produto Hoteleiro;Definição e Composição dos PreçosPapel da Promoção na Composição do Mix de Marketing.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas dialogadas ;Seminário;Debate;Simulações;Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas.Atividade individual e em grupo;Estudo de casos;Roda de conversa;Visitas técnicas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe;Relatórios de participação em visitas técnicas;Apresentação de Seminários;Participação em debates;Simulações.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel; • Projetor Multimídia; • Textos diversificados; • Vídeos.
BÁSICA	<ul style="list-style-type: none"> • KOTLER, Philip. ARMSTRONG, Gary. Princípios de Marketing - 12 ed. - São Paulo, Pearson Prentice Hall, 2007. • VAZ, Gil Nuno. Marketing turístico, receptivo e emissivo. São Paulo; Pioneira Thomson Learning, 2002; • GUARDANI, Fátima. Gestão de Marketing em Hotelaria. São Paulo; Atlas, 2006; • DE ROSE, Alexandre Turatti. Turismo: Planejamento e Marketing. Barueri. Ed. Manole, 2002; • CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 7. ed. - Caxias do Sul, 2000; • CRISÓSTOMO, Francisco Roberto. Turismo & Hotelaria. São Paulo, DCL, 2004; • LOVELOCK, Christopher. WIRTZ, Jochen. Marketing de Serviços: Pessoas, Tecnologias e Resultados. 5ª ed. São Paulo, Pearson Prentice Hall, 2006.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	COMPLEMENTAR <ul style="list-style-type: none"> • HOOLEY, Graham J. SAUNDERS, John A., PIERCY, Nigel F. Estratégia de marketing e posicionamento competitivo, 3ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005; • PRIDE, William M. FERREL, O.C. Marketing, conceitos e estratégias. Rio de Janeiro: LTC, 2001; • DIAS, Reinaldo. PIMENTA, Maria Alzira. Gestão de Hotelaria e Turismo. São Paulo, Pearson Prentice Hall, 2005.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LEGISLAÇÃO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM (LEMH)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer os conceitos básicos do Direito;Ler e interpretar um texto normativo;Aplicar a legislação disciplinadora no desenvolvimento da atividade profissional;Articular os conceitos jurídicos com as situações e problemas usuais do hóspede/cliente;Conhecer a relação entre o direito do consumidor e os serviços turísticos.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Introdução ao Direito: fundamentos teóricos e conceituais;Código de defesa do consumidor nos contratos de hospedagem;Classificação dos Meios de Hospedagem;Acessibilidade em serviços e equipamentos turísticos;Legislação vigente: leis, portarias, regulamentos e resoluções federais, estaduais e municipais.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas dialogadas;Seminários;Debates;Simulações;Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas;Atividade individual e em grupo;Estudo de casos;Roda de conversa;Visitas técnicas.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe; • Relatórios de participação em visitas técnicas; • Apresentação de Seminários; • Participação em debate; • Simulações e outras atividades propostas.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel. • Projetor Multimídia. • Textos diversificados. • Legislação específica. • Vídeos.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lei Geral do Turismo nº 11.771/2008; • Decreto nº 7381/ 2010; • Deliberação Normativa 429/2002; • Portaria nº 177, de 13 de setembro de 2011; • Ministério do Turismo – SBClass; • BARROS, Cybele Monteiro. Acessibilidade: orientações para bares, restaurantes e pousadas. Rio de Janeiro: SENAC, 2012. • GARCIA, Leonardo de Medeiros. Código de Defesa do Consumidor- Comentado artigo por artigo. 13 ed. Juspodivm, 2017. • NADER, Paulo. Introdução ao estudo do direito. Rio de Janeiro: Forense, 2014. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • ABNT. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. 3.ed. Rio de Janeiro, 2015.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	EMPREendedorismo (EMPR)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">• Correlacionar os processos de gestão empreendedora com o segmento da hotelaria;• Articular a inovação com o empreendedorismo no segmento da hotelaria;• Desenvolver a criatividade, para responder às situações cotidianas e ao perfil dos grupos/segmentação.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Conceitos básicos do empreendedorismo;• Características dos empreendedores;• O empreendedorismo no contexto da gestão hoteleira;• Tendências da gestão: empresa virtual, melhoria contínua, empreendedorismo e inovação;
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas dialogadas;• Seminários;• Debates;• simulações;• Apresentação de vídeos diretamente relacionados aos temas.• Atividade individual e em grupo;• Estudo de casos;• Roda de conversa;• Visitas técnicas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">• Atividades e exercícios individuais e/ou em equipe;• Relatórios de participação em visitas técnicas;• Apresentação de Seminários;• Participação em debates.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel; • Projetor Multimídia; • Textos diversificados; • Vídeos.
BÁSICA <ul style="list-style-type: none"> • AIDAR, Marcelo Marinho. Empreendedorismo. São Paulo: Thonson Learning, 2007. (Coleção debates em administração/ coordenadores, Isabella F. Gouveia de Vasconcelos, Flávio Carvalho de Vasconcelos); • CASTELLI, G. O hotel como empresa. 2.ed. Porto Alegre: Sulina, 1982; • CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 2. ed. rev. e atualizada. São Paulo: Saraiva, 2007. COMPLEMENTAR <ul style="list-style-type: none"> • DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa. São Paulo: Ed. Sextante, 1999. 	
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM	FORMA	INTEGRADA	MÓDULO	6º
EIXO TECNOLÓGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	GESTÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM II (GHOSP II)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	02 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer e aplicar os principais conceitos de gestão nos meios de hospedagem;Compreender os conceitos e parâmetros de qualidade e excelência na hotelaria;Detalhar as ações pertinentes à administração dos setores pertinentes à hotelaria.
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">Gestão hoteleira;Operacionalidade e gestão;Serviços de meios de hospedagem;Tipos e qualidade de serviços;Qualidade e excelência na hotelaria;Operações em almoxarifado e compras;Controle e manutenção.Conceitos e requisitos dos Sistemas de Gestão Ambiental.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Aulas expositivas;Debates;Pesquisas;Seminários;Visitas técnicas.
METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none">Provas escritas;Trabalhos individuais e em grupos;Relatórios.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Livros e apostilas; • Documentários; • Quadro branco; • Data-show; • Aparelho de DVD; • Televisão.
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mari Elizabete Bernardini Seiffert. ISO 14001 Sistema de Gestão Ambiental - Implantação objetiva e econômica. 4. Atlas. 2011. • POWERS, T. NARROW, C. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. • RUTHERFORD, D. Hotel: gerenciamento e operações. São Paulo: Roca, 2004. • AMBRÓSIO, Vicente. Plano de marketing: um roteiro para a ação. São Paulo: Prentice Hall do Brasil, 2007. • CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9ª ed. Caxias do Sul: Educs, 2003. • CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração. São Paulo: Makron Books, 1998. • DIAS, Reinaldo. CASSAR, Maurício. Fundamentos de marketing turístico. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. • KANAANE, Roberto. SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. Ética em turismo e hotelaria. São Paulo: Atlas, 2006. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • KOTLER, Philip. Administração de Marketing. 10ª ed. São Paulo, Prentice Hall, 2000. • MAXIMINIANO, Antônio César. Teoria Geral da Administração: da escola científica a competitividade em economia globalizada. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2000. • MOTA, Keila Cristina Nicolau. Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2001. • POWERS, Tom. BARROW, Clayton W. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.



