



**PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
HOTELARIA**

Maceió-AL
2012

ESTRUTURA ADMINISTRATIVA

Sérgio Teixeira Costa

Reitor

Carlos Henrique Alves

Pró-Reitor de Pesquisa e Inovação

João Altemir Secco

Pró-Reitor de Extensão

Welligton Spencer Peixoto

Pró-Reitor de Administração e

Planejamento

Luiz Henrique de Gouveia Lemos

Pró-Reitor de Ensino

José Carlos Pessoa

Pró-Reitor de Desenvolvimento

Institucional

Edison Camilo de Moraes Júnior

Chefe de Departamento de Graduação

Jeane Maria de Melo

Diretor Geral do Campus Maceió

Angela Baraldi Pacheco

Diretora de Ensino do Campus Maceió

Silier Morais de Souza

Coordenador Acadêmico de Hotelaria

EQUIPE DE ELABORAÇÃO E SISTEMATIZAÇÃO

Prof. MS. Silier Morais de Souza
Profa. MS. Gertrudes Magna Sales
Profa. MS. Jasete Pereira da Silva
Profa. MS. Simone Couto Patriota de Almeida
Profa. Esp. Valéria Goia Vasco Teixeira

COLABORAÇÃO

Profa. MS. Maria Inês da Silva
Prof. MS. Rogério de Alencar Gouveia
Profa. Esp. Sara Oliveira Gonzaga
Pedagoga MS. Margareth Nunes da Silva
Pedagoga Dra. Maria Verônica de Medeiros Lopes

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| I - <u>Justificativa</u> | 05 |
| II - <u>Objetivo</u> | 07 |
| III - <u>Formas de Acesso</u> | 08 |
| IV - <u>Perfil do Curso e Representação Gráfica</u> | 08 |
| V - <u>Perfil do Egresso</u> | 09 |
| VI - <u>Organização Curricular</u> | 10 |
| VII - <u>Critérios e Sistema de Avaliação e Aprendizagem</u> | 17 |
| VIII - <u>Prática Profissional</u> | 18 |
| IX - <u>Sistema de Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso</u> | 20 |
| X - <u>Instalações, Equipamentos e Biblioteca</u> | 21 |
| XI - <u>Infraestrutura de Acessibilidade as Pessoas Portadoras de Necessidades Especiais</u> | 22 |
| XII - <u>Pessoal Docente e Técnico Administrativo</u> | 23 |
| XIII - <u>Programas dos Componentes Curriculares</u> | 25 |
| XIV - <u>Certificados e Diplomas Expedidos aos Concluintes</u> | 68 |

I - JUSTIFICATIVA

A história do Instituto Federal de Educação, Ciência Tecnologia de Alagoas - IFAL, da sua origem até os dias atuais, é singular no cenário das instituições educacionais brasileiras. Criado em 1909, essa instituição se consolidou na área da educação pública. A importância desta instituição centenária no desenvolvimento de Alagoas é significativa, pois o estado possui baixos índices de desenvolvimento humano.

O IFAL, vinculado ao Ministério da Educação (MEC) integra a Rede Federal de Educação Técnica e Tecnológica, tendo como missão posta em seu Projeto Político Pedagógico **trabalhar na formação de sujeitos que atinjam uma consciência crítica, capaz de inserir-se na sociedade em condições de atuação para sua transformação. Alguém que se apresente para a sociedade em condições de realizar o debate e vislumbrar perspectivas melhores** e como finalidade ofertar educação básica e superior em todos os níveis e modalidades. Caracteriza-se como instituição multi-campi composta por onze (11) unidades localizadas nos municípios de Maceió, Palmeira dos Índios, Marechal Deodoro, Satuba, Maragogi, Murici, São Miguel dos Campos, Arapiraca, Penedo, Santana do Ipanema, Piranhas e futuramente com a segunda fase da expansão mais quatro unidades serão implantadas nos municípios de União dos Palmares, Rio Largo, Coruripe e Batalha.

A partir da década de 1980, o nordeste brasileiro tornou-se o destino turístico em permanente crescimento. Setores públicos e privados vêm realizando investimentos na construção e modernização de estradas, aeroportos, saneamento básico, urbanização, restauração de patrimônios e preservação ambiental de áreas consideradas turísticas, permitindo a implantação do turismo de massa e valorização da orla marítima como principal opção de lazer. Essa combinação da infraestrutura pública com a ampliação de equipamentos privados viabilizou a explosão turística nordestina, na qual Alagoas se integra.

Maceió é um dos principais destinos turísticos do Estado e possui cerca de 18000 leitos de acordo com informações da Secretaria Municipal de Promoção do Turismo – Semptur que têm conseguido altos níveis de ocupação. Para a Associação Brasileira da Indústria Hoteleira – ABIH/Alagoas esse é um momento favorável; resultado do trabalho de divulgação do Estado, principalmente no Sul, sudeste e Centro-Oeste. Para as secretarias os atrativos da cidade de Maceió favorecem ao Turismo, sejam pelo interesse das pessoas no que Alagoas tem de melhor:

tranquilidade, belezas naturais e ou pela hospitalidade do povo, além da variada culinária alagoana dentre outros atrativos.

O Setor de Turismo e Hospitalidade em Maceió aponta para um crescimento da demanda no Estado na sua oferta de leitos, fato que evidencia uma demanda latente por formação de profissionais para atuar na área. O incremento do setor do Turismo no Estado de Alagoas tem apoio ainda pela constituição de uma melhor infraestrutura aeroportuária da capital Maceió com o Aeroporto Internacional Zumbi dos Palmares e do Centro Cultural de Exposições de Maceió.

Maceió como polo indutor do Turismo possui cerca 1,1 milhão de habitantes conta com um potencial turístico de grande envergadura tendo em vista que o fluxo de visitantes abrange também as cidades do litoral sul - Marechal Deodoro, Barra de São Miguel – e do litoral norte - Paripueira e Barra de Santo Antônio. Essas cidades ricas em belezas naturais decorrentes da sua situação geográfica privilegiada por serem banhadas pelo oceano atlântico, ainda são agraciadas pelo complexo estuarino lagunar Mundaú-Manguaba.

Esse potencial é ainda, contudo, subutilizado em razão de vários fatores dentre eles a carência de pessoal qualificado em condições de favorecer o bem estar dos turistas e hospedes.

A proposta de oferta do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, no Campus de Maceió do Instituto Federal de Alagoas – IFAL, como forma de atender a uma demanda potencial de alunos da capital, vai ao encontro inclusive, do que sugere o Ministério da Educação, para o fortalecimento dos polos indutores do turismo, a partir da capacitação da comunidade local, uma vez que, apesar de ser um dos municípios turísticos mais visitados da Região Nordeste, apresentando grande demanda e oferta de produtos e serviços, detecta-se carência de profissionais capacitados para a execução de atividades nas referidas áreas.

O Instituto Federal de Alagoas – IFAL; comungando do entendimento de que a educação profissional e tecnológica tem importância estratégica no desenvolvimento social do país – compreende a necessidade de desencadear nas suas políticas de formação profissional a oferta de cursos que venham responder as demandas de profissionais no âmbito da área de hospitalidade e lazer. Dessa forma reitera o que propugna o seu Projeto Político Pedagógico – PPP, no qual estabelece os seguintes princípios gerais da educação tecnológica também postos no Plano Nacional de Educação como referenciais propulsores na implementação desta política pública no

Estado de Alagoas: a redução das desigualdades sociais, o desenvolvimento socioeconômico, a vinculação à educação básica, a escola pública de qualidade.

O Censo 2010, divulgado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), apontou que o país tem 14.612.183 de analfabetos entre mais de 162 milhões de brasileiros com mais de dez anos de idade, o que representa 9,02% da população a partir desta faixa etária. Destes, 9,4 milhões vivem em áreas urbanas e 5,2 moram em zonas rurais. O Nordeste apresentou a maior taxa de analfabetismo, com 17,6% da população com mais de dez anos de idade. Alagoas, como apontado anteriormente, se mantém na liderança entre os estados, com 22,52% da população sem saber ler nem escrever. E em Maceió, de 932.748 pessoas, a quantidade de analfabetos entre 15 anos ou mais chega a 82.996, ou seja, 11,9 % do público que constitui essa faixa etária.

Quanto ao Mapa da Violência, o censo 2010 revela que a violência cotidiana é um problema grave. Alagoas, de 1997 a 2007, cresceu em 150% para cima nos índices de violência. Encontra-se ao lado do Maranhão e do Pará, como um dos estados brasileiros onde mais foi verificado o crescimento de homicídios, ocupando, o primeiro lugar no ranking.

A oferta do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria no IFAL – Campus Maceió se faz na perspectiva de criar e desenvolver produtos com base nas reais necessidades do contexto socioeconômico, fortalecendo o que já existe, adaptando-o à demanda em potencial. O tecnólogo em Hotelaria é um profissional extremamente necessário e fomentador da atividade turística.

Nesse sentido, o IFAL, consciente da sua função institucional de responder às demandas de formação profissional no contexto alagoano, oferta o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria objetivando contribuir para o fortalecimento do desenvolvimento social-econômico do seu povo.

II. OBJETIVO

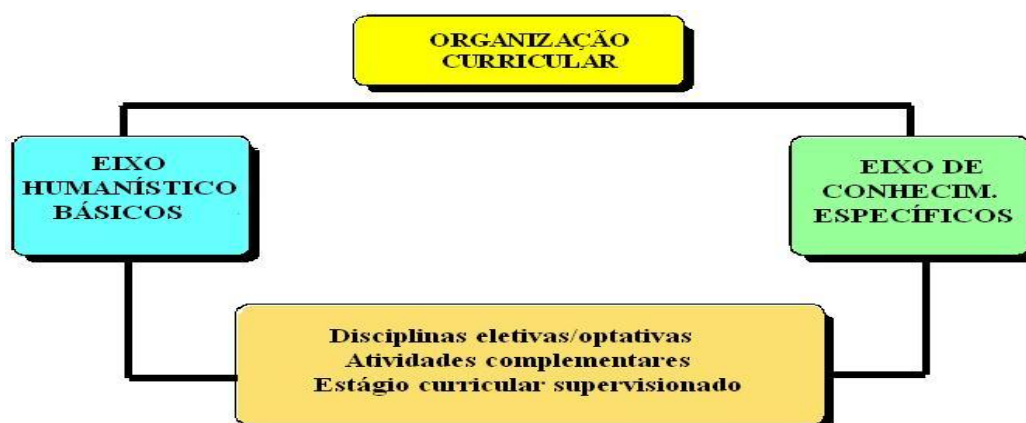
Formar cidadãos pautados em princípios, éticos, humanísticos, científicos e tecnológicos, requeridos por uma perspectiva de desenvolvimento sustentável, capazes de trabalhar na hospedagem turística, nos serviços de alimentos e bebidas, na hospedagem hospitalar, de forma a ampliar as oportunidades de inserção no setor produtivo.

III. FORMAS DE ACESSO AO CURSO

A forma de acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFAL obedece às normas do Ministério da Educação (MEC) de acesso ao Ensino Superior, realizado após conclusão do Ensino Médio ou equivalente, e classificação em processo seletivo pelo Sistema de Seleção Unificada – SISU, com 50% das vagas destinadas a alunos oriundos da rede pública conforme edital.

Outra forma de acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria ocorre por transferência, equivalência conforme estabelecido pelas Normas Didáticas do IFAL e de acordo com Edital.

IV. PERFIL DO CURSO E REPRESENTAÇÃO GRÁFICA



Perfil do Tecnólogo em Hotelaria

O setor produtivo atual busca um profissional capaz de atuar com grande versatilidade e transitar nas diversas áreas de conhecimento. Em especial, o Tecnólogo em Hotelaria habilitado pelo Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFAL – Campus Maceió terá uma formação profissional que o torne um vetor de contribuição capaz de compreender a importância do desenvolvimento da atividade hoteleira nas sociedades atuais e futuras, não só em termos econômicos, mas também ambientais sociais e culturais especialmente no que tange as áreas de planejamento, organização e gestão dos setores hoteleiros e em áreas correlatas à hospitalidade, como as de gastronomia, cruzeiros marítimos, hospitais, clínicas e spas.

Terá uma formação por sólidos conhecimentos teórico-práticos nas áreas de gerência de (Hospedagem, Alimentos e Bebidas, Compras, Marketing, Financeiro e Administrativo) inerentes a Hospitalidade e Lazer, coordenação das áreas de hospedagem, Alimentos e Bebidas, Eventos e Compras, Supervisão de Recepção, Reservas, Andares, Restaurantes e Lavanderias, Auditoria de Qualidade, Segurança e Meio Ambiente; de Chefia e Liderança numa base humanística e uma visão global que possibilite compreender o meio social em seus aspectos político, econômico e ambiental, capaz de atuar de forma polivalente, contextualizada e competente.

O egresso do Curso de Tecnologia em Hotelaria estará apto a desenvolver ações no âmbito da gerência, coordenação, supervisão e Chefia da área de hotelaria e especificamente o curso desenvolverá competência profissional, habilidades e atitudes comportamentais, tais como:

I – planejar, gerenciar e operar:

- a) Meios de hospedagem, gastronomia, clínicas, hospitais e spas;
- b) empresas de eventos, recreação e lazer e de lavanderias;
- c) marketing e vendas de produtos e serviços hoteleiros.

II – Conhecer, interpretar e aplicar:

- a) legislação hoteleira, legislação ambiental e código de defesa do consumidor;
- b) pesquisas, sondagens e indicadores socioeconômicos.

III – Integrar, atuar e lidar:

- a) equipes multidisciplinares;
- b) planos programas e projetos relacionados aos meios de hospedagem;

IV – Utilizar:

- a) técnicas de elaboração de projetos;
- b) modelos matemáticos de avaliação de gestão econômica e financeira.

V. PERFIL DO EGRESSO

Compreendendo que a crescente cientificidade da vida social e produtiva exige do cidadão trabalhador, cada vez mais, uma maior apropriação do conhecimento científico, tecnológico e político, o IFAL estabelece em seu Projeto Político Pedagógico Institucional como requisito para o perfil dos egressos de suas ofertas de ensino, a dimensão de 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.

Dessa forma, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria se propõe a formar profissionais fundamentados nas dimensões humanística, científica e tecnológica em condições de atuação nas áreas de gerência de Hospedagem, Alimentos e Bebidas, Compras, Marketing, Financeiro e Área Administrativa com o seguinte perfil:

- Planejar, organizar, liderar, coordenar e controlar as atividades hoteleiras;
- Atuar como multiplicador do conhecimento hoteleiro;
- Atuar com base em valores éticos, com responsabilidade social, ambiental e justiça;
- Coordenar e acompanhar trabalhos técnicos, estudos, pesquisas e projetos hoteleiros;
- Participar na elaboração e análise de planos e projetos para o desenvolvimento da hotelaria e da gastronomia;
- Atuar na gestão dos serviços em hospitalidade.
- Comercializar e promover os serviços relativos à atividade hoteleira;
- Identificar os potenciais turísticos do setor considerando a diversidade cultural e a sustentabilidade da hotelaria.

VI. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O IFAL, em sua perspectiva didático-pedagógica, coerente com o processo de formação de cidadãos com percepção ética, estética e protagonismo social pauta sua organização curricular, nos princípios “de liberdade e nos ideais de solidariedade humana”, tendo por finalidade “o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”. (Lei 9394/96, art. 2º). Isso requer a adoção de práticas que favoreçam conhecimentos significativos que sejam relevantes na prática cidadã e no mundo do trabalho.

A Organização Curricular do Curso Superior em Hotelaria é estruturada em cinco semestres, compostos por componentes curriculares, distribuídos em dois eixos básicos quais sejam:

Eixo de conhecimentos humanísticos básicos constituídos pelos componentes: língua portuguesa. Sociologia, filosofia, metodologia científica e antropologia cultural.

