

RESOLUÇÃO Nº 006/2016

Campos dos Goytacazes, 29 de janeiro de 2016

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Fluminense, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelos Artigos 10 e 11 da Lei Nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008 e o Decreto de 04 de abril de 2012, publicado no D.O.U. de 03 de abril de 2012;

CONSIDERANDO:

- A Deliberação Nº 10, de 25 de fevereiro de 2015, do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão;
- Aprovação do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria pelos conselheiros em reunião realizada no dia 28 de janeiro de 2016;

RESOLVE:

Art. 1º – APROVAR, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do *campus* Cabo Frio, com oferta de 30 (trinta) vagas por semestre, com carga horária total de 1.940 h/a (1.617 h), constante no Anexo I desta Resolução.

LUIZ AUGUSTO CALDAS PEREIRA
PRESIDENTE DO CONSELHO

ANEXO I

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA DO *CAMPUS* CABO FRIO

REITOR

Luiz Augusto Caldas Pereira

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Ana Lucia Mussi de Carvalho Campinho

DIRETOR DO IFFLUMINENSE *CAMPUS* CABO FRIO

Anderson Alexander Gomes Cortines

DIRETORA DE ENSINO

Adriana Peixoto de Oliveira

**COORDENADOR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
HOTELARIA**

Fabiano Souza de Almeida Castro

MEMBROS DO NDE

Fabiano Souza de Almeida Castro

Fábio de Lima Wenceslau

Karla Maria Rios de Macedo

Renato Cerqueira de Carvalho

Romilda de Fátima Suinka de Campos

ASSESSORAMENTO PEDAGÓGICO

COORDENADORA ACADÊMICA

Rosiméri Rezende da Silva de Barros

TÉCNICA EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS

Delma Maria Medici

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO.....	5
2.	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	10
3.	APRESENTAÇÃO.....	10
4.	JUSTIFICATIVA.....	11
5.	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA	17
6.	OBJETIVO GERAL.....	19
7.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
8.	COMPETÊNCIAS E HABILIDADES	21
9.	PERFIL DO EGRESSO (OU PROFISSIONAL).....	23
10.	FORMAS DE ACESSO AO CURSO	25
11.	GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)	25
12.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO	27
13.	ESTRUTURAÇÃO DO NDE (Núcleo docente estruturante)	28
14.	CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS	29
15.	MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA.....	29
16.	Prática Profissional.....	35
16.1.	Estágio Curricular.....	35
16.2.	ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	35
17.	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO (TCM)	37
18.	INFRAESTRUTURA	38
19.	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM...	44
20.	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	45
21.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	45
	Anexo I.1.....	47
	Anexo I.2.....	108

1. INTRODUÇÃO

O *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense* foi criado pela Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Foi originado do *Centro Federal de Educação Tecnológica de Campos dos Goytacazes*, devido à expansão da Rede Federal de Educação Profissional. Até chegar a Instituto Federal, passou por diversas mudanças desde a Escola de Aprendizes e Artífices, datada de 23 de setembro de 1909, portanto mais de um século de história. Passou por várias mudanças de *Escola de Aprendizes e Artífices* para *Escola Técnica Industrial* (1945); de *Escola Técnica Industrial* para *Escola Técnica Federal* (1959); de *Escola Técnica Federal* para *Centro Federal de Educação Tecnológica* (1999); e de *Centro Federal de Educação Tecnológica* para *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia* (2008). Ao longo das transformações a instituição foi sofrendo alterações que vão desde a sua filosofia até a sua estrutura organizacional.

Atualmente o Instituto se compõe pelos seguintes *campi*: (i) na mesorregião do Norte Fluminense, os *campi* Campos-Centro, Campos-Guarus, Macaé, Quissamã, a Unidade de Ensino e Pesquisa de São João da Barra, a Unidade de Pesquisa e Extensão Agroambiental de Rio Paraíba do Sul e, ainda, em fase de construção, o novo *campus* de Educação a Distância (EAD) em Campos dos Goytacazes; (ii) na mesorregião do Noroeste Fluminense, os *campi* Santo Antônio de Pádua – em fase de implantação –, Bom Jesus do Itabapoana, com uma Unidade de Ensino e Pesquisa localizada em Cambuci, e o *campus* Itaperuna, que também conta com dois pólos de Educação a Distância: um na própria cidade, e outro localizado em Miracema; (iii) na mesorregião das Baixadas, o *campus* Cabo Frio (região dos lagos); e, por fim, (iv) na mesorregião metropolitana do Rio de Janeiro, em fase de implantação, o *campus* Itaboraí e o *campus* Maricá (Ver *Figura 1: Mapa da Abrangência Regional do IF- Fluminense*).