PLANO DE ENSINO

CURSO	TÉCNICO NÍVEL MÉDIO HOSPEDAGEM	DE EMFORMA	INTEGRADA	MÓDULO	6º
EIXO TECNOLOGICO	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				
COMPONENTE CURRICULAR	LÍNGUA INGLESA (LING)				
CH SEMESTRAL	40 HORAS / AULA	CH SEMANAL	2 HORAS / AULA	FATOR	1

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">Conhecer a Língua Inglesa, utilizando-a como base para a reflexão sobre sua língua materna e os aspectos culturais que elas compreendem, contribuindo para o resgate de identidade do aluno.Definir a si mesmo na língua-alvo (ser capaz de cumprimentar o outro adequadamente na língua-alvo, oralmente e por escrito, dizer/perguntar nome, idade, estado civil, cidade natal e emprego; coisas ou pessoas que ama, gosta, não gosta e detesta; suas atividades do dia a dia, sua rotina) na modalidade escrita e/ou oral.Dar e seguir instruções;Producir sentido a partir de elementos linguísticos e extralingüísticos de gêneros textuais (orais, escritos e/ou híbridos) na língua-alvo.Ampliar de modo autônomo o próprio vocabulário a partir de estratégias de aprendizagem e compreensão, bem como do uso de ferramentas de tradução eletrônicas e dicionários convencionais.Apropriar-se de elementos que auxiliem no processo de leitura, oralidade e escrita, tendo em vista a aprendizagem autônoma e contínua.Realizar conversação por meio de diálogos informais sobre passeios turísticos, serviços oferecidos pelo hotel, horários, localização e etc.
-----------	---