Este eixo reúne conhecimentos voltados para a orientação científica e para a compreensão do homem, do mundo, da cultura da sociedade, das relações étnicas raciais e da hotelaria sustentável. Tem em vista fornecer um cabedal de conhecimentos que subsidiem uma formação abrangente para uma atuação profissional com sujeitos humanos, inconclusos situados em contextos históricos – sociais - educacionais próprios, fomentando constante diálogo entre as diversas áreas de conhecimento. A preocupação de fundo deste eixo, em síntese se traduz em assegurar que a formação ampliada desse profissional preocupe-se com aspectos fundamentais a relação ser humano - sociedade baseada nas dimensões filosófica, psicológica, antropológica, social e histórica

Eixo de conhecimentos específicos da formação profissional constituído de conformidade com o que dispõe o parecer CNE-CES Nº 277/2006 que institui o catálogo nacional dos cursos superiores de tecnologia

Ainda tomam parte da organização curricular do curso de Hotelaria as atividades complementares em conformidade com o parecer CNE/CES Nº 239/2008, além do estágio supervisionado e o componente de Libras como optativa.

1. Matriz Curricular

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem duração de cinco semestres totalizando em 1602 horas de aulas regulares, mais 200h de atividades complementares e 200h de estágio, totalizando 2068 horas/aula.

ESTRUTURA DO CURSO TECNOLÓGICO DE HOTELARIA 2009.2

| 1º SEMESTRE DISCIPLINA | C.H. / Semanal | C.H./ 50min | CH em 60 min. |
|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|----------------------|
| FUNDAMENTOS DA HOTELARIA | 2h | 40h | 33h |
| PSICOLOGIA DAS REL. HUMANAS | 2h | 40h | 33h |
| FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO | 4h | 80h | 66h |
| SOCIOLOGIA DAS ORGANIZAÇÕES | 2h | 40h | 33h |
| FUNDAMENTOS DA FILOSOFIA | 2h | 40h | 33h |
| INGLÊS I | 2h | 40h | 33h |
| ESPAÑHOL I | 2h | 40h | 33h |
| LÍNGUA PORTUGUESA | 4h | 80h | 66h |
| | 20h | 400h | 330h |

| 2º SEMESTRE DISCIPLINA | C.H. / Semanal. | C.H./ 50min | CH em 60 min. |
|---|----------------------------------|------------------------------|----------------------|
| HOSPEDAGEM I | 3h | 60h | 50h |
| ADMINISTRAÇÃO DE A & B | 3h | 60h | 50h |
| MATEMÁTICA FINANCEIRA | 2h | 40h | 33h |
| ANTROPOLOGIA CULTURAL | 2h | 40h | 33h |
| CONTABILIDADE HOTELEIRA | 2h | 40h | 33h |
| INGLÊS II | 2h | 40h | 33h |
| ESPAÑHOL II | 2h | 40h | 33h |
| FUNDAMENTOS DA ECONOMIA | 2h | 40h | 33h |
| METODOLOGIA DA PESQUISA | 2h | 40h | 33h |
| | 20h | 400h | 331h |

| 3º SEMESTRE DISCIPLINA | C.H. / Semanal. | C.H./ 50min | CH/60 min. |
|--|----------------------------------|------------------------------|-------------------|
| HOSPEDAGEM II | 3h | 60h | 50h |
| TECNOLOGIA CULINÁRIA | 4h | 80h | 66h |
| ÉTICA E RESPONSABILIDADE SOCIAL | 2h | 40h | 33h |
| SEGURANÇA DO TRABALHO | 2h | 40h | 33h |
| CONTROLES GERENCIAIS HOTELEIROS | 4h | 80h | 66h |
| INGLÊS III | 2h | 40h | 33h |
| ESPAÑHOL III | 2h | 40h | 33h |
| | 18h | 380h | 314h |

| 4º SEMESTRE DISCIPLINA | C.H. / Semanal. | C.H./ 50min | CH/60 min. |
|---|----------------------------------|------------------------------|-------------------|
| GESTÃO AMBIENTAL NA HOTELARIA | 2h | 40h | 33h |
| NOÇÕES DE DIREITO E LEGISLAÇÃO HOTELEIRA | 4h | 80h | 66h |
| GESTÃO DE EVENTOS NA HOTELARIA | 2h | 40h | 33h |
| RELAÇÕES PÚBLICAS | 2h | 40h | 33h |
| HOTELARIA HOSPITALAR | 2h | 40h | 33h |
| SISTEMA DE INFORMAÇÃO GERENCIAL NA HOTELARIA | 2h | 40h | 33h |
| ESTATÍSTICA | 2h | 40h | 33h |
| INGLÊS IV | 2h | 40h | 33h |
| ESPAÑHOL IV | 2h | 40h | 33h |
| | 20h | 400h | 330h |

| 5º SEMESTRE DISCIPLINA | C.H. / Semanal. | C.H./ 50min | CH/ 60min. |
|--|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| GESTÃO DE MARKETING E VENDAS EM HOTELARIA | 4h | 80h | 66h |
| GEOGRAFIA DE ALAGOAS | 2h | 40h | 33h |
| GESTÃO DA QUALIDADE DE SERVIÇOS | 2h | 40h | 33h |
| EMPREENDEDORISMO | 2h | 40h | 33h |
| GESTÃO FINANCEIRA NA HOTELARIA | 4h | 80h | 66h |
| INGLÊS V | 2h | 40h | 33h |
| ESPAÑHOL V | 2h | 40h | 33h |
| SUBTOTAL | 18h | 360h | 297h |
| SUBTOTAL | 96h | 1940h | 1602h |
| ATIVIDADES COMPLEMENTARES | | 200 | 200 |
| ESTÁGIO CURRICULAR | | 200 | 200 |
| TOTAL | | 2420h | 2068h |

**PROPOSTA DE ALTERAÇÃO DA ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO DE
TECNOLOGIA EM HOTELARIA - 2012.1**

| 1º SEMESTRE DISCIPLINA | C.H. / Semanal | C.H./ 50min | CH em 60min. |
|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|---------------------|
| FUNDAMENTOS DA HOTELARIA | 4h | 80h | 66h |
| FUNDAMENTOS DA FILOSOFIA | 2h | 40h | 33h |
| FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO | 4h | 80h | 66h |
| LÍNGUA PORTUGUESA | 4h | 80h | 66h |
| SOCIOLOGIA DAS ORGANIZAÇÕES | 2h | 40h | 33h |
| LÍNGUA INGLESA I | 2h | 40h | 33h |
| LÍNGUA ESPANHOLA I | 2h | 40h | 33h |
| | 20h | 400h | 330h |

| 2º SEMESTRE DISCIPLINA | C.H. / Semanal. | C.H./ 50min | CH em 60 min. |
|--|----------------------------|------------------------|--------------------------|
| HOSPEDAGEM I | 4h | 80h | 66h |
| ADMINISTRAÇÃO DE A & B | 2h | 40h | 33h |
| METODOLOGIA CIENTÍFICA | 2h | 40h | 33h |
| ANTROPOLOGIA CULTURAL | 2h | 40h | 33h |
| CONTABILIDADE HOTELEIRA | 2h | 40h | 33h |
| PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS | 2h | 40h | 33h |
| MATEMÁTICA FINANCEIRA | 2h | 40h | 33h |
| LÍNGUA INGLESA II | 2h | 40h | 33h |
| LÍNGUA ESPANHOLA II | 2h | 40h | 33h |
| | 20h | 400h | 330h |

| 3º SEMESTRE** DISCIPLINA | C.H. / Semanal. | C.H./ 50min | CH/60 min. |
|--|----------------------------|------------------------|-------------------|
| HOSPEDAGEM II | 4h | 80h | 66h |
| TECNOLOGIA CULINÁRIA | 4h | 80h | 66h |
| ÉTICA E RESPONSABILIDADE SOCIAL | 2h | 40h | 33h |
| SEGURANÇA DO TRABALHO | 2h | 40h | 33h |
| CONTROLES GERENCIAIS HOTELEIROS | 4h | 80h | 66h |
| LÍNGUA INGLESA III | 2h | 40h | 33h |
| LÍNGUA ESPANHOLA III | 2h | 40h | 33h |
| | 20h | 400h | 330h |

**certificação Intermediária:

| 4º SEMESTRE DISCIPLINA | C.H. / Semanal. | C.H./ 50min | CH/60 min. |
|---|----------------------------|------------------------|-------------------|
| NOÇÕES DE DIREITO E LEGISLAÇÃO HOTELEIRA | 4h | 80h | 66h |
| GESTÃO AMBIENTAL NA HOTELARIA | 2h | 40h | 33h |
| GESTÃO DE EVENTOS NA HOTELARIA | 2h | 40h | 33h |
| RELAÇÕES PÚBLICAS | 2h | 40h | 33h |
| HOTELARIA HOSPITALAR | 2h | 40h | 33h |
| ESTATÍSTICA | 2h | 40h | 33h |
| <i>LIBRAS*</i> | <i>2h</i> | <i>40h</i> | <i>33h</i> |
| LÍNGUA INGLESA IV | 2h | 40h | 33h |
| LÍNGUA ESPANHOLA IV | 2h | 40h | 33h |
| | 20h | 400h | 330h |

*optativa

| 5º SEMESTRE DISCIPLINA | C.H. / Semanal. | C.H./ 50min | CH/60min. |
|---|----------------------------|------------------------|------------------|
| GESTÃO DE MARKETING HOTELEIRO | 4h | 80h | 66h |
| GEOGRAFIA DE ALAGOAS | 2h | 40h | 33h |
| EMPREENDEDORISMO | 2h | 40h | 33h |
| SISTEMA DE INFORMAÇÃO GERENCIAL NA HOTELARIA | 2h | 40h | 33h |
| GESTÃO FINANCEIRA NA HOTELARIA | 4h | 80h | 66h |
| RECREAÇÃO E LAZER NA HOTELARIA | 2h | 40h | 33h |
| LÍNGUA INGLESA V | 2h | 40h | 33h |
| LÍNGUA ESPANHOLA V | 2h | 40h | 33h |
| SUBTOTAL | 20h | 400h | 330h |
| SUBTOTAL | | 2000h | 1650h |
| ATIVIDADES COMPLEMENTARES | | 200 | 200 |
| ESTÁGIO CURRICULAR | | 200 | 200 |
| TOTAL | | 2400h | 2050h |

Nesta nova Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem duração de cinco semestres totalizando em 1650 horas de aulas regulares, mais 200h de atividades complementares e 200h de estágio, totalizando 2050 horas/aula.

b) Atividades Complementares:

Como requisito para a integralização do curso o aluno tomará parte, em no mínimo 200(duzentas) horas, de diversas atividades de caráter acadêmico-científico culturais, as quais complementam saberes e desenvolvem habilidades indispensáveis à sua formação. Essa participação ocorrerá ao longo do curso e deve ser efetivada por meio de atividades com formatos diversos tais como:

- - Projeto experimental;
- - Visitas técnicas;
- - Iniciação científica,

- - Participação e/ou organização de eventos,
- - Exercício profissional,
- - Publicações científicas,
- - Projetos de extensão,
- - Monitorias,
- - Cursos realizados em áreas afins,
- - Disciplinas avulsas,
- Produções técnico-científicas, dentre outras.

Para as atividades complementares serão designados os seguintes tempos, como carga horária:

| ATIVIDADE | CARGA HORÁRIA EM h |
|---|--|
| Congresso | 15 horas |
| Seminários | 10 horas |
| Palestras e oficinas | Mínimo de 2 horas. Mesmo que o evento seja superior, o máximo de pontuação para palestras e oficinas é 4 horas |
| Visita técnica | Mínimo de 4 horas. Máximo de 12 horas |
| Produção de material audiovisual | Mínimo de 3 horas. Máximo de 8 horas |
| Pesquisas e desenvolvimento de projetos interdisciplinares. | Mínimo de 10 horas. Máximo de 20 horas |

VII – CRITÉRIOS E SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O desenvolvimento da avaliação da aprendizagem do curso de Gestão de Turismo, em conformidade com o Projeto Político Pedagógico do IFAL, está fundamentado numa concepção emancipatória, da qual possa ser revelado nos sujeitos sociais como efeito da ação educativa, o desenvolvimento de competências e habilidades num plano multidimensional, envolvendo faceta 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 Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo estabelecerá estratégias pedagógicas que assegurem preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Em consonância com o Projeto Político Pedagógico do IFAL, a avaliação da aprendizagem do alunos no curso de Tecnologia em Hotelaria, será desenvolvida de

forma processual, paralela e contínua. Assim, durante cada atividade específica de uma determinada temática, o professor formador da unidade curricular analisará o desempenho apresentado pelo aluno, a fim de avaliá-lo.

Para efeito de registro de resultado de aprendizagem, serão adotados os procedimentos constantes nas Normas de Organização Didática do IFAL, em seu capítulo que trata da Verificação do rendimento acadêmico e da promoção.

VIII – PRÁTICA PROFISSIONAL

A prática profissional é obrigatória para o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, com **carga horária de 200 horas**. Como componente curricular, a prática profissional, em suas diferentes formas, incluindo o estágio, deverá ser desenvolvida ao longo do curso, a partir do 3º período. O aluno desenvolve relatórios parciais e relatório final **sem** apresentação perante banca examinadora, fazendo a ponte entre teoria e a prática.

São propostas de prática profissional no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria:

1. **Estudos de caso:** estudo específico que gere uma solução prática, para o IFAL.
2. **Pesquisas individuais e/ou em equipes:** aproveitamento dos trabalhos de pesquisas na área profissional e devem ser comprovadas através da entrega de Relatório Único, no qual se insiram documentos como certificados, declarações e a cópia do projeto de pesquisa e artigos científicos.
3. **Desenvolvimento de projetos** – atividades executadas que resultem em projeto executivo, conforme o plano de trabalho, e apresentação de relatórios parcial e final.
4. **Efetivo exercício profissional** (respaldado pela LDB nº 9394/96, artigo 41) – ao aluno trabalhador, já engajado no mercado de trabalho e que desempenhe atividades produtivas claramente relacionadas à área profissional, alvo do curso, ser-lhe-á concedido reconhecimento de estágio através de Relatório Único avaliado pelo professor orientador, sob a supervisão da CIEE, a partir de visita ao ambiente de trabalho do aluno, entrega de relatórios e documentação comprobatória do efetivo exercício profissional durante o período de 200 horas, com efetivo exercício profissional, na área do curso, há pelo menos 6 meses.

Além das atividades de práticas profissionais citadas anteriormente, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria pode acrescentar:

5. **Monitorias** (monitores bolsistas e voluntários) - pode ser na área do curso ou em áreas de conhecimento.
6. **Participação em Cursos ou Atividades de Extensão** presenciais ou à distância, relacionados à área, coordenados por docente do IFAL ou de outra Instituição de Ensino Federal ou Particular pode ser aproveitado como prática profissional com no máximo 60 horas; nesse caso é necessária a apresentação de certificado ou declaração de participação e relatório;
São consideradas atividades de extensão: cursos de computação, cursos na área de gestão de pessoas, cursos na área de gerenciamento de negócios, cursos de línguas (níveis intermediário, avançado ou conversação), e áreas afins.
7. **Participação em concursos, exposições e feiras** relacionados com a área de estudos, comprovado por certificado e, ou declaração – aproveitamento de até 20 horas;
8. **Participação como ministrante de palestras, oficinas, painéis, mediador** em palestras, encontros, conferências, debates, fóruns, mesas-redondas, painéis, simpósios, seminários e congressos, comprovado por certificado e, ou declaração – aproveitamento de até 40 horas;
9. **Visitas técnicas e, ou viagens de estudo monitoradas**, com apresentação de relatório – aproveitamento de até 20 horas;
10. **Participação na organização de eventos, exposições, feiras, palestras, seminários**, relacionados com o curso, comprovado por certificado e, ou declaração – aproveitamento de até 20 horas;
11. **Grupos de estudos orientados por docente**, com plano de trabalho que conste os objetivos do grupo de estudos, cronograma de atividades e o horário dos encontros, comprovado por declaração - aproveitamento de até 20 horas;

12. Estágio Curricular

O estágio curricular é entendido como espaço de aprendizagem no qual o licenciando exerce *in loco* atividades próprias da sua área de atuação profissional, supervisionado por um profissional já habilitado, nas empresas conveniadas com o IFAL. Deverá ocorrer mediante acompanhamento dos professores orientadores de

Estágio da Instituição; com a entrega dos relatórios mensais e final de estágio com aprovação do professor (a) orientador (a) do Curso.

A única forma de obtenção de dispensa de estágio se dará para aquele aluno (a) que comprovar atuação profissional no trade de turismo (áreas afins do Curso); mediante pedido de dispensa de estágio e anexar um relatório consubstanciado de suas atividades e aprovado pelo professor orientador de estágio do Curso.