Hoje, o IFFluminense está presente em quase todas as mesorregiões do estado do Rio de Janeiro, contribuindo diretamente no desenvolvimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais. Isso traduz a sua missão:

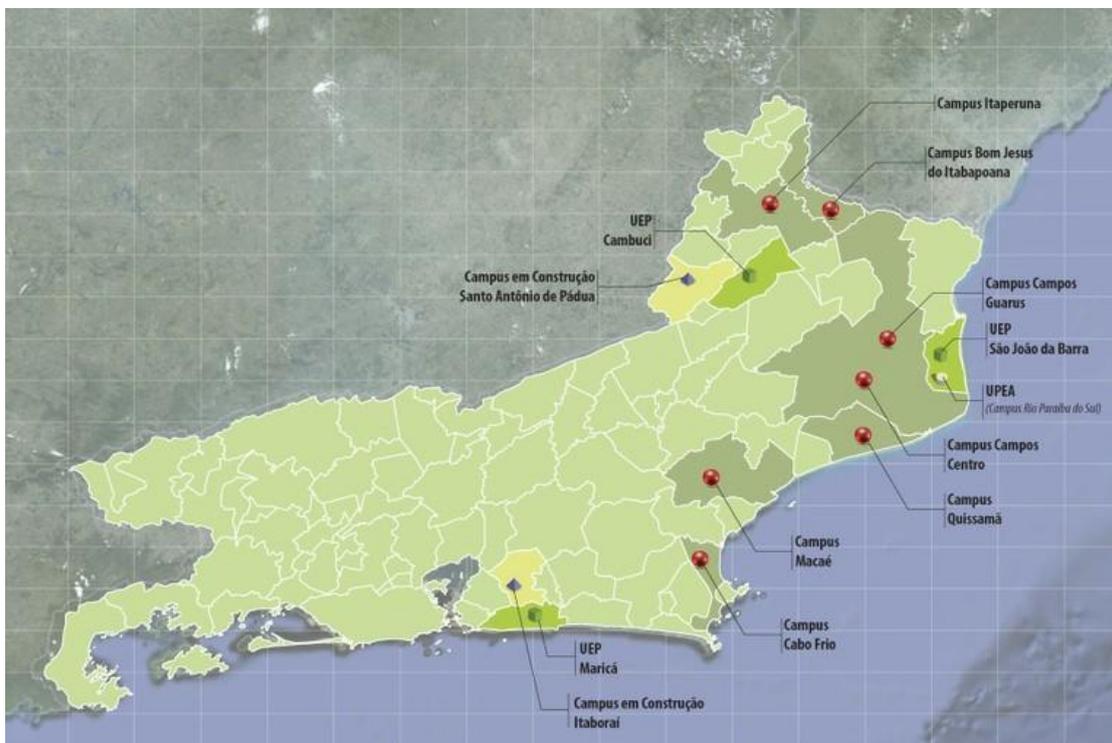


Figura 1. Mapa da Abrangência Regional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense.

Formar e qualificar profissionais no âmbito da educação tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional, bem como realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento científico e tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade em geral, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada e criando soluções técnicas e tecnológicas para o desenvolvimento sustentável com inclusão social. (PDI, 2010-2014)

Assim, o Instituto cumpre os objetivos da educação nacional, integrando os seus cursos aos diferentes níveis e demais modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia.

Vale ressaltar a verticalização dos cursos presentes no Instituto Federal Fluminense. Os estudantes da área de abrangência do instituto têm a oportunidade de dar continuidade aos estudos, pois podem cursar desde o nível médio profissionalizante até a pós-graduação. Nesse contexto o Instituto Federal

Fluminense otimiza a sua infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão.

O *campus* Cabo Frio surgiu da implantação da Unidade de Ensino da Rede Federal de Educação Tecnológica na Região das Baixadas Litorâneas em junho de 2007, como parte do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica - FASE II. O município de Cabo Frio foi escolhido de acordo com o conceito de cidade-polo¹, pois apresenta como referência o conjunto de municípios na abrangência da região das Baixadas Litorâneas, na perspectiva de aproveitar o potencial de desenvolvimento, a proximidade com Arranjos Produtivos Locais (APL), a possibilidade de parcerias e infraestrutura existentes.

A área de abrangência do *campus* Cabo Frio, é composta por treze municípios e atende a uma população de aproximadamente 801.535 habitantes distribuídos em uma área de 5.415 Km², sendo o município mais distante Cachoeira de Macacu (144 km do *campus*).