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Funções sócio-comunicativas básicas: • Falar sobre eventos passados (e.g.: What did you do [yesterday]? [Yesterday], I studied English, I watched TV and I went to work.). • Falar sobre o ações em andamento (e.g.: What are you doing? I am [studying].). • Fazer planos (e.g.: What are you going to do [tomorrow]? [Tomorrow] I am going to study.). • Conjecturar sobre o future (e.g.: What will you do [in January]? [In January] I will travel.) • Vocabulário básico: • Profissões (em especial aquelas dos próprios alunos); números (relativos especialmente às idades dos alunos); estados civis; programas de TV, tipos de filme, música e comida; esportes, disciplinas escolares. • Dias da semana; atividades relativas ao dia-a-dia dos alunos. • A forma passada dos verbos trabalhados na disciplina de Língua Inglesa I. • Expressões de tempo (yesterday, last weekend, a week ago, tomorrow, today, tonight, now, tomorrow, next week, next month). • Meses do ano.
METODOLOGIAS DE ENSINO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas com foco na abordagem comunicativa para o ensino de Língua Inglesa. • Atividades que simulam situações de comunicação em meios de hospedagem, com foco na interação e comunicação. • Atividades que englobam habilidades orais, escritas, de leitura e compreensão auditiva em Língua Inglesa. • Atividades com utilização de mídias audiovisuais. • Acesso à Internet como elemento de pesquisa; • Estudo dirigido de listas de vocabulário; • Projetos/Atividade.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO APLICÁVEIS	<ul style="list-style-type: none"> • Exercícios individuais ou em dupla; • Relatórios; • Avaliação oral e escrita.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos de mídias audiovisuais. • Internet. • Papel e Impressora • Marcador de quadro branco
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	<p>BÁSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • MILLER, Kevin. <i>Survival English: communicative activities for professional people</i>. Oxford: Heinemann, 1995. <p>COMPLEMENTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • PIERT, W.; SCHRAND, H.; TUMAT, A. J. <i>Business English for All: inglês comercial para brasileiros</i>. São Paulo: EPU, 1987. • MUNHOZ, Rosângela. <i>Inglês Instrumental: Estratégias de Leitura</i>. São Paulo: Textonovo, 2004. • SOUZA, A. G. F. et al. <i>Leitura em Língua Inglesa: uma abordagem instrumental</i>. 2 ed. São Paulo: DISAL, 2005. • HOLLAENDER, Arnon; SANDERS, Sidney. <i>Keyword: a complete English Course</i>. São Paulo: Moderna, 1997. • Longman Dicionário Escolar - Inglês / Português - Português / Inglês - 2ª Ed. Pearson.

12 – REFERÊNCIAS

Agência Alagoas. Alagoas é o estado do nordeste que mais constrói hotéis, aponta levantamento. Disponível em: <http://www.cadaminuto.com.br/noticia/315527/2018/01/25/alagoas-e-o-estado-do-nordeste-que-mais-constroi-hoteis-aponta-levantamento>. Acessado em 14/02/2018.

Associação Brasileira da Indústria de Hotéis/AL. Disponível em: <http://www.abihal.com.br/abih-alagoas/>. Acessado em 14/02/2018.

BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9394/96, Brasília: MEC,2004.;

_____. Ministério da Educação. *Parecer CNE/CEB 11*, de 09 de maio de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

_____. Ministério da Educação. *Resolução CNE/CEB 3*, de 9 de julho de 2008. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

_____. Ministério da Educação. *Resolução CNE/CEB 7*, de 7 de abril de 2010. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Básica.

_____. Ministério da Educação. *Resolução CNE/CEB 2*, de 30 de janeiro de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

_____. Ministério da Educação. Resolução CNE/CEB 4, de 6 de junho de 2012. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

_____. Ministério da Educação. *Índice de Desenvolvimento da Ed. Básica - IBGE 2011*.

CARVALHO, Cícero Péricles. *Economia Popular*. 5^a ed. rev. amp. Maceió: EDUFAL, 2012.

IFAL - *Observatório Socioeconômico e Educacional*, 2010, 2011, 2012 e 2013.

IFAL - *Portaria nº 424/GR*, de 15 de abril de 2010. Atualização das Normas de Organização Didática.

IFAL - *Projeto Político Pedagógico Institucional*, 2014.

IFAL – Projetos dos Cursos Técnicos de Nível Médio 2006 a 20014.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- Censo *IBGE*, 2010.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Pesquisa Nacional por amostra de domicílio*, 2012.

Matéria: Maceió (AL) movimenta R\$ 111 milhões com quatro novos hotéis em 2017. Disponível em: <http://www.revistahoteis.com.br/maceio-al-movimenta-r-111-milhoes-com-quatro-novos-hoteis-em-2017/>. Acessado em 14/02/2018.

Matéria: Número de Turistas cresce 6,5% no semestre em Alagoas. Disponível em: http://www.panrotas.com.br/noticia-turismo/brasil/2016/07/numero-de-turistas-cresce-65-no-semestre-em-alagoas_127593.html? Acessado em 14/02/2018.

Ministério do Turismo, 2017. Municípios aderem e Mapa do Turismo de Alagoas cresce 139%. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/assuntos/8137-munic%C3%ADpios-aderem-e-mapa-do-turismo-de-alagoas-cresce-139.html>. Acessado em: 14/02/2018.

Quanto custa viajar para Maceió. Disponível em <https://quantocustaviajar.com/brasil/maceio> Acesso em 28.03.17.

Secretaria de Estado do Turismo de Alagoas. Disponível em: dados.al.gov.br/organizations/setur. Acesso em: 28.03.2017