IX - SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

O sistema de avaliação de projetos de curso do IFAL fundamenta-se a partir de duas portarias recentes (2010):

- A portaria nº 1713/GR, de 1º de dezembro de 2010, criou o regulamento dos Colegiados de Curso com a finalidade de acompanhar o processo pedagógico, deliberando sobre o funcionamento dos cursos e demais questões de sua competência. De acordo com o inciso II, do artigo 4º da Seção II (Das competências) do referido regulamento:

“Art. 4º - Compete ao Colegiado do Curso:

II – Analisar, discutir e deliberar sobre aspectos relativos ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e às alterações necessárias encaminhadas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso”.

- A portaria nº 1714/GR, de 1º de dezembro de 2010, que, criou o Núcleo Docente Estruturante (NDE) com a finalidade de elaborar e atualizar os Projetos Pedagógicos dos Cursos.

O NDE é composto por 5 (cinco) professores efetivos pertencentes ao corpo docente do curso, incluindo o coordenador. Como o colegiado do curso de Hotelaria está estruturado, os professores do NDE de Hotelaria já foram designados pela Diretora do Campus Maceió.

O NDE tem como atribuição acadêmica principal, acompanhar o processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso – PPC.

Além dessa atribuição, o NDE deve contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso, zelar pela integração curricular interdisciplinar, elaborar e manter atualizado o currículo do curso, analisar e avaliar o projeto pedagógico do curso, propondo alterações quando necessárias.

A publicação da portaria nº 1714/GR, de 1º de dezembro de 2010, criou o Núcleo Docente Estruturante (NDE) com a finalidade de elaborar e atualizar os Projetos Pedagógicos dos Cursos. A partir de então, houve discussões sistemáticas com todos

os professores da Coordenadoria, cuja participação foi fundamental no sentido de aprimorar e atualizar a proposta do curso, além de realizar levantamento da estrutura física e de equipamentos, currículos etc. Existe uma Comissão Permanente de Avaliação (CPA), conforme a portaria nº 1712/GR, de 1º de dezembro de 2010.

Além disso, o IFAL em seu PDI contempla que suas avaliações abrangerão os contextos interno e externo, sendo que consideradas as seguintes variáveis:

- Contexto interno: alunos, professores, currículo, instituição (periodicidade – anual);
- Contexto externo: cenários e tendências das habilitações ofertadas pela instituição; cenários e tendências do mercado de trabalho; pesquisa com o aluno egresso; avaliação pelos segmentos representativos da comunidade (periodicidade anual).

X. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA.

1. Infraestrutura:

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria conta com a seguinte estrutura física:

1. 05 salas de aulas,
2. Laboratório de Informática com 21 computadores (alunos e professor); DVD, TV 50 polegadas FULL HD, completo, 04 câmeras de vídeo, 04 gravadores, retroprojetor, 04 handset, microfone com fio e sem fio e datashow, condicionamento de ar com Split de 30.000Btus e bancadas com as instalações elétricas necessárias.

2.1 . computadores

- a) 20 computadores destinados aos alunos e;
- b) 1 computador destinado ao professor.
- c) 1 Split de 30.000 Btus.1 hub com saídas para a quantidade de computadores em questão.
- d. Tomadas tremulares monofásicas (3 pinos) na quantidade por equipamento – computador;
- e. Fiação elétrica embutida;
 - a. Quadro de disjuntores para conjunto de 4 tomadas, visando garantir a proteção elétrica dos equipamentos instalados, bem como facilitar a identificação de possíveis problemas através da identificação existente;

- b. Cabeamento lógico de redes locais com fiação em cabos de boa qualidade – fio par trançado de oito vias Categoria 5.
- c. Tomadas padrão RJ-45, em caixas plásticas, instaladas imediatamente acima das canaletas (mínimo de 60 cm do chão). Simples (uma por micro) ou duplas (uma para cada dois micros). Distância máxima do micro de 1,5 m.
- d. Entrada única para a sala, fechada por porta em madeira resistente com fechadura com travamento rápido interno. Se porta externa, uma segunda porta, em grade de aço e cadeado.
- e. Uma mesa para cada micro ou bancada, com tampo de madeira revestida, fosco, cor clara, profundidade mínima de 75 cm, mínimo de 2 cm de espessura, cantos arredondados ou borda revestida.
- f. 30 Cadeiras estofadas para micro e uso comum.

b) Biblioteca

O Campus Maceió possui um acervo/Livros que dá suporte à organização curricular do curso e suficiência do número de exemplares à demanda real em um mesmo período letivo. (anexo a este plano).

XI INFRAESTRUTURA DE ACESSIBILIDADE ÀS PESSOAS PORTADORAS DE NECESSIDADES ESPECIAIS

O Campus Maceió possui banheiros adaptados e rampas que permitem o acesso do estudante com dificuldades de mobilidade aos espaços de uso das salas de aula, laboratórios, núcleo e coordenação do curso. Uma plataforma de acessibilidade foi implantada, no bloco de Eletrônica que dá acesso ao 1º andar onde funciona o Curso.

Há reservas de vagas em estacionamentos nas proximidades das unidades da instituição, para pessoas portadoras de necessidades especiais.

XII. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os docentes desse Instituto estão enquadrados na Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, criada a partir Lei nº 11.784/2008. Os servidores técnico-administrativos estão enquadrados no Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação (PCCTAE), criado pela Lei nº 11.091/2005.

O quadro de docentes do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Campus Maceió é, atualmente, composto por **26** professores, distribuídos entre especialistas, mestres e doutores, conforme perfil apresentado na tabela seguinte:

| Docentes | Titulação | Situação |
|--|------------------|---|
| Ari Denisson da Silva Doutorando em Letras e Linguística, UFAL, 4 CAPES. | Mestre | Mestrado: Letras e Linguística, UFAL, 4 CAPES, 2011. Graduação: Letras, UFAL, 2007. |
| Edel Alexandre | Mestre | |
| Edison Camilo | Mestre | |
| Felipe Vasconcelos Cavalcante | Mestre | Mestrado: Direito: UFPE, 4, CAPES; Especialização: Direito Processual, UFAL, 1998. Graduação: Direito: UFAL, 1998. |
| Fábio Soares Gomes | Mestre | Mestrado: |
| Karla Janaína Alexandre da Silva | Especialista. | Especialização: Linguística: UFPE, 2004. Graduação: Letras: UFPE, 2002. |
| Gertrudes Magna Sales | Mestra | Mestrado: Curso: Gestão de Negócios Turísticos, UECE, CE, 2002. Especialização: Curso: Administração de Turismo, UFAL, 1992. Graduação: Administração Universidade Federal de Alagoas – UFAL, Maceió, 1990. |
| Givaldo Oliveira dos Santos | Doutor | Doutorado: Engenharia Elétrica – UNICAMP, 2003. |
| Luis Antônio | Mestre | |
| Maria Jasete Pereira | Mestra | Mestrado: |

| | | |
|-------------------------------------|--------------|---|
| Maurício Pereira Pinto | Mestre | Mestrado: |
| Maria Inês da Silva | Mestra | Mestrado: Comunicação e Cultura, UFRJ, 2001. Especialização: Mídia e Poder na Região Nordeste, UFAL, 1999. Graduação: Comunicação Social – Relações Públicas, UFAL, 1988. |
| Maria do Carmo Milito | Doutora | Doutorado: Linguística, UFAL. |
| Nádia Mara da Silveira | Doutora | Doutorado: Linguística, UFAL, 2002. Mestrado: Letras e Linguística, UFAL, 1996. Especialização: Psicologia Social, UFAL, 1992. Graduação: Psicologia, CESMAC, 1988. |
| Neide Guimarães Borges | Especialista | Especialização: |
| Rogério de Alencar Gouveia | Mestre | Mestrado Profissionalizante: Engenharia de Produção, UFPE, 2008. Pós-graduação: Administração Financeira, CESMAC, 2000. Graduação: Bacharel em Administração, CESMAC, AL, em 1990. |
| Regina Maria de Oliveira Brasileiro | Mestra | Mestrado: Educação, UFAL, 2008. Graduação: Pedagogia, UFAL, 2004. |
| Silier Moraes de Souza | Mestre | Mestrado: Mestre em Gestão Empresarial, UFAL, 2000. Graduação: Bacharel em Administração, CESMAC, - AL, em 1992; |
| Sara Oliveira Gonzaga | Especialista | Especialização: docência do Ensino Superior, UFAL, 2002. Graduação: UFAL, 1992; |
| Sara Medeiros | Mestra | |

Solange Enoi Resende

Mestra

XIII – PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES**1º SEMESTRE:****1.FUNDAMENTOS DA HOTELARIA – 33 horas**

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: Fundamentos do Turismo e da Hotelaria | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 40h | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Ms. Gertrudes Magna Sales da Silva | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <p>Desenvolver as bases tecnológicas para uma formação profissional direcionada para as atividades hoteleiras, através do estudo de conceitos e princípios básicos do turismo e da hotelaria. Tal estudo abordará conteúdos relativos à história, definições técnicas, classificações e demais características do turismo, assim como os serviços oferecidos pelas empresas turísticas, em especial, as empresas de hospedagem. Serão ainda abordados conhecimentos relativos às primeiras iniciativas das empresas hoteleiras e suas novas tendências, terminologia básica do turismo e da hotelaria, segmentação, classificação e estrutura organizacional dos hotéis.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lúcio de e JORGE, Wilson Edson. Hotel: planejamento e projeto. ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2002.</p> <p>ANDRADE, José Vicente de. Turismo: fundamentos e dimensões. 4. ed. São Paulo: Ática, 2000.</p> <p>ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (organizadora). Turismo. Como aprender, como ensinar. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.</p> <p>BARRETTO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 9. ed. Campinas, SP: Papirus, 2000.</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 3ª ed. rev. e ampl.- São Paulo: SENAC, 2000.</p> <p>CÂNDIDO, Índio e VIEIRA, Elenara Vieia de. Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. 2.ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2003.</p> <p>DUARTE, Vladir Vieira. Administração de sistemas hoteleiros: conceitos básicos. 2. ed. rev. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2003.</p> <p>LAGE, Beatriz Helena G. e MILONE, Paulo César (organizadores). Turismo: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | | | | | |
| <p>LOHMANN, Guilherme e NETTO, Alexandre Panosso. Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.</p> <p>OLIVEIRA, Antônio Pereira. Turismo e desenvolvimento: planejamento e organização. 4. ed. rev. e ampl. São Paulo, 2002.</p> <p>PROSERPIO, Renata. O Avanço das Redes Hoteleiras Internacionais no Brasil. São Paulo: Aleph, 2007</p> | | | | | |

2. PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS – 33 horas

| EMENTA |
|---|
| <p>Desenvolver competências e habilidades que permitam ao tecnólogo em hotelaria construir uma postura de líder diante das situações e relações humanas, tornando-o capacitado a resolver problemas de forma dinâmica. Tal posicionamento se consolidará a partir do desenvolvimento de alguns conhecimentos como os de personalidade, de motivação, de pensamento emocional, racional e criativo, de percepção, de aspectos de liderança, de gerenciamento do estresse, de dinâmicas de grupo e de técnicas de como falar em público.</p> |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA |
| <p>ANDREOLA, Balduino A. Dinâmica de Grupo. Jogo da Vida e Didática do Futuro. Petrópolis-RJ: Vozes, 2001. CASTILHO, Áurea. Liderando Grupos. Um Enfoque Gerencial. 3ªed. Rio de Janeiro: Qualitmark. 1999 DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Z. (2001). <i>Psicologia das Relações Interpessoais: Vivências para o Trabalho em Grupo</i>. Petrópolis- RJ: Vozes. FRITZEN, Silvino J. Dinâmica de Recreação e Jogos. 25ª ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1986. FRITZEN, Silvino José. Exercícios Práticos de Dinâmica de Grupo. 9 ed. Petrópolis: Vozes, 1986. POLITO, Reinaldo. Como falar corretamente e sem inibições, 102 ed. São Paulo: Saraiva, 2002.</p> |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR |
| <p>DAVIS, Keith; NEWSTROM, Jonh W. Comportamento Humano no Trabalho. Vol 1 e 2. São Paulo: Pioneira, 2001. HALL, Calvin Springer & LINDZEY, Gardner. Teorias da Personalidade. São Paulo, EPU, 1973. Krech, David & CRUTCHFIELD, Richard. Elementos de Psicologia. 6ª ed. São Paulo: Pioneira, 1962. PISANE, Elaine Maria, et al. Psicologia Geral, 9ª ed. Porto Alegre, Vozes: 1990 SOUKI, Omar. Emoção é Poder. Manual de Inteligência Emocional. 1ª ed. Belo Horizonte: Souki House, 1999. WEISS, Donald. Entrevista de Seleção. Como Conduzi-la com Êxito. São Paulo: Nobel, 2002.</p> |

3. FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO – 66 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|--------------------|------------------|--|--------------------|------------------|
| Nome da Disciplina: FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 04 | | | Carga Horária Semestral (h/a): 80 | | |
| Teórica: 03 | Prática: 01 | Total: 04 | Teórica: 60 | Prática: 40 | Total: 80 |
| Docente Responsável: Ms. Silier Moraes de Souza | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Introduzir os conhecimentos da ciência da administração estabelecendo relações com gestão em empresas de serviços. Conhecer os modelos de gestão e estabelecer conexões com as teorias administrativas e organizacionais. ✓ Estabelecer bases para a continuidade da discussão a propósito do pensamento administrativo e organizacional. ✓ Estimular o interesse crescente pela pesquisa, análise e o desenvolvimento organizacional. | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>CHIAVENATO, Idalberto. Introdução a Teoria Geral da Administração. Rio de Janeiro: Campus, 2004.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio César Amaru. Teoria Geral da Administração. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2000.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio César Amaru. Fundamentos de Administração: Manual Compacto para Cursos de Formação Tecnológica e Seqüenciais. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | | | | | |
| <p>ANDRADE, Rui Otávio Bernardes de. AMBONI, Nério. Teoria Geral de Administração: das Origens às Perspectivas Contemporâneas. São Paulo: M. Books do Brasil Editora Ltda, 2007.</p> <p>ADIZES, Ichak. Os ciclos de vida das organizações: como e por que as empresas crescem e morrem e o que fazer a respeito. São Paulo: Pioneira, 1990.</p> <p>AMATO, Homero S. Como Negociar – Técnicas, estratégias e táticas para negociar melhor e obter vantagens. São Paulo: STS, 2002</p> <p>MORGAN, Garreth. Imagens da organização. São Paulo: Atlas, 1996..</p> <p>OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Planejamento Estratégico: Conceitos, Metodologia E Práticas. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>SENGE, Peter. A quinta disciplina: o processo de aprendizagem das organizações. São Paulo: Best Seller, 1998.</p> <p>SILVA, Sebastião Orlando da. Estilos de administração: uma introdução à teoria geral da administração. Rio de Janeiro: EDC, 1990.</p> <p>SILVA, R. O DA, Teorias da Administração. São Paulo: Pioneira, 2001.</p> <p>TEIXEIRA, Élson Adalberto. Teoria Geral da Administração & Prática: Tga & P. FGV, 2003.</p> | | | | | |