Em 2009, foram implantados os cursos técnicos de nível médio integrados nas áreas de Petróleo e Gás e Hospedagem, como também os nas modalidades concomitante em Eletromecânica e o subsequente em Guia de Turismo. Nesse mesmo ano ainda, houve a inserção do Curso de Nível Superior - Licenciatura em Física, na Área Básica de Ciências da Natureza - para formar professores habilitados em Física. No período de 2010-2011 foram implantados os cursos de Técnico em Cozinha e Técnico em Eventos na forma Concomitante. Houve também a inclusão da Licenciatura em Química e Licenciatura em Biologia, além dos cursos de Pós-Graduação Lato Sensu no Ensino de Ciências e no Programa de Integração da Educação Básica com a educação Profissional, atendendo ao compromisso de formação de professores.

A preparação do profissional para a sociedade moderna que tem como realidade as constantes inovações tecnológicas conduz o *campus* Cabo Frio a um

¹ Conforme os critérios para definição de cidades-polo definidos pelo Ministério da Educação/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica/Departamento de Políticas e Articulação Institucional/Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica, a saber: (a) distribuição territorial equilibrada das novas unidades; (b) cobertura do maior número possível de mesorregiões; (c) sintonia com os Arranjos Produtivos Locais. (d) Aproveitamento de infraestruturas físicas existentes; (e) Identificação de potenciais parcerias.

compromisso social para com a região.

A proposta estruturada, no *campus* Cabo Frio configura-se nos seguintes objetivos:

- Organizar as atividades de ensino, pesquisa e extensão como expedientes fundamentais ao processo de ensino e de aprendizagem, nas modalidades de ensino ofertadas, em atendimento às novas demandas da sociedade, que, por sua vez, exige uma formação que articule a competência científica e técnica com a inserção política e a postura ética.
- Buscar um padrão de trabalho que possa ser referência na educação profissional tecnológica, em seu compromisso com o desenvolvimento local e regional.
- Discutir permanente e sistemicamente com os *campi* do Instituto Federal Fluminense no sentido da implantação e implementação de uma metodologia de trabalho que integre propostas de atuação no ensino, pesquisa e extensão.
- Incentivar a participação dos discentes em projetos de iniciação científica e em outros programas de pesquisa, por meio de ampliação de bolsas e outros.
- Atuar em diferentes níveis e modalidades de formação na perspectiva da verticalização do ensino, estimulando a criação de linhas de pesquisa relacionadas aos cursos ofertados pelo *campus* Cabo Frio.
- Estabelecer diálogo permanente com o setor produtivo e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada, na perspectiva de aprimoramento das propostas de formação profissional técnica e tecnológica.
- Reafirmar a política nacional de aperfeiçoamento profissional de professores, atuando nas licenciaturas e especialização de professores (em especial da Área de Ciências Naturais - Física, Química e Biologia).
- Trabalhar no sentido da criação de novos espaços de modo que o estudo das ciências aconteça de forma mais viva e integrada.
- Intensificar as iniciativas no campo da pesquisa, buscando responder aos editais de órgão de fomento.
- Intensificar os cursos de FIC (Formação Inicial e Continuada) para

trabalhadores da região, em especial nos eixos tecnológicos de Controle e Processos Industriais, Hospitalidade e Lazer, Produção Industrial.

- Consolidar convênios e cooperação técnica com empresas e órgãos governamentais.
- Estabelecer convênios com órgãos e movimentos sociais voltados para Tecnologias Sociais, Conservação Ambiental e Patrimônio Cultural.

Respeitando a legislação em vigor, especificamente a dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, a organização curricular que sustenta a proposta pedagógica no IFFluminense *campus* Cabo Frio envolve os conceitos de interdisciplinaridade, contextualização, flexibilidade e atualização permanente, apresentados nas Diretrizes Curriculares Nacionais e os princípios estabelecidos na Carta de Cabo Frio para o IF Fluminense.

Implementar cursos de Graduação foi uma meta manifestada pelos primeiros professores que chegaram ao *campus* Cabo Frio, 2008. Com uma visão de Vanguarda, os docentes não olvidaram esforços para atingir os seus objetivos, colocando o *campus* em uma posição privilegiada desde o seu início, visto que era ainda um *campus* da expansão da Fase II do Governo Federal. Em um espaço de diálogos que diferentes opiniões e atitudes edificam o significado do exercício de cidadania, delimitados pelo respeito e ética, acerca da mesma realidade.