4. SOCIOLOGIA DAS ORGANIZAÇÕES

| | |
|--|--|
| Componente Curricular: SOCIOLOGIA DAS ORGANIZAÇÕES | |
| Carga Horária: 40 | Carga Horária Semanal (h/a): 2h |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Solange Enói Resende | |
| EMENTA | |
| <p>A sociologia como ciência. O contexto histórico do surgimento e as principais abordagens teórico-metodológicas: Durkheim, Marx e Weber. Estudo sociológico das organizações. A sociedade e as organizações. A consolidação da organização industrial. A reestruturação produtiva e as organizações. Cultura organizacional. Processos sociais nas organizações. Poder, cultura e estrutura das organizações. O ambiente organizacional e a responsabilidade social.</p> | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| <p>ADORNO, Theodor. Indústria Cultural e Sociedade. São Paulo: Paz e Terra, 2002. ANTUNES, Ricardo; BRAGA, Ruy. (Org.). Infoproletários: degradação real do trabalho virtual. São Paulo: Boitempo, 2009. ANTUNES, Ricardo. Os Sentidos do Trabalho: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. 3. ed. São Paulo: Boitempo, 2000. ARON, Raymond. As etapas do pensamento sociológico. São Paulo: Martins Fontes, 1999. BAUMAN, Zygmunt; MAY, Tim. Aprendendo a pensar a sociologia. Rio de Janeiro: Zahar, 2010. BERNARDES, Cyro; MARCONDES, Reynaldo. Sociologia aplicada à administração. 5. ed., São Paulo: Saraiva, 1999. CASTRO, Celso. Sociologia Aplicada ao Turismo. São Paulo: atlas, 2002. CHAMPION, D. J. A sociologia das organizações. Rio de Janeiro: Saraiva, 1979. CHARON, J. M. Sociologia. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 1999. CHESNAIS, François. A mundialização do capital. São Paulo: Xamã, 1996. COHN, Gabriel(org.). Sociologia: para ler os clássicos – Durkheim, Marx, Weber. 2 ed. Rio de Janeiro: Azougue, 2009. COSTA, Edmilson. A globalização e o capitalismo contemporâneo. São Paulo: expressão popular, 2008 CORIOLANO, Luzia Neide M. T.; VASCONCELOS, Fabio Perdigão. O turismo e a relação sociedade-natureza: realidades, conflitos e resistências. Fortaleza: UECE, 2007. CORIOLANO, Luzia Neide M. T. O turismo nos discursos, nas políticas e no combate à pobreza. São Paulo: Annablume, 2006. COSTA PINTO, L. Sociologia do desenvolvimento. 6. ed., Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1975. DELORENZO NETO, A. A sociologia aplicada à administração: sociologia das organizações. São Paulo: Atlas, 1996. DIAS, Reinaldo. Sociologia das organizações. São Paulo: Atlas, 2008. FERREIRA, Leila da Costa. A Sociologia no horizonte do século XXI. São Paulo: Boitempo, 2002. GIDDENS, Anthony. Sociologia. 4. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004. JOHNSON, Allan G. Dicionário de Sociologia: guia prático da linguagem sociológica. Rio de Janeiro: Zahar, 1997.</p> | |

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- LAKATOS, Eva Maria. Sociologia da administração. São Paulo: Atlas. 1997.
- MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- MOTTA, F. C. P. O que é burocracia. São Paulo: Brasiliense, 1985
- PINTO, Geraldo Augusto. A organização do trabalho no século: taylorismo, fordismo e toyotismo. São Paulo: expressão popular, 2007.
- SANTANA, Marco Aurélio; RAMALHO, José Ricardo. Sociologia do trabalho. 2 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. (coleção ciências sociais, passo a passo 39)
- SCHNEIDER, E. V. Sociologia industrial: relações entre a indústria e a comunidade. Rio de Janeiro: Zahar. 1976.
- WEBER, Max. Max Weber: Sociologia. São Paulo: Ática, 1997.
- _____. Ensaio de sociologia. Rio de Janeiro: Zahar, 1971.

5. FUNDAMENTOS DA FILOSOFIA

| DADOS DA UNIDADE CURRICULAR | |
|--|-------------|
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | |
| Unidade Curricular: Fundamentos da Filosofia | |
| Carga Horária: 40h | Período: 1º |
| Docente: Prof. Mestre Fábio Soares Gomes | |
| <i>EMENTA</i> | |
| Homem, conhecimento, trabalho e ética. Os conceitos básicos da Filosofia. Ética e Filosofia. | |

| BIBLIOGRAFIA BÁSICA |
|---|
| <p>ARANHA, Maria L.; MARTINS, Maria H.P. Filosofando: introdução à filosofia. 3.ed. São Paulo: Moderna, 2003.</p> <p>CHAUÍ, Marilena. Convite à filosofia. 13.ed. São Paulo: Ática, 2003.</p> <p>DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. O que é a filosofia? Tradução de Bento Prado Jr. Rio de Janeiro: Editora 34, 1992.</p> |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR |
| <p>ABBAGNANO, Nicola. História da filosofia. Tradução de Antônio B. Coelho. 4.ed. Lisboa: Presença, 1992. (Vols. I – XIV)</p> <p>HEGEL, Georg Wilhelm Friedrich. Introdução à história da filosofia. Tradução de Euclidy C. Silva. São Paulo: Hemus, 1983.</p> <p>JAEGER, Werner. Paidéia: a formação do homem Grego. Tradução de Artur M. Pereira. 3.ed. São Paulo: Martins Fontes, 1994.</p> <p>JASPERS, Karl. Introdução ao pensamento filosófico. Tradução de Leônidas Hegenberg. São Paulo: Cultrix, 1999.</p> <p>LUCKESI, Cipriano; PASSOS, Elizete S. Introdução à filosofia. 2.ed. São Paulo: Cortez, 1996.</p> <p>VERNANT, Jean-Pierre. As origens do pensamento grego. Tradução de Ísis B. Fonseca. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996.</p> <p><u>Sites de bibliotecas e portais de periódicos</u></p> <p>http://www.capes.gov.br/capes/porta http://www.abstracta.pro.br/regras.asp http://www.afhic.org/links-p.htm http://www.scielo.org/php/index.php</p> <p><u>Sites sobre filosofia</u></p> <p>http://www.anpof.org.br/ http://bjps.oxfordjournals.org/ http://www.journals.uchicago.edu/ http://www.tandf.co.uk/journals/routledge/02698595.html</p> |

6. INGLÊS I

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: INGLÊS I | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Dra. Maria do Carmo Milito | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Técnica de leitura e interpretação de textos; ➤ Técnica de pesquisa; ➤ Aquisição de vocabulário; ➤ Técnica de escrita; Noções básicas de conversação. | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| Theresa Davidson. Inglês para Hotelaria. Fortaleza, Sebrae, 1996. Andréa Stahel M. da Silva. Guia de Conversação Langenscheidt-Inglês. São Paulo: Martins Fontes, 2000. The Complete Guide to written and spoken English. Dictionary of Contemporary English. London, Logman, 1995. | | | | | |

7.ESPAÑHOL I– 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: ESPANHOL I | | | | | |
| Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Karla Janaína | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Saludar y despedirse - Presentarse y hablar sobre datos personales - Presentar a otras personas - Hablar sobre datos personales y tratamiento formal e informal - Pedir y dar informaciones - Expresar gustos - Caracterizar personas y cosas - Expresar posesión - Hacer demostraciones - Expresar obligación - Expresar el pasado concluido; expresar el pasado reciente; expresar el pasado habitual - Expresar el futuro - Expresar posibilidad, deseo - Conocer y utilizar los heterotónicos y heterosemánticos. - Hablar sobre temas diversos | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>GODED, Margarita. VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2004.</p> <p>GODED, Margarita. VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.</p> | | | | | |

8. LÍNGUA PORTUGUESA -66h

| EMENTA |
|---|
| <p>Fala língua e sociedade. Tipologia textual. O português coloquial e a norma culta. As funções da linguagem. Sintaxe: frase, oração, período, parágrafo. Coesão e pontuação. Textos referenciais do uso da norma culta. Redação: dissertar, descrever, narrar.</p> |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA |
| <p>ABREU, Antônio Suarez. <i>Curso de Redação</i>. 10. ed. Rio de Janeiro: Ática, 1999. BECHARA, Ivanildo. <i>O que muda com o novo acordo ortográfico</i>. Rio de Janeiro. Nova Fronteira, 2008. CÂMARA JÚNIOR. Joaquim Mattoso. <i>Estrutura da língua portuguesa</i>. 35. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. CAVALCANTI NETTO, João Uchôa. <i>Equívoco</i>. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Rio, 2005. CUNHA, Celso F. & CINTRA, Luís Felipe L. <i>Nova gramática do português contemporâneo</i>. Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1988 FÁVERO, Leonor Lopes. <i>Coesão e coerência textuais</i>. 9. ed. São Paulo: Ática, 2002. GARCIA, Othon Moacyr. <i>Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar</i>. 20. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2001. KOCH, I. V. <i>A Coerência textual</i>. 12.ed. São Paulo:Contexto, 2001. KOCH, I. V. <i>A Coesão textual</i>. São Paulo: Contexto, 2002.</p> |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR |
| <p>MEDEIROS, João Bosco. <i>Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas</i>. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2004. SILVA, Deonísio da. <i>De onde vêm as palavras: origens e curiosidades da língua portuguesa</i>. 14. ed. rev. e ampl. São Paulo: A Girafa, 2005. SOUZA, JORGE MÁXIMO DE (COORD.). LÍNGUA PORTUGUESA: LEITURA, INTERPRETAÇÃO E ELABORAÇÃO DE TEXTOS. RIO DE JANEIRO: ED. RIO, 2006.</p> |

2º SEMESTRE**1. HOSPEDAGEM I – 66h**

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|--------------------|------------------|--|--------------------|------------------|
| Nome da Disciplina: HOSPEDAGEM I | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 03 | | | Carga Horária Semestral (h/a): 66 | | |
| Teórica: 01 | Prática: 01 | Total: 02 | Teórica: 43 | Prática: 23 | Total: 66 |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Gertrudes Magna Sales | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas, regras e procedimentos de trabalho da área de hospedagem • Vocabulário técnico • Atribuições e posturas dos profissionais da área de hospedagem • Estrutura organizacional e operacional da área de hospedagem • Utilização de materiais, equipamentos e utensílios da área de hospedagem | | | | | |
| Bibliografia Básica | | | | | |
| Geraldo Casteli. Administração Hoteleira. Caxias do Sul. Educ, 2001. SEBRAE. O Trabalho da Camareira. Brasília, 2001. SEBRAE. A recepção na Hotelaria, Brasília, 2001. | | | | | |
| Bibliografia Complementar | | | | | |

2. ADMINISTRAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS – A & B – 40h

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|--------------------|------------------|--|--------------------|------------------|
| Nome da Disciplina: Administração de Alimentos e Bebidas | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 02 | | | Carga Horária Semestral (h/a): 40 | | |
| Teórica: 01 | Prática: 01 | Total: 02 | Teórica: 20 | Prática: 20 | Total: 40 |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Jasete Pereira Santos | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas, regras e procedimentos de trabalho da área de A & B. • Vocabulário técnico pertinente ao departamento de A & B • Atribuições e posturas dos profissionais da área de A & B • Conceitos, princípios e histórico da gastronomia; • Estrutura organizacional e operacional do departamento de A&B; • Utilização de equipamentos e utensílios da área de A & B • Tipologia de restaurante e cozinha. • Processo de Compras de equipamentos e suprimentos. | | | | | |
| Bibliografia Básica | | | | | |
| <p>Geraldo Casteli. Administração Hoteleira. Caxias do Sul. EducS, 2001.</p> <p>Marcelo Traldi Fonseca. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. São Paulo, SENAC, 1999.</p> <p>Aristides de Oliveira Pacheco. Manual de Serviços do Garçom. São Paulo, SENAC, 2001</p> | | | | | |
| Bibliografia Complementar | | | | | |
| | | | | | |

3. MATEMÁTICA FINANCEIRA – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|--------------------|------------------|--|--------------------|------------------|
| Nome da Disciplina: MATEMÁTICA FINANCEIRA APLICADA | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 02 | | | Carga Horária Semestral (h/a): 40 | | |
| Teórica: 01 | Prática: 01 | Total: 02 | Teórica: 20 | Prática: 20 | Total: 40 |
| Docente Responsável: Prof. Dr. GIVALDO OLIVEIRA DOS SANTOS | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <p>Introdução ao estudo da matemática financeira. Operações básicas. Capitalização simples. Descontos simples. Capitalização composta. Desconto composto. Séries de pagamentos. Equivalência em fluxos de caixa. Sistemas de amortização de empréstimos. Inflação. Análise de Projeto e Decisões de Investimentos em Hotelaria</p> <p>COMPETENCIAS Utilizar os fundamentos de Matemática Financeira para melhor desempenhar suas funções na gestão hoteleira. - Identificar as noções básicas de utilização de Matemática Financeira que subsidiam o profissional da área de hotelaria.</p> <p>Bases Tecnológicas - Porcentagem - Juros: conceito, taxa, juros simples, conceito de montante a juros compostos. - Juros Compostos: conceito, fórmula e conceito de montante a juros compostos. Reajustamento de preços aplicados Fórmulas para reajuste de preços e valor reajustado. Utilizando a planilha eletrônica (Excell) Calculando o valor presente e futuro Cálculo de pagamento à vista. Calculando taxas de juros Calculando o período Pagamentos parcelados</p> | | | | | |
| Bibliografia | | | | | |
| Básica | | | | | |
| CASTELO BRANCO, Anisio Costa. Matematica Financeira Aplicada, 2ª edição revisada, Editora Thomson, São Paulo – SP, 2005 CRESPO, Antonio Arnot. Matemática Comercial e Financeira, 13ª edição, Editora Saraiva, São Paulo, 2000. FARIA, Rogério Gomes. Matemática Comercial e Financeira, 5ª edição, Maykon Books Editora, São Paulo, 2000. MATHIAS, Washigton Franco e GOMES, José Maria. Matemática Financeira, 3ª edição, Editora Atlas SA, São Paulo, 2002. | | | | | |
| Complementar | | | | | |

SANANEZ, Carlos Patrian. Matemática Financeira Aplicada a Análise de um Investimento, 2ª edição, Maykon Books Editora, São Paulo, 1999.

LAPPONI, Juan Carlos. Matemática Financeira, 1ª edição, Lapponi Treinamentos e Editora Ltda, São Paulo, 1998.

4. ANTROPOLOGIA CULTURAL– 33h

Componente Curricular: ANTROPOLOGIA

PERÍODO: 1º

Carga Horária: 40h

Docente Responsável: Profa. Mestra Solante Enoi Resende

EMENTA

Introdução à Antropologia. Cultura e Sociedade. Processos Evolutivos. Diversidade cultural como necessidade de sobrevivência material, reprodução e realização psíquica. Mostra a relação entre os indivíduos e suas respectivas culturas.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- f. **Antropologia/Etnologia: contextualização**
- g. **Cultura: conceito**
- h. **Relativismo Cultural X Etnocentrismo**
- i. **Diversidade Cultural**
- j. **Riqueza e Sociedade**

- k. **A Prática Antropológica: pesquisa**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LABURTHE-TOLRA, Philippe; WARNIER, Jean-Pierre. *Etnologia-Antropologia*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

LAPLANTINE, François. *Aprender Antropologia*. São Paulo: 1998.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1989.

MARCONI, Marina de Andrade; PRESSOTO, Zelia Maria Neves. *Antropologia: uma introdução*. São Paulo: Atlas, 1998.

5. CONTABILIDADE HOTELEIRA – 33h

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|-----------------|---------------|--|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: Contabilidade Hoteleira | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 02 | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Solange Gonzaga | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <p>Desenvolver habilidades e competências para que o tecnólogo em hotelaria possa compreender a importância da contabilidade no auxílio de suas tomadas de decisões na gestão hoteleira. Tal compreensão se concretizará a partir dos conhecimentos do patrimônio, das origens e aplicações de recursos, dos princípios e normas contábeis, do ciclo das operações que levam à apuração do resultado (lucro ou prejuízo), dos principais demonstrativos financeiros, suas estruturas, interpretações e análises.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA | | | | | |
| BÁSICA | | | | | |
| <p>MARION, José Carlos. Contabilidade Básica. 8 ed. São Paulo: Atlas, 2006. 257p.</p> <p>_____. Contabilidade Empresarial. 13 ed. São Paulo: Atlas, 2007.</p> <p>_____. Análise das Demonstrações Contábeis: Contabilidade Empresarial. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2005. 306p.</p> <p>LUNKES, João Rogério. Manual de Contabilidade Hoteleira. São Paulo: Atlas, 2004.248p.</p> | | | | | |
| COMPLEMENTAR | | | | | |
| <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Contabilidade para hotéis e restaurantes. Caxias do Sul: Educ, 2002. 127p.</p> <p>MARION, José Carlos; IUDÍCIBUS, Sérgio de. Curso de Contabilidade para não contadores. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2000</p> <p>PADOVEVEZE, Clóvis Luís. Manual de Contabilidade Básica: Uma introdução à prática Contábil. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p> | | | | | |

6. INGLÊS II – 33h

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: INGLÊS II | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Esp. Neide Guimarães | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Técnica de leitura e interpretação de textos; ➤ Técnica de pesquisa; ➤ Aquisição de vocabulário; ➤ Técnica de escrita; ➤ Conversação nível II. | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| Theresa Davidson. Inglês para Hotelaria. Fortaleza, Sebrae, 1996. Andréa Stahel M. da Silva. Guia de Conversação Langenscheidt-Inglês. São Paulo: Martins Fontes, 2000. The Complete Guide to written and spoken English. Dictionary of Contemporary English. London, Logman, 1995. | | | | | |

7. ESPANHOL II– 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: ESPANHOL II | | | | | |
| Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Esp. Karla Janaína | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Saludar y despedirse formalmente - Solicitar información - Deletrear el nombre y los apellidos - Utilizar el vocabulario relacionado con los tipos de hoteles - Hablar sobre profesionales que trabajan en un hotel - Expresar el grado de satisfacción obtenido tras el alojamiento en un hotel - Comprender y utilizar el vocabulario habitual en los bares y cafeterías de los hoteles - Solicitar y dar informaciones sobre alimentos y bebidas - Pedir y dar la comanda del desayuno - Expresar gustos y preferencias - Expresar rutina - Comprender las diferencias en las cartas de cafeterías de diversos países - Comprender los anuncios de empleo y responder a ellos - Hablar sobre temas diversos | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>GODED, Margarita. VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2004.</p> <p>GODED, Margarita. VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.</p> | | | | | |

8. FUNDAMENTOS DE ECONOMIA

| | | | | | |
|---|-----------------|---------------|--|--------------------|------------------|
| Componente Curricular: FUNDAMENTOS DE ECONOMIA | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 02 | | | Carga Horária Semestral (h/a): 40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: 30 | Prática: 10 | Total: 40 |
| Docente Responsável: Prof. Mestre Fábio Soares Gomes | | | | | |

| EMENTA | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| <p>Conceitos de economia. Modelos microeconômicos: mercados e preço; demanda e oferta. Teoria da firma. Mercados competitivos. Estruturas de mercado. Modelos macroeconômicos: fundamentos, problemas, contabilidade nacional, demanda agregada, moeda, juros e renda. Equilíbrio geral.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA | | | | | |
| BÁSICA | | | | | |
| <p>MANKIWI, N. Gregory. Introdução à economia: princípios de micro e macroeconomia. Tradução Maria José Cyhlar Monteiro – Rio de Janeiro: Campus, 1999.</p> <p>VASCONCELOS, Marcos Antônio S.; Garcia, Manuel E., Fundamentos de Economia. 2 ed. - São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>LAGE, G. H. Beatriz; MILONE, Paulo César. Economia do turismo. São Paulo: Papyrus, 2000.</p> | | | | | |
| COMPLEMENTAR | | | | | |
| <p>COELHO, Márcio Ferreira & FERNANDES, Ivan Pereira. Economia do turismo: teoria e prática. São Paulo: Papyrus, 2002.</p> <p>SANDRONI, Paulo. (org.). Dicionário de economia. São Paulo: Best Seller, 1989</p> <p>SWARBROOKE, John. Turismo sustentável: meio ambiente e economia. 2º Ed. - São Paulo: Aleph, Série turismo, 2000.</p> | | | | | |

9. METODOLOGIA DA PESQUISA 33h

| EMENTA |
|--|
| O estudo de textos: fichamento e resumos. A pesquisa bibliográfica: procedimentos. O conhecimento e a ciência: tipos e características. A pesquisa científica: tipos e características. O método científico: métodos de abordagens e procedimentos. Técnicas de pesquisa: tipos e procedimentos. Legislação e normas da ABNT. Fontes bibliográficas. Busca de dados pela internet. Elementos de estatística: população e amostra. Elaboração do projeto de pesquisa. Instrumentos para redação de relatórios técnicos e científicos. Elaboração de artigo científico. Apresentação de seminário. |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA |
| DEMO, Pedro. Metodologia Científica em Ciências Sociais . São Paulo: Atlas, 1995. KOCHE, José Carlos. Fundamentos da Metodologia Científica Editora: Vozes, 2006. LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica . 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010. _____. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos . 7.ed. São Paulo: Atlas, 2009. |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR |
| SÁ, Elisabeth Scheneider de . Manual de Normatização de Trabalhos Técnicos, Científicos e Culturais . Editora: Vozes, 1994. SEVERINO, ANTÔNIO JOAQUIM. METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO. 23.ED. SÃO PAULO: CORTEZ, 2007. |

3º SEMESTRE:**1.HOSPEDAGEM II – 66h**

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: Hospedagem II | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 4h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 80h | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Gertrudes Magna Sales da Silva | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <p>Dotar o futuro tecnólogo em hotelaria de conhecimentos essenciais ao desenvolvimento das habilidades necessárias ao desempenho de atividades relacionadas a área de Governança dos hotéis e dos demais empreendimentos de hospedagem. Para tanto, durante sua formação serão abordados temas relativos ao serviço de andares, desde a limpeza e arrumação de apartamentos até a sua supervisão, funcionamento da lavanderia/rouparia, limpeza geral, atribuições, responsabilidades e posturas dos profissionais, procedimentos especiais relacionados aos hóspedes e outros conhecimentos que se fizerem necessários.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>CÂNDIDO, Índio. Governança em hotelaria. 4. ed. - Caxias do Sul: EDUCS, 2003. CÂNDIDO,Índio e VIEIRA, Elenara Vieia de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. _____. Lavanderia hoteleira: técnicas e operações.- Caxias do Sul: EDUCS, 2003. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2003.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | | | | | |
| <p>DAVIES, Carlos Alberto. Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria. 2.ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2003. SEBRAE. O TRABALHO DE CAMAREIRA.- BRASÍLIA: SEBRAE, 2001</p> | | | | | |

2. TECNOLOGIA CULINÁRIA

| | | | | | |
|--|--------------------|------------------|--|--------------------|------------------|
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 4h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 80 | | |
| Teórica: 02 | Prática: 02 | Total: 04 | Teórica: 30 | Prática: 50 | Total: 80 |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Jasete Maria da Silva Pereira | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <p>Ao final da disciplina o aluno consiga: compreender os conceitos e princípios e evolução histórica da gastronomia. Identificar e classificar os tipos de cozinha. Executar as atribuições pertinentes ao setor de cozinha; Identificar equipamentos e utensílios dos setores que compõem o departamento da cozinha. Dominar todos os procedimentos técnicos no setor de cozinha; Elaborar e produzir receitas culinárias. Conhecer as “Resoluções” que regem as normas de boas práticas no setor de alimentos. Usar a terminologia da área de higiene alimentar. Entender a operacionalidade do PAS- Programa de Alimento Seguro. Saber como prevenir a contaminação alimentar.</p> | | | | | |
| <p>BOEGER, Marcelo Assad. Gestão em Hotelaria Hospitalar. São Paulo: Atlas, 2005 FLANDRIN, Jean-Louis. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998 FRENDE, Francisco Tommy. O mundo da cozinha: perfil, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2004 ARRUDA, G. A. Manual de Boas Práticas na Produção e Distribuição de Alimentos. São Paulo: Ponto Crítico, 2000</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | | | | | |
| <p>OMT - ORGANIZACAO MUNDIAL DE TURISMO. Manual de Qualidade, Higiene e Inocuidade dos Alimentos. Ed. Roca, 2003. A.C. MCLEAN & D. HAZELWOOD. Manual de Higiene para manipuladores de alimentos. Ed. Varela, 1994. SEBESS, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional. Senac, 2008 RODRIGUES, DOMINGUES. ARTE DE COZINHA. SENAC, 2008</p> | | | | | |

3. ÉTICA E RESPONSABILIDADE SOCIAL

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|-----------------|---------------|---------------------------------------|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: Ética e Responsabilidade Social | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Ano: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h/a | | | Carga Horária Semestral (h/a): | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: 40h/a | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Prof. Ms. Felipe Vasconcellos Cavalcante | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| PROBLEMAS SOCIAIS E ÉTICOS. RESPONSABILIDADE SOCIAL. ÉTICA. ÉTICA EMPRESARIAL. MORAL EMPRESARIAL. PROJETOS SOCIAIS. LEGISLAÇÃO DO TERCEIRO SETOR. | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| FERREL, O.C. & FRAEDRICH, JOHN & FERREL, LINDA. TRAD. RUY JUNGSMANN. REVISÃO TÉCNICA CECILIA ARRUDA. ÉTICA EMPRESARIAL: DILEMAS, TOMADAS DE DECISÕES E CASOS. RIO DE JANEIRO. REICHMANN & AFFONSO ED. 2001 | | | | | |
| MELO NETO, FRANCISCO PAULO & FROES, CÉSAR. GESTÃO DA RESPONSABILIDADE SOCIAL CORPORATIVA: O CASO BRASILEIRO. RIO DE JANEIRO. QUALITYMARK. 2001. | | | | | |
| SROUR, ROBERT HENRY. ÉTICA EMPRESARIAL: POSTURAS RESPONSÁVEIS NOS NEGÓCIOS, NA POLÍTICA E NAS RELAÇÕES PESSOAIS. RIO DE JANEIRO. EDITORA CAMPUS. 2000. | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | | | | | |
| TACHIZAWA, TAKESHY. ORGANIZAÇÕES NÃO GOVERNAMENTAIS E TERCEIRO SETOR: CRIAÇÃO DE ONGS E ESTRATÉGIAS DE ATUAÇÃO. SÃO PAULO: ATLAS, 2002. | | | | | |

4. SEGURANÇA DO TRABALHO

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|--------------------|------------------|---|------------------------|-------------------|
| Nome da Disciplina: Segurança do Trabalho. | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Turno: Noturno. | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 40h | | |
| Teórica: 1h | Prática: 1h | Total: 2h | Teórica: 20h | Prática: 20h | Total: 40h |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Sara Medeiros | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Apresentar uma visão global da Segurança do Trabalho, abordando os principais elementos de gestão utilizados nessa área e proporcionar ao aluno uma visão crítica e construtiva frente às novas tendências nas organizações. ✓ Propiciar ao aluno condições de reconhecer as principais causas de acidente e de diminuir os riscos mais comuns dentro da hotelaria, através das normas regulamentadoras. ✓ Conscientizar sobre a importância da manutenção na hotelaria e higiene do trabalho. | | | | | |
| Bibliografia Básica | | | | | |
| CAVASSA, Cesar, Ramirez, Hotéis Gerenciamento, Segurança e Manutenção. Ed. Roca, 2001. LINSMAYER, Eduardo, Guia Básico para Administração da Manutenção Hoteleira. Ed. SENAC, 2003. | | | | | |
| Complementar | | | | | |

BISSO, Ely M. Segurança do trabalho. São Paulo: Editora Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 1998.

Normas regulamentadoras publicadas pelo MTE ou MTB relativas às normas de segurança, medicina e saúde no trabalho.

Manual de Legislação Atlas. Segurança e medicina do Trabalho. Coordenação e supervisão da equipe Atlas. 39ª. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

5. CONTROLES GERENCIAIS HOTELEIROS – 66h

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|-----------------|---------------|--|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: Controles Gerenciais Hoteleiros | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 04 | | | Carga Horária Semestral (h/a): 66 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Sara Gonzaga | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| Desenvolver habilidades e competências que permitam ao tecnólogo em hotelaria identificar, mensurar, acumular, analisar, preparar, interpretar e comunicar informações que os auxiliem a atingir os objetivos organizacionais e destacar às oportunidades de contribuição para a gestão dos meios de hospedagens na obtenção de êxito nas metas estratégicas. Tal compreensão se concretizará a partir dos conhecimentos de controles gerenciais, através do entendimento dos índices de atividades, operacionais e lucratividade, comportamento de gastos e sua administração, análise de custo-volume-lucro. | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| BOEGER, Marcelo Assad; YAMASSHITA, Ana Paula. Gestão Financeira para os Meios de Hospedagem: Hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e a hospitalidade . 1 ed. São Paulo: Atlas, 2006. 187p. | | | | | |
| NAKAGAWA, Massayuki. Introdução à Controladoria: Conceitos, sistemas, implementação . São Paulo: Atlas, 1993. | | | | | |
| MARTINS, Eliseu. Contabilidade de Custos . 9 ed. São Paulo: Atlas, 2006. | | | | | |
| LEONE, George S. G. Curso de Contabilidade de Custos . São Paulo: Atlas, 1997. | | | | | |
| HORNGREN, Charles T. et al. Contabilidade de Custos . São Paulo. 11ª ed. Pearson Education, 2007. | | | | | |
| COMPLEMENTAR | | | | | |

MARION, José Carlos. **Análise das Demonstrações Contábeis: Contabilidade Empresarial**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2005. 306p.

LUNKES, João Rogério. **Manual de Contabilidade Hoteleira**. São Paulo: Atlas, 2004. 248p.

TUCH, David Lord. **Controles Gerenciais Hoteleiros**. Pesquisado e elaborado por David Lord Tuch. São Paulo: SENAC, 2000.

CHING, Hong Yuh et al. **Contabilidade & Finanças: para não especialistas**. São Paulo: Pearson Education, 2004.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de Operações Hoteleiras**. São Paulo: Pearson Education, 2005.

CISNEIROS, Carlos . **Hotelaria: Uma gestão de resultados com sucesso**. Recife: Quality Hotelaria, 2005. 133p.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**. 4 ed. São Paulo: Senac, 2006. 187p.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

6. INGLÊS III – 33h

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|----------|--------|--------------------------------------|----------|--------|
| Nome da Disciplina: INGLÊS I | | | | | |
| Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Dra. Maria do Carmo. | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Técnica de leitura e interpretação de textos; ➤ Técnica de pesquisa; ➤ Aquisição de vocabulário; ➤ Técnica de escrita; ➤ Conversação nível III. | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| Theresa Davidson. Inglês para Hotelaria. Fortaleza, Sebrae, 1996. Andréa Stahel M. da Silva. Guia de Conversação Langenscheidt-Inglês. São Paulo: Martins Fontes, 2000. The Complete Guide to written and spoken English. Dictionary of Contemporary English. London, Logman, 1995. | | | | | |

7. ESPANHOL III – 33h

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: ESPANHOL III | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Esp. Karla Janaína | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Expresar sugerencias - Expresar peticiones - Dar y seguir direcciones - Dejar y tomar recados telefónicos - Reservar una mesa en un restaurante - Indicar un hotel o restaurante - Pedir la factura en un restaurante - Utilizar el vocabulario y estructuras básicas necesarias en un restaurante - Dar y pedir información sobre un plato - Hablar sobre la profesión en el campo de la hostelería - Utilizar el vocabulario relacionado con alimentos y forma de cocinarlos en el contexto de la restauración - Comprender y utilizar el vocabulario habitual de las recetas de cocina - Expresar la cantidad de los alimentos y bebidas - Hablar sobre temas diversos - | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |

GODED, Margarita. VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2004.

GODED, Margarita. VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.

4º SEMESTRE:

1.GESTÃO AMBIENTAL EM HOTELARIA – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|--------------------|------------------|---|------------------------|-------------------|
| Nome da Disciplina: Gestão Ambiental em Hotelaria. | | | | | |
| Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Turno: Noturno. | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 4h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 40h | | |
| Teórica: 1h | Prática: 1h | Total: 2h | Teórica: 30h | Prática: 10h | Total: 40h |
| Docente Responsável: Prof. Ms. Luis Antônio da Costa | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <p>Propor soluções para a implementação eficaz de um Sistema de Gestão Ambiental prático e focado em resultados.</p> <p>Estimular o interesse pela Educação Ambiental em empresas e demonstrar sua influência para a excelência do Sistema de Gestão Ambiental.</p> <p>Apresentar os conceitos de gestão ambiental e sua aplicação na hotelaria, com ênfase na redução de desperdícios e na minimização dos impactos causados pelas atividades.</p> | | | | | |
| Bibliografia Básica | | | | | |

DEMAJOROVIC, Jacques. Sociedade de Risco e Responsabilidade Socioambiental. São Paulo: SENAC, 2003.
 GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão Ambiental em Meios de Hospedagem. São Paulo: Aleph, 2004.
 MOREIRA, Maria Suely. Estratégia e implantação de sistema de gestão ambiental modelo ISO 14000. Belo Horizonte: Ed Desenvolvimento Gerencial, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Rui, O. B. de; TACHIZAWA, Takeshy; CARVALHO, Ana B. de. Gestão ambiental – enfoque estratégico aplicado ao desenvolvimento sustentável. São Paulo: Makron Books, 2000.
 CALLENBACH, Ernest et al. Gerenciamento ecológico – Eco Management. Guia do Instituto Elmwood de Auditoria Ecológica e Negócios Sustentáveis. São Paulo: Cultrix, 1993.
 CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. Caxias do Sul, 8. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
 CASTELLI, Geraldo. Excelência em hotelaria: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1994.
 DONAIRE, Denis. Gestão ambiental na empresa. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
 LAMPRECHT, James e RICC, Renato. Padronizando o sistema da qualidade na hotelaria mundial: como implementar a ISO 9000 e ISO 14000 em hotéis e restaurantes. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1997.
 MAIMON, D. Passaporte verde: gestão ambiental e competitividade. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1996.