Atualmente o *campus* Cabo Frio implanta um curso superior no eixo de hospitalidade e lazer, cumprindo a meta da verticalização do ensino. O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria está em harmonia com a vocação regional, onde se localiza o *campus*, pois está localizado próximo a região de Rio das Ostras e Macaé, onde existe a maior concentração de meios de hospedagem fora do Grande Rio. O *campus* é limítrofe ao município de Armação de Búzios, um dos principais destinos turísticos doméstico e internacional brasileiro, onde existem mais de 300 meios de hospedagem, de acordo com pesquisa do IBGE realizada no ano de 2011.

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

- a. Denominação: Curso Superior Tecnológico em Hotelaria
- b. Fundamentação legal: LDB N.º 9.94/96; Decreto N.º 5.773, de 9 de maio de 2006; Parecer CNE/CES N.º 277/2006, Resolução CNE/CP nº 3/2002.
- c. Eixo: Hospitalidade e Lazer.
- d. Modalidade de ensino: Presencial.
- e. Número de vagas: 30 semestrais / 60 anuais.
- f. Periodicidade de oferta: Semestral.
- g. Turno de funcionamento: Vespertino.
- h. Carga horária total: 1940 horas/aula, que correspondem a 1617 horas.
- i. Tempo de duração: 4 semestres.
- j. Público alvo: Estudantes do curso técnico integrado em hospedagem estudantes dos cursos técnicos concomitantes ou pós-médio do eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Estudantes egressos do ensino médio das redes pública e privadas dos municípios.
- k. Coordenação de curso: Professor Mestre Renato Cerqueira de Carvalho.
- l. Período de Integralização: mínimo de 2 anos (4 semestres) e máximo recomendado de 3 anos (6 semestres).

3. APRESENTAÇÃO

Este documento se constitui do projeto pedagógico do Curso Superior de Tecnologia (CST) em Hotelaria, na modalidade presencial, do Instituto Federal Fluminense, *campus* Cabo Frio, fundamentado em bases legais, nos princípios norteadores e níveis de ensino explicitados na LDB nº 9.94/96, com as Diretrizes

Curriculares Nacionais do Ensino Superior, com o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, com a Regulamentação Didático-Pedagógica e com o Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFluminense e com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do *campus* Cabo Frio.

Estão presentes também, como marcos orientadores desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos desta instituição e a compreensão da educação como uma prática social, as quais se materializam na função social do IFFluminense de promover educação científico-tecnológico-humanística, visando à formação de um profissional imbuído de seus deveres e cioso de seus direitos de cidadão, competente técnica e eticamente e comprometido com as profícuas transformações sociais, políticas e culturais.

Nesta perspectiva, procura-se construir um projeto pedagógico de curso que vise, em dois anos, à formação do Tecnólogo em Hotelaria.

4. JUSTIFICATIVA

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs) apresentam uma caracterização singular que se fundamentam na verticalização do ensino, segundo PACHECO (2011) onde os docentes atuam nos diferentes níveis do ensino com os discentes compartilhando os espaços pedagógicos, incluindo os laboratórios e procurando estabelecer itinerários formativos do curso técnico ao doutorado, o que faz com que sejam ambientes de aprendizagem favoráveis à contextualização da Ciência e da Tecnologia. Além de apresentarem um corpo docente cuja atuação pauta-se no domínio da teoria em estreita associação com atividades práticas, o que sem dúvida representa um contexto de aprendizagem dinâmico, apropriado, motivador às ações teórico-práticas que, por sua vez, estimulam e favorecem a pesquisa.

Do ponto de vista do desenvolvimento regional, os municípios da mesorregião das Baixadas Litorâneas, composta pelas microrregiões da Bacia de São João e Lagos, no Rio de Janeiro, vêm se consolidando como um eixo universitário. Neste

aspecto o município de Cabo Frio se destaca por apresentar uma crescente demanda por profissionais no Eixo de Hospitalidade e Lazer.

A área de turismo e hotelaria foi uma das demandas identificadas na audiência, devido às potencialidades dos atrativos naturais da região e da oferta de meios de hospedagem existente.

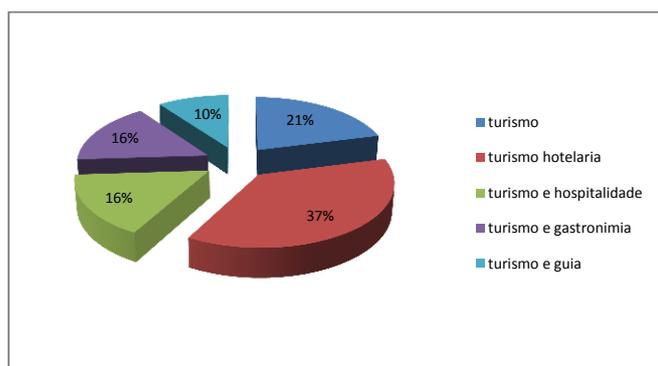


Figura 2. Resultado da audiência pública e oficinas de critério utilizado para definição da oferta de cursos e vagas para o Plano de Expansão da Unidade Cabo Frio – RJ.

O papel desse *campus*, no eixo de turismo, hospitalidade e gastronomia, é fundamental a partir do momento em que a Região da Costa do Sol é uma das regiões turísticas prioritárias para o desenvolvimento do turismo nacional, desde o início do Programa de Regionalização em Turismo, no ano de 2002, do Ministério do Turismo (MTUR), tendo o município de Armação dos Búzios, limítrofe às instalações do *campus* e dentro de sua região de atuação, como um dos destinos indutores do turismo no Brasil.

Transformações significativas ocorridas no país e no mundo inauguram uma nova era, com reflexos nos diferentes setores da sociedade. Todos estão sendo desafiados a acompanhar esse movimento, criando outras propostas para compreender e acompanhar essa diversa realidade, seus significados e redefinir conceitos. No caso específico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, o currículo enfatiza conhecimentos que privilegiam a gestão, a formação cultural e a responsabilidade socioambiental das empresas.

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria contempla o exposto anteriormente e se assenta no tripé: formação do cidadão, inovação

tecnológica e preparação para o mundo do trabalho e para o mercado de trabalho², em sincronismo com as demandas da sociedade e do mercado. O projeto pedagógico ancora-se na formação profissional de um gestor e o corpo docente contribuirá como mediador entre teoria e prática, devido aos seus saberes específicos, valores e competências, ora acadêmicas ora de ordem prática.

Como proposta dos Institutos Federais, a verticalização do ensino do Eixo de Hospitalidade e Lazer possibilita o crescimento do trabalhador nos vários níveis hierárquicos de uma empresa, alinhado a construção de um pensamento crítico e inovador, incentivado pelas ações de pesquisa e extensão.

A possibilidade de ofertar e trabalhar a verticalização do ensino no Eixo de Hospitalidade e Lazer, como proposta de atuação dos Institutos Federais de Educação, tem como foco melhorar a qualificação e prestação de serviços nos meios de hospedagem na região de abrangência do *campus*.

A crescente demanda no campo de atuação do profissional, aliado ao fato do enorme potencial mercadológico nacional, que movimenta 18% do PIB, IBGE, 2013, em sua cadeia produtiva, e, principalmente a necessidade de adaptação às novas e emergentes demandas de mercado justifica a preparação de nível superior colocando no mercado um profissional com sólida formação geral e humanística, com capacidade de análise e articulação de conceitos e argumentos de interpretação e valorização dos fenômenos sociais, aliado a uma postura reflexiva e visão crítica que fomente a capacidade de trabalho em equipe, favoreça a aptidão para a autonomia intelectual, de aptidão para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade e do mercado que atua, além de estar preparado para exercer a cidadania, respeitar as questões ambientais e exercer a responsabilidade social.

O curso tem como parte do público alvo pessoas já atuantes no mercado de

² Utilizado aqui no sentido de mercado de trabalho que é constituído pelas ofertas de trabalho ou de emprego oferecidas pelas organizações em um determinado lugar e em determinada época. Assim, envolve uma dimensão de espaço e de tempo. É basicamente definido pelas organizações e suas oportunidades de emprego. Quanto maior o número de organizações em uma determinada região, tanto maior o mercado de trabalho e seu potencial de disponibilidades de vagas e oportunidades de emprego. O mercado de trabalho pode ser segmentado por setores de atividades ou por categorias (como empresas metalúrgicas, de plásticos, bancos e financeiras etc.) ou por tamanhos (organizações grandes, médias, pequenas, microempresas etc.). Cada um desses segmentos tem características próprias (CHIAVENATO, 2009 - pág. 18).

hospedagem que buscam atualização de conhecimentos, formação teórica para melhor desempenho profissional ou graduação de nível superior para crescimento profissional.

Além deste grupo o curso busca atender aos indivíduos que procuram a formação superior visando ingressar na área hospedagem, egressos do ensino médio que pretendam dar continuidade aos estudos em nível superior e estudantes do ensino técnico que desejam continuar a desenvolver os conhecimentos no eixo tecnológico de Hospitalidade e Lazer.

A cidade de Búzios possui mais de 300 meios de hospedagem, IBGE, 2011, e é um dos principais destinos de turismo internacional e doméstico brasileiro, conhecido pela beleza de suas praias, boa estrutura hoteleira e diversidade gastronômica.