2. NOÇÕES DE DIREITO E LEGISLAÇÃO HOTELEIRA - 66 horas

| | | | | | |
|--|-----------------|-------------------|---|--------------------|-------------------|
| Nome da Disciplina: Noções de Direito e Legislação Hoteleira | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Ano: 2009.2 | |
| Carga Horária Semanal (h/a): | | | Carga Horária Semestral (h/a): 3 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: h/a | Teórica: h/a | Prática: | Total: h/a |
| Docente Responsável: Ms. Felipe Vasconcellos Cavalcante | | | | | |
| EMENTA (DIREITO. CONCEITO. FONTES. RAMOS. HIERARQUIA DAS NORMAS. DISPOSITIVOS CONSTITUCIONAIS APLICADOS AO TURISMO. LEGISLAÇÃO TURÍSTICA COMUM.). /COMPETÊNCIAS A DESENVOLVER | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| MAMEDE, GLADSTON . DIREITO DO TURISMO. SÃO PAULO. ATLAS. | | | | | |
| NIETO, MARCOS PINTO NIETO. MANUAL DE DIREITO APLICADO AO TURISMO. PAPIRUS. | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | | | | | |
| BRASIL. CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. 2006. | | | | | |
| EMENTA (.) /COMPETÊNCIAS A DESENVOLVER | | | | | |
| DEFINIR DIREITO (CIÊNCIA JURÍDICA), RECONHECER SEUS RAMOS E SUA DESTINAÇÃO | | | | | |

| |
|--|
| CONHECER OS DISPOSITIVOS CONSTITUCIONAIS E DE DIREITO ADMINISTRATIVO, RELATIVOS AO TURISMO |
| IDENTIFICAR A LEGISLAÇÃO DISCIPLINADORA DA ATIVIDADE TURÍSTICA NO BRASIL |
| INTERPRETAR A LEGISLAÇÃO APLICADA AOS MEIOS DE HOSPEDAGEM |
| EMENTA |
| DIREITO TRIBUTÁRIO E TRIBUTOS |
| DISPOSITIVOS CONSTITUCIONAIS RELATIVOS AOS DIREITOS TRABALHISTAS DOS TRABALHADORES |
| LEGISLAÇÃO TRABALHISTA. CONTRATO DE TRABALHO. SALÁRIO E REMUNERAÇÃO. TÉRMINO DO CONTRATO DE TRABALHO. |
| SOCIEDADES EMPRESÁRIAS |

3. GESTÃO DE EVENTOS NA HOTELARIA – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|--------------------|------------------|---|--------------------|------------------|
| Nome da Disciplina: Gestão de Eventos na Hotelaria | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 40h | | |
| Teórica: 22 | Prática: 20 | Total: 20 | Teórica:22 | Prática: 20 | Total: 40 |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Maria Inês da Silva | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <p>Conceito, classificação, caracterização do eventos; Tipologia dos eventos; Projeto de evento; Fases do planejamento de evento; Captação de evento; calendário de evento; cerimonial e protocolo; Prática de evento.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>CESCA, Cleusa Gestrudes. Organização de Eventos. 2a. ed. São Paulo: Summus, 1997. BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul: EDUCS, 2002</p> | | | | | |

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

4.RELAÇÕES PÚBLICAS – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|--------------------|------------------|---|--------------------|------------------|
| Nome da Disciplina: RELAÇÕES PÚBLICAS | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 44h | | |
| Teórica: 22 | Prática: 20 | Total: 42 | Teórica: 22 | Prática: 20 | Total: 42 |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Maria Inês da Silva | | | | | |

EMENTA

O que é a profissão de relações Públicas. Breve histórico das Relações Públicas nos EUA e no Brasil. Variáveis sociais que interferem na filosofia de Relações públicas. Aspectos Sociológicos e Administrativos das Relações Públicas. Atividades e Recursos. Estudos de caso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Margarida Maria Krohling Kunsch Relações Públicas e modernidade: Novos paradigmas na comunicação organizacional. São Paulo, Sumus, 1997.

Hebe Wey. O processo de Relações Públicas. São Paulo:Pioneira, 1987.

5. HOTELARIA HOSPITALAR – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|-----------------|---------------|---|--------------------|-------------------|
| Nome da Disciplina: Hotelaria Hospitalar | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33h | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: 24 | Prática: 20 | Total: 44h |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Jasete Pereira da Silva | | | | | |
| EMENTA | | | | | |

Evolução histórica. Os hospitais públicos e privados no Brasil. Hotelaria Hospitalar no Brasil: Hospitais hotéis, Hospitalidade
 A hospitalidade como novo paradigma da área hospitalar O macro ambiente da hospitalidade Composição dos serviços:
 Recepção - - Governança - - Lavanderia - - Telefonia - Serviço de Nutrição e Dietética - Serviço de Atendimento ao Cliente
 Manutenção - - Achados e perdidos - - Enfermagem
 A humanização e a hotelaria hospitalar; O relacionamento entre setores da hotelaria; Compreendendo os processos;
 Enfermagem e hotelaria: parceria inteligente; Cultura e lazer em hospitais; Investimentos em hotelaria hospitalar; Filosofia de atendimento; Sistemas de Gestão da Qualidade; ONA – Organização Nacional de Acreditação; Os níveis de acreditação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOEGER, M. A. Gestão em Hotelaria Hospitalar – Editora Atlas, 2003
 GODOI, A. F. Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais- Ícone Editora, 2003
Bibliografia Complementar
 FLORES, P S O . Treinamento em Qualidade . Roca . 2002
 VIEIRA, M. C. de A. Cotidiano e Ética – Crônicas da vida empresarial. Editora Senac SP, 2001

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, C. e WAGEN, L. V. D. Supervisão e Liderança em Turismo e Hotelaria. Contexto, 2001
 CZAPSKI, C. A. Qualidade em estabelecimentos de saúde, Editora Senac SP, 1999
DUARTE, V.V. Administração de Sistemas Hoteleiros – Editora Senac, 1996

6. SISTEMA DE INFORMAÇÃO GERENCIAL NA HOTELARIA – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|-----------------|---------------|--|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: Sistemas de Informação e Automação na Hotelaria | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal: 03 horas | | | Carga Horária Semestral: 45 horas | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Ms. Edison Camilo de Moraes | | | | | |

| EMENTA |
|--|
| <p>Conceito de Sistema e de Informação. Conceito de Sistema de Informação. Tipos e usos de informação. Informação Gerencial. Domínio da Informação. Tratamento das informações. Conceito de Automação. As Tecnologias da Informação. Tipos de Sistema de Informação: SIT/SIG/SAD/SIE. Sistemas de Informação para a Automação Hoteleira.</p> |

| BIBLIOGRAFIA |
|---|
| BÁSICA |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. LAUDON, Kenneth. <i>Sistemas de Informação Gerenciais: administrando a empresa digital</i>. São Paulo: Prentice Hall, 2004. 2. MACGEE, James; PRUSAK, Laurence. <i>Gerenciamento Estratégico da Informação</i>. Rio de Janeiro: Campus – 1998. 3. STAIR, Ralph M. <i>Princípios de Sistemas de Informação: uma abordagem gerencial</i>. Rio de Janeiro: LTC, 1999. |
| COMPLEMENTAR |
| <ol style="list-style-type: none"> 2. VIDAL, Antonio Geraldo da Rocha. <i>Introdução ao Projeto e Desenvolvimento de Sistemas de Informação</i>. São Paulo: mimeo FEA/USP, 1998. 3. Manual do Sistema de Gerenciamento Hoteleiro Desbravador. Mimeo. 4. Sites relativos a Sistemas de Informação e sistemas hoteleiros na Internet. |

7. ESTATÍSTICA – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|--------------------|------------------|--|--------------------|------------------|
| Nome da Disciplina: ESTATÍSTICA | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 02 | | | Carga Horária Semestral (h/a): 40 | | |
| Teórica: 01 | Prática: 01 | Total: 02 | Teórica: 20 | Prática: 20 | Total: 40 |
| Docente Responsável: PROF. MS. EDEL ALEXANDRE | | | | | |

| EMENTA | |
|---|--|
| Introdução ao estudo da estatística. Distribuições de frequência. Medidas de tendência central e separatrizes. Medidas de variabilidade. Introdução ao cálculo de probabilidades. Amostragem e distribuições amostrais. Inferências: intervalos de confiança e testes de hipóteses. Análise da variância. | |
| BIBLIOGRAFIA | |
| BÁSICA | |
| BARBOSA, Dalva Refina Ribeiro e MILONE, Giuseppe. <i>Estatística Aplicada ao Turismo Hotelaria</i> , 1ª edição, Editora Thomson, São Paulo-SP, 2004 | |
| BUNCHAFT & KELLNER. <i>Estatística sem Mistérios</i> , vol. 1, 1ª edição, Editora Vozes, Petrópolis - RJ, 1997. | |
| CRESPO, Antonio Arnot. <i>Estatística fácil</i> , 11ª edição, Editora Saraiva, São Paulo, 1994. | |
| FONSECA, Jairo Simon e MARTINS, Gilberto de Andrade. <i>Curso de Estatística</i> , 6ª edição, Editora Atlas, São Paulo, 1996. | |
| TIBONI, Conceição Gentil R. <i>Estatística Básica para o curso de Turismo</i> , 1ª edição, Editora Atlas, São Paulo, 2002. | |
| COMPLEMENTAR | |
| BRAULE, Ricardo. <i>Estatística aplicada com excell para cursos de administração e economia</i> , 1ª edição, Editora Campus, Rio de Janeiro, 2001. | |
| BARBETTA, Pedro Alberto. <i>Estatística aplicada às Ciências Sociais</i> , 2ª Edição, Editora da UFSC, Florianópolis – SC, 1998. | |
| VIEIRA, Sônia. <i>Princípios de Estatística</i> , 1ª edição, Editora Pioneira, São Paulo, 1999. | |

8. INGLÊS IV – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|----------|--------|--------------------------------------|----------|--------|
| Nome da Disciplina: INGLÊS I | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |

| | |
|--|--|
| Docente Responsável: Profa. Dra. Maria do Carmo | |
| EMENTA | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Técnica de leitura e interpretação de textos; ➤ Técnica de pesquisa; ➤ Aquisição de vocabulário; ➤ Técnica de escrita; ➤ Conversação nível IV. | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| <p>Theresa Davidson. Inglês para Hotelaria. Fortaleza, Sebrae, 1996.</p> <p>Andréa Stahel M. da Silva. Guia de Conversação Langenscheidt-Inglês. São Paulo: Martins Fontes, 2000.</p> <p>The Complete Guide to written and spoken English. Dictionary of Contemporary English. London, Logman, 1995.</p> | |

9. ESPANHOL IV – 33 horas

| | | | | | |
|---|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
| Nome da Disciplina: ESPANHOL IV | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |

Docente Responsável: Profa. Esp. Karla Janaína

EMENTA

- Contestar las reclamaciones del cliente; dar explicaciones; ofrecer;
- Dar sugerencias
- Expresar preferencias
- Hablar sobre planes futuros
- Dar y pedir información sobre las instalaciones y dependencias de un hotel
- Utilizar el vocabulario específico de las dependencias de un hotel
- Utilizar el vocabulario y las estructuras necesarias para organizar una celebración
- Describir diferentes tipos de hoteles
- Solicitar y ofrecer información sobre tapas y aperitivos en un bar
- Interpretar recetas de cocinas
- Expresar valoraciones positivas y negativas sobre diferentes platos
- Hablar sobre temas diversos
-

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GODED, Margarita. VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2004.

GODED, Margarita. VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.

10. LIBRAS I – 33 horas

Disciplina: Libras I

Ementa

Aspectos históricos, sócio-culturais e linguísticos da surdez. Compreensão da surdez como experiência visual do mundo. Fundamentos linguísticos da Língua de sinais brasileira. Noções básicas de conversação I.

Referências Básicas

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira**. São Paulo: EDUSP, 1994.

GESSER, A. **Libras? Que Língua é essa?** : Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.

PIMENTA, Nelson. Coleção “**Aprendendo LSB**” volume I Básico, Rio de Janeiro, 2000.

Complementar:

QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira: Estudos linguísticos**. Porto Alegre: ARTEMED, 2004.

SANTANA, Ana Paula. **Surdez e linguagem: aspectos e implicações neurolingüísticas**. São Paulo: Plexus, 2007.

5º SEMESTRE:**1.GESTÃO DE MARKETING E VENDAS EM HOTELARIA – 66 horas**

| DADOS DA DISCIPLINA | |
|--|--------|
| Nome da Disciplina: GESTÃO DE MARKETING E VENDAS EM HOTELARIA | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | Termo: |

| | | | | | |
|--|--------------------|------------------|--|--------------------|------------------|
| Carga Horária Semanal (h/a): 04 | | | Carga Horária Semestral (h/a): 80 | | |
| Teórica: 02 | Prática: 02 | Total: 04 | Teórica: 50 | Prática: 30 | Total: 80 |
| Docente Responsável: ADM. MS. SILIER MORAIS DE SOUZA | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <p>O escopo de Marketing e o sistema de Marketing, o papel do Marketing na sociedade. Sistema de Informações de Marketing e Pesquisa de Mercado. Análise do Ambiente de Marketing, Planejamento Estratégico de Marketing. Análise SWOT. Estratégias de Comunicação de Marketing. Estudos de casos na área hoteleira. Plano de Marketing Hoteleiro.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>BOONE & KURTZ. Marketing Contemporâneo. 8 ed. Rio de Janeiro, LTC. 2000. COBRA, Marcos Henrique Nogueira. Marketing Básico: uma perspectiva brasileira. 4.ed. São Paulo: Atlas, 1997. DIAS, Reinaldo. Marketing Ambiental: Ética, Responsabilidade Social e Competitividade nos Negócios. São Paulo: Atlas, 2007. KOTLER, Philip. Administração de Marketing. 10ª ed. São Paulo, Prentice Hall, 2000. KOTABE, Masaaki. Administração de Marketing Global. São Paulo: Atlas, 2000.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | | | | | |
| <p>ALASTAIR M. Morrinson. Marketing de Hospitalidade e Turismo. Tradução de All Task. São Paulo: Cengage Learning, 2002. MACCARTHY. Edmundo Jerome; PERREAULT JÚNIOR. Willian D. Marketing Essencial: uma abordagem gerencial e global. São Paulo: Atlas, 1997. MALOTRA. Naresh. Pesquisa de Marketing: uma abordagem aplicada. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001</p> | | | | | |

2. GEOGRAFIA DE ALAGOAS – 33 HORAS

| | |
|--|---|
| Componente Curricular: GEOGRAFIA DE ALAGOAS | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | Termo: |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 |

| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
|---|----------|--------|----------|----------|--------|
| Docente Responsável: PROF. MS. MAURÍCIO PEREIRA PINTO | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| 1. Conceito de Geografia; 2. Fundamentos históricos de Alagoas; 3. Espaço geográfico e localidades; 4. Formação econômica de Alagoas; 5. Dinâmica Social em Alagoas; 6. Dinâmica da Natureza em Alagoas; 7. Potencialidades Turísticas do Estado de Alagoas; 8. Turismo e desenvolvimento local em Alagoas; 9. Política Pública de Turismo nos Municípios de Alagoas; | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>ALAGOAS. INSTITUTO DO MEIO AMBIENTE DE ALAGOAS. PLANO DE MANEJO DA APA DE SANTA RITA. MACEIÓ: IMA/IPPA, 2004. (PROJETO SUBMETIDO AO CEPRAM). (APOSTILA).</p> <p>____. Guia do meio ambiente: litoral de Alagoas. 8. ed. Maceió: Projeto IMA/GTZ, 2005.</p> <p>____. MAPA DA APA DE SANTA RITA. MACEIÓ: PROJETO SEPLAN/IMA/GTZ - COMPLEXO ESTUARINO-LAGUNAR MUNDAÚ-MANGUABA, 2000.</p> <p>ARAUJO, Lindemberg Medeiros de. (Org.). Geografia: espaço, tempo e planejamento. Maceió: EDUFAL, 2004.</p> <p>LIMA, Ivan Fernandes. Maceió a cidade restinga: contribuição ao estudo geomorfológico do litoral alagoano. Maceió: EDUFAL, 1990.</p> <p>____. Geografia de Alagoas. São Paulo: Editora do Brasil, 1990.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | | | | | |

SANTOS, MILTON. POR UMA GEOGRAFIA NOVA. SÃO PAULO: HUCITEC-EDUSP, 1989.