Limítrofe a região de abrangência do *campus* está situado o segundo polo hoteleiro do estado do Rio de Janeiro – a cidade de Macaé, com hotéis administrados por redes nacionais e internacionais o município tem um grande volume de turismo de negócios vinculado à indústria do Petróleo e Gás.

Cabo Frio está cerca de 200 km distante da cidade-sede Rio de Janeiro. Os cursos aqui ofertados poderão ser utilizados como meio para capacitar e oferecer mão-de-obra para as áreas, direta ou indiretamente, envolvidas no suporte, apoio e operação dos eventos relacionados às Olimpíadas em 2016, entre outros, além de suprir a necessidade de pessoal capacitado em todos os setores para acolher o público de turistas atraído pelo evento.

A oferta de cursos no eixo Hospitalidade e Lazer surge como uma nova perspectiva profissional para o mercado, atuando de forma dinâmica nos diversos setores de trabalho sugeridos pela profissão. Compreende-se, portanto, que a implantação de cursos acrescentaria expectativas positivas na qualificação de mão de obra regional e na qualidade dos serviços de hospitalidade prestados na região.

A capacitação de profissionais do turismo atende às necessidades do mercado e pode colaborar para a diminuição da informalidade e precariedade das relações de trabalho, resultado da característica sazonal da atividade. Em um mercado altamente competitivo em razão de transição entre a sociedade industrial e uma sociedade de prestação de serviços, com a utilização da tecnologia,

surge o vértice de dois grandes paradigmas: globalização da economia e desenvolvimento humano, que se distanciam no mesmo compasso da evolução humana.

Conceituado nos chamados quatro pilares da educação, aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver juntos (atitude) e aprender a ser, (ação – reflexão – ação) o trabalho desenvolvido na construção do Curso tem foco no respeito às diversidades culturais e saber lidar com elas, comprometendo-se com o sucesso dos alunos, vislumbrando o conhecimento como instrumento de compreensão do mundo e de si mesmo, promove uma visão ampla do mundo do trabalho articulando os processos com o conhecimento, ambos inseparáveis, e a importância do desenvolvimento total da pessoa humana.

Conceitos gerais e conhecimentos específicos sobre área de hospedagem e o mercado são alguns dos temas abordados com a oferta do Curso, objetivando instrumentalizar o aluno para uma ação constante e deliberada de educação permanente, preparando adequadamente o cidadão visando a sua inserção vitoriosa no mercado de trabalho.

Observa-se que o mercado de atuação para o Tecnólogo em Gestão Hoteleira na Região dos Lagos tem tido crescimento contínuo com a inauguração constantes de novos meios de hospedagem, incluindo, Resorts, apart hotéis e Pousadas temáticas que ocorrem em toda a região, são também razão para a divulgação das especificidades da “nova” profissão.

O Instituto Federal Fluminense vem buscando a excelência para o Mercado Turístico, por meio de um processo formativo de conhecimento do setor.

A demanda por profissionais especializados para atuar nesse mercado de trabalho tem sido uma constante. Como consequência, as empresas passaram a investir no treinamento de seus empregados, as pessoas procuram se capacitar nessa área para conquistas profissionais de melhor remuneração e os estudantes vislumbram conquistar um diferencial para conseguir entrar no mercado de trabalho.

O Instituto Federal Fluminense vem buscando a excelência do curso em Processos Gerenciais e Operacionais que envolvem o mercado de hospedagem, por meio de um processo formativo que considera todas as características que criaram a

cultura de gestão: criatividade, novas tecnologias e conhecimento do mercado.

Esse curso vem preparar objetivamente o profissional para a sua inserção no mercado de trabalho e vem suprir essa lacuna formando profissionais com qualidade num menor espaço de tempo. O curso é focado em aplicação prática do conhecimento.

De acordo com o Art. 2º da Resolução CNE/CP nº03/2002, os cursos de educação profissional de nível tecnológico serão designados como cursos superiores de tecnologia e deverão:

- I. Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;
- II. Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- III. Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;
- IV. Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
- V. Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;
- VI. Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;
- VII. Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular.

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria enquadra-se nas determinações da citada resolução, atendendo, portanto, aos pré-requisitos da legislação em vigor.

5. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA

O Instituto Federal Fluminense (IFFluminense) *campus* Cabo Frio, ao elaborar a proposta do Curso Superior de Tecnologia apresenta como princípios: flexibilidade curricular; metodologias de ensino que concorram para a interdisciplinaridade; constituição de um caráter crítico-reflexivo sobre as questões que envolvem o dinamismo do mundo contemporâneo; tratando de forma indissociável Ensino-Pesquisa-Extensão, promovendo a dialética entre teoria e prática.

A concepção das estruturas curriculares do curso Superior de tecnologia em Hotelaria está articulada com os pressupostos teórico-metodológicos do projeto político pedagógico institucional e com os objetivos institucionais.

Dentro desta perspectiva, o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria baseia-se em uma metodologia problematizadora e interdisciplinar, com foco na reorganização curricular em eixos formadores com competências comuns, como um meio de romper a fragmentação do conhecimento e a segmentação presente entre os componentes curriculares, e na sua utilização como instrumento de incentivo à pesquisa, à curiosidade pelo inusitado e ao desenvolvimento do espírito inventivo, nas práticas diárias.

A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria alia formação teórica e prática em atividades interdisciplinares, que ocorrem em todos os módulos, e com o incentivo ao desenvolvimento de projetos de pesquisa e de extensão. A interação entre teoria e prática, percebendo-as como dimensões complementares no processo de construção do conhecimento do estudante, favorece a construção de um conceito de cidadania que rompe com oposição entre trabalho intelectual e trabalho manual.

A articulação com o mercado se dá através de palestras com profissionais atuantes, visitas técnicas, parcerias técnicas e em atividades práticas, como a participações dos alunos, orientados por professores, em eventos e atividades do trade turístico.

O CST em Hotelaria do IFFluminense, tem uma carga horária do currículo pleno que corresponde a 1940 horas. Para a integralização do curso e obtenção do

diploma de Graduação tecnológica o estudante deverá apresentar 4 projetos, que espelhará a sistematização do conhecimento do estudante sobre temática por ele tratada dentro do contexto dos processos da atividade hoteleira e possibilitará certificações intermediárias, que facilitam a entrada do discente no mercado de trabalho.

Importante observar que integrar o currículo à disciplina obrigatória Atividades Complementares (80 horas), que pretende atualizar o estudante com o que de mais atual houver na área de Gestão Hoteleira, e o estágio supervisionado obrigatório (360 horas) que proporciona a aplicação prática do conhecimento teórico desenvolvido durante o curso e a atuação profissional como prática da formação ética e cidadã do trabalhador dos meios de hospedagem. O prazo mínimo para a integralização do curso é de 04 (quatro) semestres letivos e o prazo máximo recomendado é de 06 (seis) semestres letivos. O regime de matrícula é semestral com dois ingressos anuais, e o número médio de estudantes por turma é de 30 estudantes.

Serão ofertadas disciplinas optativas, possibilitando a oferta de conteúdos diversos que contemplem a formação sociocultural deste futuro profissional do setor hoteleiro. A cada semestre o aluno terá possibilidade de cursar uma disciplina alinhada com as demandas de mercado e ou possíveis parcerias educacionais desenvolvidas pelo IFFluminense.

De acordo com a Resolução CNE/CP Nº 01/2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, as instituições de ensino incluirão, nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos cursos que ministram, a Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes e indígenas, objetivando promover a educação de cidadãos atuantes e conscientes, no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico-sociais positivas, rumo à construção da nação democrática.

O tema será tratado transversalmente durante o curso por alguns componentes curriculares, como exemplo os componentes de Trabalhos de

Conclusão de Módulo, Fundamentos de Turismo e Hospitalidade, Gestão de Pessoas, Gestão de Alimentos e Bebidas, tendo destaque como conteúdo dos seguintes componentes curriculares: Coquetelaria e Vinhos, Planejamento e Gestão de Eventos e Banquetes, Legislação Hoteleira e Cerimonial, Protocolo e Etiqueta.

Além de atividades curriculares, serão desenvolvidos projetos e ações no *campus* Cabo Frio pelo NEABI – Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros – envolvendo essa temática.

No presente curso, ocorrerão atividades integradoras entre os componentes curriculares e entre as atividades curriculares, e contemplará a indissociabilidade entre: ensino, pesquisa, extensão e prática profissional. Nessa perspectiva a cada semestre de ensino são propostas visitas a empresas do setor, atividades complementares, participação dos estudantes em eventos e projetos de extensão.

A organização do curso está estruturada numa matriz curricular, constituída por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos de formação geral.

6. OBJETIVO GERAL

Formar profissionais capazes de gerenciar e promover produtos e serviços em empresas de hospedagem em suas diversas segmentações pautados em princípios, éticos, humanísticos, científicos e tecnológicos, promovidos por uma perspectiva de desenvolvimento sustentável, fomentando ainda o desenvolvimento regional.

7. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Formar Tecnólogos em Gestão Hoteleira aptos a exercerem atividades específicas de:

- Construir um referencial teórico-prático-investigativo que possibilite acompanhar o novo conhecimento gerado continuamente, e mesmo gerar conhecimentos novos, com vistas a uma atuação eficiente em sua área profissional.