____. (Org.). **Novos rumos da geografia brasileira.** São Paulo: Hucitec, 1992.

____. **O novo mapa do mundo:** fim de século e globalização. São Paulo: Hucitec, 1993.

____. **O trabalho do geógrafo no Terceiro Mundo.** São Paulo: Hucitec, 1996.

____. **A natureza do espaço:** espaço e tempo: razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 1999.

____. **Por uma outra globalização:** do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2003.

____. Sociedade e espaço: formação espacial como teoria e como método. In: SANTOS, Milton. **Espaço e sociedade:** Ensaios. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 1982. Disponível em:

<http://www.arq.ufsc.br/urbanismoV/artigos/artigos_sm02.doc>. Acesso em: 14 de junho de 2005, p. 1-14.

3.GESTÃO DA QUALIDADE DE SERVIÇOS – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: Gestão da qualidade de serviços | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Prof. Ms. Silier Moraes de Souza | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <p>Desenvolver a percepção do tecnólogo em turismo quanto a qualidade dos serviços e produtos hoteleiros, observando as exigências do consumidor, relacionando com a captação, manutenção e fidelidade do cliente, através do desenvolvimento de competências que lhe proporcione condições de analisar criticamente e avaliar a qualidade dos serviços e produtos hoteleiros ofertados, como também a satisfação do cliente com relação a essa oferta.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>ARAÚJO, Cintia Möller. Ética e qualidade no turismo do Brasil. São Paulo: Atlas, 2003. GARVIN, David A. Gerenciando a qualidade: a visão estratégica e competitiva. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2001. GIANESI, Irineu N. CORRÊA, Henrique L. Administração estratégica de serviços: operações para a satisfação do cliente. São Paulo. Atlas, 1996.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | | | | | |
| <p>LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Qualidade total em serviços: conceitos, exercícios, casos práticos. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1999. PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da Qualidade: teoria e prática. São Paulo: Atlas , 2000. TEIXEIRA, ELDER LINS. GESTÃO DA QUALIDADE EM DESTINOS TURÍSTICOS. RIO DE JANEIRO: QUALITYMARK, 2002.</p> | | | | | |

4. EMPREENDEDORISMO – 33 horas

| | |
|--|-----------------------------------|
| Dados da Unidade Curricular | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | |
| Nome da Disciplina: Empreendedorismo | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2 | Carga Horária semestral (h/s): 40 |
| Facilitador: Prof. Ms. Silier Moraes de Souza | |
| EMENTA | |
| Empreendimento: Conceituação, importância, oportunidades de empreendimentos NO Turismo, Meios e Cenários disponíveis. Caracterização dos empreendimentos: Identificação das oportunidades como alternativa profissional, aspectos mercadológicos. Inovação tecnológica; Propriedade intelectual; Lei de Patentes; Estudo de viabilidade econômico-financeira; Planejamento dos empreendimentos: Cooperativismo e responsabilidade social. Instrumentos de Pesquisa Mercadológica; Elaboração de Plano de Negócio: Apresentação do Plano de Negócios. | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| BIVINS, Betty M. Tradução de Ana Beatriz e Priscila. Como operar um pequeno negócio . 1ªed. Rio de Janeiro: Quality-mark, 1997. | |
| DOLABELA, Fernando. Oficina do Empreendedor . 6ª ed. São Paulo: Editora de Cultura, 1999. | |
| CHÉR, Rogério. / Rogério Chér. Abrindo com sucesso o próprio negócio: fundamento e prática para o empreendedor brasileiro . 1ª ed. São Paulo: Maltese, 1996. | |
| DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios . 1ªed. Rio de Janeiro: Campus, 2001. | |
| DEGEN, Ronald. O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial . 8ªed. São Paulo: McGraw-Hill, 1989. | |
| GERBER, Michael E. O mito do empreendedor revisado: como fazer de seu empreendimento um negócio bem-sucedido . 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 1996. | |
| RESMIK, Paul. A bíblia da pequena empresa: como iniciar com segurança sua pequena empresa e ser muito bem-sucedido . 1ªed. São Paulo: Makron Books, 1990; | |
| PANAYOTOU, T. Mercados Verdes, a economia do desenvolvimento alternativo . 1ª ed. Rio de Janeiro: Nordica, 1996. | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| Bernadi, Luiz Antônio. Manual de Plano de Negócios . São Paulo: Atlas, 2006. | |
| LEITE, Emanuel. O Fenômeno do Empreendedorismo criando riquezas. Revista e Ampliada . 2ªed. Recife: Bagaço, 2000. | |
| Brasil Senado Federal. Secretaria de Informações. LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996 . 1ªed. Brasília: Editora Senado Federal, 1996. | |

5.GESTÃO FINANCEIRA NA HOTELARIA – 66 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|-----------------|---------------|--|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: Gestão Financeira na Hotelaria | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 04 | | | Carga Horária Semestral (h/a): 66 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Mestra Sara Gonzaga | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <p>Desenvolver habilidades e competências que permitam ao tecnólogo em hotelaria identificar e compreender o papel da gestão financeira e orçamentária nos meios de hospedagens. Tais conhecimentos se concretizarão com a identificação no conjunto das atividades, àquelas que constituem o sub-sistema de gestão de coordenação e execução das atividades relativas à finanças e orçamentos, com a utilização dos instrumentos de gestão organizacional de modo que venha elevar o nível de vantagem competitiva da organização e que assegurem o capital nos montantes adequados, no momento certo e ao menor custo.</p> | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>GITMAN, Lawrence J. Princípios de Administração Financeira 7 ed. São Paulo: Harbra, 2002.</p> <p>SANVICENTE, Antonio Zoratto. Administração Financeira. 3 ed. São paulo: Atlas, 1997.</p> <p>BOEGER, Marcelo Assad; YAMASSHITA, Ana Paula. Gestão Financeira para os Meios de Hospedagem: Hotéis, pousadas, hotelaria hospitalar e a hospitalidade. 1 ed. São Paulo: Atlas, 2006. 187p.</p> <p>HORNGREN, Charles T. et al. Contabilidade Gerencial. São Paulo. 12 ed. Pearson Education, 2008.</p> | | | | | |
| COMPLEMENTAR | | | | | |
| <p>LUNKES, João Rogério. Manual de Contabilidade Hoteleira. São Paulo: Atlas, 2004.248p.</p> <p>TUCH, David Lord. Controles Gerenciais Hoteleiros. Pesquisado e elaborado por David Lord Tuch. São Paulo: SENAC, 2000.</p> <p>CHING, Hong Yuh et al. Contabilidade & Finanças: para não especialistas. São Paulo: Pearson Education, 2004.</p> <p>HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. Gestão de Operações Hoteleiras. São Paulo: Pearson Education, 2005.</p> <p>CISNEIROS, Carlos . Hotelaria: Uma gestão de resultados com sucesso. Recife: Quality Hotelaria, 2005. 133p.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. 4 ed. São Paulo: Senac, 2006. 187p.</p> <p>NAKAGAWA, Massayuki. Introdução à Controladoria: Conceitos, sistemas, implementação. São Paulo: Atlas, 1993.</p> <p>MARTINS, Eliseu. Contabilidade de Custos. 9 ed. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>LEONE, George S. G. Curso de Contabilidade de Custos. São Paulo: Atlas, 1997.</p> | | | | | |

6. INGLÊS V – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|--|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: INGLÊS V | | | | | |
| Curso: Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Esp. Neide Guimarães | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Técnica de leitura e interpretação de textos; ➤ Técnica de pesquisa; ➤ Aquisição de vocabulário; ➤ Técnica de escrita; ➤ Conversação nível V. | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>Theresa Davidson. Inglês para Hotelaria. Fortaleza, Sebrae, 1996.</p> <p>Andréa Stahel M. da Silva. Guia de Conversação Langenscheidt-Inglês. São Paulo: Martins Fontes, 2000.</p> <p>The Complete Guide to written and spoken English. Dictionary of Contemporary English. London, Logman, 1995.</p> | | | | | |

7.ESPAÑHOL V – 33 horas

| DADOS DA DISCIPLINA | | | | | |
|---|-----------------|---------------|---|-----------------|---------------|
| Nome da Disciplina: ESPAÑHOL V | | | | | |
| Curso: Superior de Tecnologia em Hotelaria | | | | Termo: | |
| Carga Horária Semanal (h/a): 2h | | | Carga Horária Semestral (h/a): 33/40 | | |
| Teórica: | Prática: | Total: | Teórica: | Prática: | Total: |
| Docente Responsável: Profa. Mestra ANA NÉRI TENÓRIO | | | | | |
| EMENTA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Hacer una presentación de un proyecto o propuesta de trabajo - Proponer cambios - Interpretar recetas de cocina internacional - Conocer expresiones idiomáticas - Expresar la sucesión de acciones en el pasado - Hablar sobre dieta y salud - Comprender y dar instrucciones para vestir una mesa de gala - Expresar agrado o desagrado - Expresar acuerdo y desacuerdo - Utilizar expresiones para dar opinión sobre un tema general o específico - Dar opinión sobre un tema u ocurrido - Hacer suposiciones - Hablar sobre temas diversos | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | | | | | |
| <p>GODED, Margarita. VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2004.</p> <p>GODED, Margarita. VARELA, Raquel. MADRID. Bienvenidos – turismo y hostelería I Clave ELE, 2005.</p> | | | | | |

8 . LIBRAS – 33 horas

Disciplina: Libras

Ementa

Estruturas e vocabulários funcionais específicos à área de Hotelaria. (Em Libras)
Noções básicas de conversação II.

Referências Básicas

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira**. São Paulo: EDUSP, 1994.

PIMENTA, Nelson. Coleção “**Aprendendo LSB**” volume II Intermediário, Rio de Janeiro, 2000.

XIV - CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES

Concluído todo o itinerário formativo, previsto no plano de curso, o estudante fará jus ao respectivo diploma de graduação como tecnólogo em Hotelaria. Os diplomas serão emitidos pela Coordenadoria de Registros Acadêmicos, do Instituto Federal de Alagoas (IFAL), após a integralização das 2068 horas do curso, com todos os seus componentes curriculares (disciplinas obrigatórias, disciplinas optativas, estágio supervisionado, atividades acadêmico-científico-culturais).

Anexo acervo da biblioteca

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 1

7/5/2012 17:54:25

Cód. Obra: 10304 **Título:** ADMINISTRAÇÃO DE HOTELARIA HOSPITALAR**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** ATLAS**Tombamento Patrim.****Local:**

487/11 S/P 2004 2ª

710/11 77329 2006 3ª

711/11 77330 2006 3º

TARABOULSI, Fadi Antoine

Total de exemplares:**Autor(es):**

3

Cód. Obra: 10423 **Título:** ADMINISTRACAO DE CUSTOS EM HOTELARIA**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** EDUCS**Tombamento Patrim.****Local:** Caxias do Sul

891/11 67328 2001 3ª

892/11 67330 2001 3ª

ZANELLA, Luiz Carlos

Total de exemplares:**Autor(es):**

2

Cód. Obra: 10479 **Título:** ADMINISTRACAO DE SISTEMAS HOTELEIROS**Sub-título:** Conceitos basicos**Exemplares:****Ano Edição****Editora:** SENAC/SP**Tombamento Patrim.****Local:** São Paulo

729/11 67218 2003 2ª

730/11 67220 2003 2ª

731/11 67221 2003 2ª

732/11 67333 2003 2ª

733/11 67334 2003 2ª

734/11 67335 2003 2ª

735/11 67336 2003 2ª

736/11 67337 2003 2ª

DUARTE, Vladir Vieira

Total de exemplares:**Autor(es):**

8

Cód. Obra: 10174 **Título:** ADMINISTRACAO HOTELEIRA**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** EDUCS**Tombamento Patrim.****Local:** Caxias do Sul

35/11 84518 2003 9

36/11 84519 2003 9

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 2

7/5/2012 17:54:25

37/11 84520 2003 9

38/11 84521 2003 9

39/11 84522 2003 9

604/11 59502 2001 8ª

605/11 64010 2001 9ª

606/11 64011 2001 9ª

607/11 64012 2001 9ª

608/11 64013 2001 9ª

609/11 66343 2001 9ª

610/11 66344 2001 9ª

611/11 66345 2003 9ª

612/11 66346 2003 9ª

613/11 66347 2003 9ª

614/11 66353 2003 9ª

615/11 66354 2003 9ª

616/11 66355 2003 9º

CASTELLI, Geraldo

Total de exemplares:

Autor(es):

18

Cód. Obra: 10499 **Título:** ANALISE E PLANEJAMENTO FINANCEIRO

Para pequenos **Sub-título:** meios de hospedagem

Exemplares:

Ano Edição

Editora: SEBRAE

Tombamento Patrim.

Local: Brasília

807/11 S/P 2000

SEBRAE, Serviço de Apoio às micro e Pequenas Empresas/AL

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Cód. Obra: 10504 **Título:** A PEQUENA HOTELARIA E O ENTORNO MUNICIPAL

Sub-título: Guia de montagem e administração

Exemplares:

Ano Edição

Editora: CONTEXTO

Tombamento Patrim.

Local:

970/11 66282 2003 2ª

971/11 66283 2003 2ª

972/11 66284 2003 2ª

YAZIGI, Eduardo

Total de exemplares:

Autor(es):

3

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 3

7/5/2012 17:54:26

Cód. Obra: 10397 **Título:** APRENDER A EMPREENDER

Para pequenos **Sub-título:** meios de Hospedagem

Exemplares:

Ano Edição

Editora: SEBRAE

Tombamento Patrim.

Local: Brasília

806/11 S/P 2000

SEBRAE, Serviço de Apoio às micro e Pequenas Empresas/AL

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Cód. Obra: 10490 **Título:** A RECEPCAO EM HOTELARIA**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** SEBRAE**Tombamento Patrim.****Local:** Brasília

783/11 64946 2001

SEBRAE, Serviço de Apoio às micro e Pequenas Empresas/AL

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10500 **Título:** ATENDIMENTO AO CLIENTE**Sub-título:** Para pequenos meios de Hospedagem**Exemplares:****Ano Edição****Editora:** SEBRAE**Tombamento Patrim.****Local:** Brasília

805/11 S/P 2000

SEBRAE, Serviço de Apoio às micro e Pequenas Empresas/AL

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10381 **Título:** BARES E RESTAURANTES**Sub-título:** Gestao de pequenos negocios**Exemplares:****Ano Edição****Editora:** SENAC/RJ**Tombamento Patrim.****Local:**

759/11 100708 2008

760/11 100709 2008

761/11 100710 2008

SENAC, Departamento Nacional

Total de exemplares:**Autor(es):**

3

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 4

7/5/2012 17:54:26

Cód. Obra: 10417 **Título:** BARMAN**Perfil profissional,** tecnicas de **Sub-título:** trabalho e mercado**Exemplares:****Ano Edição****Editora:** SENAC/RJ**Tombamento Patrim.****Local:**

779/11 100698 2007

780/11 100699 2007

781/11 100700 2007

782/11 100841 2007

SENAC, Departamento Nacional

Total de exemplares:**Autor(es):**

4

Cód. Obra: 10197 **Título:** CARGOS EM HOTELARIA**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** EDUCS

Tombamento Patrim.**Local:** Caxias do Sul

40/11 84533 2010 4ª

41/11 84534 2010 4ª

42/11 84535 2010 4ª

43/11 84536 2010 4ª

44/11 84537 2010 4ª

598/11 59474 2000 2ª

599/11 59475 2000 2ª

600/11 67395 2001 3ª

601/11 67396 2001 3ª

602/11 67397 2001 3ª

603/11 67398 2001 3ª

DAVIES, Carlos Alberto

Total de exemplares:**Autor(es):**

11

Cód. Obra: 10497 **Título:** COMO VENDER MAIS E MELHOR**Sub-título:** Para pequenos meios de Hospedagem**Exemplares:****Ano Edição****Editora:** SEBRAE**Tombamento Patrim.****Local:** Brasília

804/11 S/P 2000

SEBRAE, Serviço de Apoio às micro e Pequenas Empresas/AL

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 5

7/5/2012 17:54:26

Cód. Obra: 10498 **Título:** D-OLHO NA QUALIDADEPara pequenos **Sub-título:** meios de Hospedagem**Exemplares:****Ano Edição****Editora:** SEBRAE**Tombamento Patrim.****Local:** Brasília

803/11 S/P 2000

SEBRAE, Serviço de Apoio às micro e Pequenas Empresas/AL

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10421 **Título:** EM BUSCA DA HOSPITALIDADE**Sub-título:** Perspectivas para um mundo globalizado**Exemplares:****Ano Edição****Editora:** MANOLE**Tombamento Patrim.****Local:**

943/11 100811 2004

944/11 100812 2004

LASHLEY, Conrad

MORRISON, Alison

Total de exemplares:**Autor(es):**

2

Cód. Obra: 10408 **Título:** EXCELENCIA EM HOTELARIA**Sub-título:** Uma abordagem pratica**Exemplares:****Ano Edição**

Editora: QUALITYMARK

Tombamento Patrim.

Local:

959/11 59477 2000

960/11 59478 2000

961/11 68156 2002

962/11 68159 2002

963/11 68158 2002

CASTELLI, Geraldo

Total de exemplares:

Autor(es):

5

Cód. Obra: 10470 **Título:** GARCOM

Sub-título: Perfil profissional, tecnicas de trabalho e mercado

Exemplares:

Ano Edição

Editora: SENAC/RJ

Tombamento Patrim.

Local:

1052/11 3000046 2009 3ª

1053/11 3000047 2009 3ª

1054/11 3000048 2009 3ª

SENAC, Departamento Nacional

Total de exemplares:

Autor(es):

3

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 6

7/5/2012 17:54:27

Cód. Obra: 10389 **Título:** GESTAO DE MARKETING EM HOTELARIA

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: ATLAS

Tombamento Patrim.

Local:

787/11 100794 2006

GUARDANI, Fatima

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Cód. Obra: 10308 **Título:** GESTAO EM HOTELARIA HOSPITALAR

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: ATLAS

Tombamento Patrim.

Local:

486/11 S/P 2005 2ª

712/11 100723 2008 3ª

713/11 100724 2008 3ª

714/11 100725 2008 3ª

BOEGER, Marcelo Assad

Total de exemplares:

Autor(es):

4

Cód. Obra: 10195 **Título:** GESTAO HOTELEIRA

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: SARAIVA

Tombamento Patrim.

Local:

188/11 84723 2006

189/11 84724 2006

190/11 84725 2006

191/11 84726 2006

192/11 84727 2006

CASTELLI, Geraldo

Total de exemplares:

Autor(es):

5

Cód. Obra: 10388 **Título:** GLOSSARIO TECNICO

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: EDUCS

Tombamento Patrim.

Local: Caxias do Sul

773/11 67533 2000

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 7

7/5/2012 17:54:27

774/11 67985 2000

912/11 85847 2003 2ª

913/11 85848 2003 2ª

914/11 85849 2003 2ª

915/11 85850 2003 2ª

916/11 85851 2003 2º

CANDIDO, Indio

VIERA, Elenara Viera de

Total de exemplares:

Autor(es):

7

Cód. Obra: 10377 **Título:** GOVERNANÇA EM HOTELARIA

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: EDUCS

Tombamento Patrim.

Local: Caxias do Sul

755/11 63916 2001 4ª

756/11 63918 2001 4ª

757/11 100859 2001 4ª

758/11 100860 2001 4ª

CANDIDO, Indio

Total de exemplares:

Autor(es):

4

Cód. Obra: 10475 **Título:** GUIA BASICO PARA ADMINISTRACAO DA MANUTENCAO HOTELEIRA

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: SENAC/SP

Tombamento Patrim.

Local: São Paulo

737/11 64064 2002 2ª

738/11 64065 2002 2ª

739/11 64066 2002 2ª

740/11 64067 2002 2ª

741/11 64068 2002 2ª

742/11 67539 2002 2ª

743/11 67542 2002 2ª

744/11 67543 2002 2ª

LINZMAYER, Eduardo

Total de exemplares:

Autor(es):

8

Cód. Obra: 10493 **Título:** GUIA DE TREINAMENTO PARA ATENDENTE DE RESERVAS**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** INSTITUTO DE HOSPITALIDADE**Tombamento Patrim.****Local:**

818/11 64684 2001

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 8

7/5/2012 17:54:27

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10552 **Título:** GUIA DE TREINAMENTO PARA BARMAN**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** INSTITUTO DE HOSPITALIDADE**Tombamento Patrim.****Local:**

810/11 64691 2001

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10494 **Título:** GUIA DE TREINAMENTO PARA CAMAREIRA OU ARRUMADOR**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** INSTITUTO DE HOSPITALIDADE**Tombamento Patrim.****Local:**

815/11 64688 2001

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10457 **Título:** GUIA DE TREINAMENTO PARA COMMIS**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** INSTITUTO DE HOSPITALIDADE**Tombamento Patrim.****Local:**

809/11 64692 2001

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10491 **Título:** GUIA DE TREINAMENTO PARA CONCIERGE**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** INSTITUTO DE HOSPITALIDADE**Tombamento Patrim.****Local:**

816/11 64686 2001

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca
Coordenadoria de Biblioteca
Listagem de obras da área HOTELARIA - 279
Pág: 9
7/5/2012 17:54:28

Cód. Obra: 10519 **Título:** GUIA DE TREINAMENTO PARA GARCON POLIVALENTE

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: INSTITUTO DE HOSPITALIDADE

Tombamento Patrim.

Local:

812/11 64690 2001

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Cód. Obra: 10456 **Título:** GUIA DE TREINAMENTO PARA GARÇOM DE ROOM SERVICE

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: INSTITUTO DE HOSPITALIDADE

Tombamento Patrim.

Local:

808/11 64689 2001

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Cód. Obra: 10492 **Título:** GUIA DE TREINAMENTO PARA PORTEIRO E MENSAGEIRO

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: INSTITUTO DE HOSPITALIDADE

Tombamento Patrim.

Local:

819/11 64687 2001

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Cód. Obra: 10495 **Título:** GUIA DE TREINAMENTO PARA RECEPCIONISTA

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: INSTITUTO DE HOSPITALIDADE

Tombamento Patrim.

Local:

817/11 64685 2001

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Cód. Obra: 10518 **Título:** GUIA DE TREINAMENTO PARA STEWARD

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: INSTITUTO DE HOSPITALIDADE

Tombamento Patrim.

Local:

811/11 64693 2001

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 10

7/5/2012 17:54:28

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Cód. Obra: 10384 **Título:** HISTORIA DA HOTELARIA NO BRASIL

Sub-título:

Exemplares:

Ano Edição

Editora: ABIH

Tombamento Patrim.

Local:

775/11 S/P 2007

FALCÃO, Alexandre

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Cód. Obra: 10438 **Título:** HOSPITALIDADE

Reflexos Sub-título: e Perspectivas

Exemplares:

Ano Edição

Editora: MANOLE

Tombamento Patrim.

Local:

904/11 100716 2002

905/11 100717 2002

906/11 100718 2002

907/11 100719 2002

908/11 100918 2002

DIAS, Celia Maria de Moraes

Total de exemplares:

Autor(es):

5

Cód. Obra: 10517 **Título:** HOTELARIA

Sub-título: A busca da excelência

Exemplares:

Ano Edição

Editora: COBRA

Tombamento Patrim.

Local:

1035/11 59479 2000 2ª

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Cód. Obra: 10390 **Título:** HOTELARIA

Sub-título: Fundamentos teoricos e gestao

Exemplares:

Ano Edição

Editora: ELSEVIER

Tombamento Patrim.

Local:

788/11 100917 2008

CLARKE, Alan

Total de exemplares:

Autor(es):

1

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 11

7/5/2012 17:54:28

CHEN, Wei

Cód. Obra: 10172 **Título:** MAITRE D HOTEL

Sub-título: tecnicas de serviço

Exemplares:

Ano Edição

Editora: EDUCS

Tombamento Patrim.**Local:** Caxias do Sul

30/11 84590 2002

31/11 84591 2002

32/11 84592 2002

33/11 84593 2002

34/11 84594 2002

627/11 67612 2002

628/11 67613 2002

629/11 67614 2002

VIERA, Eleonora Vieira de

CANDIDO, Indio

Total de exemplares:**Autor(es):**

8

Cód. Obra: 10488 **Título:** MANUAL DE DIREITO PARA ADMINISTRACAO HOTELEIRA**Sub-título:** Incluindo analise dos problemas e duvidas juridicas**Exemplares:****Ano Edição****Editora:** ATLAS**Tombamento Patrim.****Local:**

1083/11 66364 2002

MAMEDE, Gladston

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10178 **Título:** MANUAL DE HOSPEDAGEM**Sub-título:** Simplificando acoes na hotelaria**Exemplares:****Ano Edição****Editora:** EDUCS**Tombamento Patrim.****Local:** Caxias do Sul

50/11 84543 2007 3º

51/11 84544 2007 3º

52/11 84545 2007 3º

53/11 84546 2007 3º

54/11 84547 2007 3º

724/11 67633 2003 2ª

725/11 67634 2003 2ª

DAVIES, Carlos Alberto

Total de exemplares:**Autor(es):**

7

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 12

7/5/2012 17:54:29

Cód. Obra: 10510 **Título:** MANUAL DE ORGANIZACAO DE BANQUETES**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** SENAC/SP**Tombamento Patrim.****Local:** São Paulo

1093/11 67640 2000 2ª

1094/11 67642 2000 2ª

PACHECO, Aristides de Oliveira

Total de exemplares:**Autor(es):**

2

Cód. Obra: 10502 **Título:** MANUAL DE SERVICO DO GARCOM**Sub-título:**

Exemplares:**Ano Edição**

Editora: SENAC/SP

Tombamento Patrim.

Local: São Paulo

1087/11 64055 2001

PACHECO, Aristides de Oliveira

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10379 Título: MANUAL DO BAR

Sub-título:**Exemplares:****Ano Edição**

Editora: SENAC/SP

Tombamento Patrim.

Local: São Paulo

762/11 64101 2002 3ª

763/11 64102 2002 3ª

764/11 100785 2008 6ª

765/11 100786 2008 6ª

PACHECO, Aristides de Oliveira

Total de exemplares:**Autor(es):**

4

Cód. Obra: 10566 Título: MARKETING DE HOSPITALIDADE E TURISMO

Sub-título:**Exemplares:****Ano Edição**

Editora: CENGAGE

Tombamento Patrim.**Local:**

1152/11 s/p 2012 4

MORRISON, Alastair M

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 13

7/5/2012 17:54:29

Cód. Obra: 10305 Título: MARKETING HOTELEIRO

Uma ferramenta **Sub-título:** indispensavel**Exemplares:****Ano Edição**

Editora: EDUCS

Tombamento Patrim.

Local: Caxias do Sul

485/11 S/P 2003

620/11 67647 2003

621/11 67648 2003

622/11 67650 2003

623/11 67993 2003

934/11 85857 2003

935/11 85858 2003

936/11 85859 2003

937/11 85860 2003

938/11 85861 2003

VIERA, Elenara Viera de

Total de exemplares:**Autor(es):**

10

Cód. Obra: 10186 Título: MENSAGEIRO DE HOTEL

Sub-título:

Exemplares:**Ano Edição**

Editora: EDUCS

Tombamento Patrim.

Local: Caxias do Sul

45/11 84641 2002

46/11 84642 2002

47/11 84643 2002

48/11 84644 2002

49/11 84645 2002

617/11 67987 2002

618/11 67988 2002

619/11 67989 2002

CANDIDO, Indio

VIERA, Elenara Viera de

Total de exemplares:**Autor(es):**

8

Cód. Obra: 10450 Título: O MUNDO DA COZINHA

Sub-título: Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado

Exemplares:**Ano Edição**

Editora: SENAC/RJ

Tombamento Patrim.

Local:

969/11 3000045 2009 2ª

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 14

7/5/2012 17:54:29

SENAC, Departamento Nacional

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 8208 Título: O PERFIL DO TECNOLOGO EM HOTELARIA

ESTUDO Sub-título: EM HOTEIS ALAGOANOS

Exemplares:**Ano Edição**

Editora: UFPB - PARAIBA

Tombamento Patrim.

Local:

1437/08 s/p 2006

158/06 S/P 2006

ARAUJO, Carmem Simplicio Soares

Total de exemplares:**Autor(es):**

2

Cód. Obra: 10455 Título: O TRABALHO DE CAMAREIRA

Sub-título:

Exemplares:**Ano Edição**

Editora: SEBRAE

Tombamento Patrim.

Local: Brasília

784/11 65278 2001

SEBRAE, Serviço de Apoio às micro e Pequenas Empresas/AL

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10454 Título: O TRABALHO DO COZINHEIRO

Sub-título:

Exemplares:**Ano Edição**

Editora: SEBRAE

Tombamento Patrim.**Local:** Brasília

786/11 65320 2001

SEBRAE, Serviço de Apoio às micro e Pequenas Empresas/AL

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10554 **Título:** O TRABALHO DO GARÇON**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** SEBRAE**Tombamento Patrim.****Local:** Brasília

785/11 65300 2001

SEBRAE, RN

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 15

7/5/2012 17:54:29

Cód. Obra: 10478 **Título:** PROGRAMA PARA AREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** INSTITUTO DE HOSPITALIDADE**Tombamento Patrim.****Local:**

813/11 64694 2001

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10489 **Título:** PROGRAMA PARA AREA DE HOSPEDAGEM**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** INSTITUTO DE HOSPITALIDADE**Tombamento Patrim.****Local:**

814/11 64695 2001

INSTITUTO, Inst. de Hospitalidade

Total de exemplares:**Autor(es):**

1

Cód. Obra: 10378 **Título:** RECEPÇÃO HOTELEIRA**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** EDUCS**Tombamento Patrim.****Local:** Caxias do Sul

753/11 67729 2002

754/11 67731 2002

VIERA, Elenara Viera de

Total de exemplares:**Autor(es):**

2

Cód. Obra: 10433 **Título:** RESTAURANTESTécnicas e processos de administração **Sub-título:** e operação**Exemplares:****Ano Edição****Editora:** EDUCS

Tombamento Patrim.**Local:** Caxias do Sul

939/11 67755 2002

940/11 67757 2002

941/11 67758 2002

942/11 67759 2002

CANDIDO, Indio

ZANELLA, Luiz Carlos

Total de exemplares:**Autor(es):**

4

Sistema de Gerenciamento de Biblioteca

Coordenadoria de Biblioteca

Listagem de obras da área HOTELARIA - 279

Pág: 16

7/5/2012 17:54:30

Cód. Obra: 10255 **Título:** TECNOLOGIAS GERENCIAIS DE RESTAURANTES**Sub-título:****Exemplares:****Ano Edição****Editora:** SENAC/SP**Tombamento Patrim.****Local:** São Paulo

348/11 84876 2009 5ª

349/11 84978 2009 5ª

350/11 84979 2009 5ª

351/11 84980 2009 5ª

352/11 84981 2009 5ª

704/11 64129 2002 2ª

705/11 64130 2002 2ª

706/11 64132 2002 2ª

707/11 64133 2002 2ª

FONSECA, Marcelo Traldi

Total de exemplares:**Autor(es):**

9

Total geral de exemplares: 180