- Demonstrar o embasamento legal das atividades que já vem sendo desenvolvidas pelos profissionais de área;
- Possibilitar melhor organização e funcionamento do setor de hospedagem a partir do entendimento e análise de suas questões operacionais e administrativas.
- Proporcionar condições que permitam a discussão no sentido de atingir sua performance, de acordo com as exigências do setor turístico;
- Promover de forma permanente o desenvolvimento da capacidade de integração entre a organização e o meio ambiente, através do desenvolvimento sustentável.
- Incentivar alternativas que visem o uso de práticas significativas para o setor de hospedagem e turismo em prol do bem-estar e da convivência harmônica entre as pessoas.
- Conscientizar o profissional no sentido de realizar práticas de ética e cidadania.
- Preparar o aluno para elaborar e implementar o plano de negócios, utilizando métodos e técnicas de gestão na formação e organização empresarial.
- Formar profissionais capazes de compreender os impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias ligadas ao setor de hospedagem.
- Qualificar e atualizar os alunos com conhecimentos específicos, visando a sua inserção e melhor desempenho no mercado de trabalho.
- Ampliar o nível de informações dos alunos para desenvolver senso crítico e trabalhar em equipes multidisciplinares.
- Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico.
- Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação.

- Contribuir para a formação de profissionais a partir de uma visão global, abrangendo todas as fases da atividade de hospedagem, principalmente com os conhecimentos relacionados às práticas gerenciais desenvolvidas nas empresas turísticas.

8. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

O Projeto Político Pedagógico Institucional do *campus* Cabo frio aponta o desenvolvimento de um conjunto de competências e de habilidades profissionais para formar empreendedores articulados com as demandas da sociedade nos cursos ofertados pelo *campus*, principalmente com o setor produtivo, assentando-se na legislação e nas diretrizes curriculares nacionais de cada curso.

Essas competências referem-se ao comprometimento com os valores inspirados na sociedade democrática, ao domínio dos conteúdos a serem socializados e seus significados em diferentes contextos, à articulação interdisciplinar dos conteúdos, ao domínio das tecnologias, aos processos de investigação que possibilitam a produção de conhecimento e ao gerenciamento do próprio desenvolvimento profissional ao longo da vida.

- O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria envolve um conjunto de competências articuladas com as demandas importantes decorrentes da atuação profissional e assenta-se na legislação vigente e nas diretrizes curriculares nacionais. São elas:
 - Compreender ideias e valores socioculturais e históricos, indispensáveis ao exercício da cidadania;
 - Entender a ação ética do Tecnólogo em Hotelaria
 - Estabelecer novos paradigmas favorecendo a relação entre o fazer, o sentir e o pensar;
 - Assimilar inovações e mudanças;
 - Compreender sua formação numa abordagem transdisciplinar e dialógica com profissões afins;

- Gerenciar o próprio negócio, elaborar proposta técnica e comercial para a captação de clientes; e elaborar um plano de trabalho profissional;
- Comunicar-se e expressar-se de forma correta em documentos específicos;
- Utilizar raciocínio lógico, crítico e analítico para operar com valores e informações matemáticas;
- Integrar fontes de recursos econômicos com as oportunidades de negócios, mantendo uma relação ética e de confiança com o mercado de trabalho;
- Lidar com modelos de gestão inovadores;
- Elaborar programas e atividades, decidindo alternativas e dimensionando riscos para otimização de resultados;
- Operar sistemas informatizados, utilizando-se das inovações tecnológicas para a organização do trabalho;
- Exercer as funções de liderança e planejamento para o bom funcionamento do negócio;
- Atuar como consultor, aconselhando e orientando possíveis empreendedores no Mercado de Hospedagem;
- Prestar assessoramento na área de hospedagem, com vistas na melhoria contínua da prestação de serviços ao Mercado Turístico da região;
- Atuação integrada e interativa com outras áreas do conhecimento, interferindo na realidade socioeconômica na busca de soluções para as reais necessidades da comunidade local ou regional.
- Elaborar planos de ação preventiva ou corretiva, com vistas à eliminação de distorções no equilíbrio da oferta e da procura na prestação de serviços de hospedagem;
- Assessoria nas seguintes áreas: Planejamento de empreendimentos, Análise de projetos Hoteleiros, Pesquisa do mercado turístico, Levantamento da Oferta Tu-

rística local, Viabilidade financeira, Análise da Concorrência, Análise do comportamento do consumidor, Elaboração de plantas e estimativa de valores.

9. PERFIL DO EGRESSO (OU PROFISSIONAL)

O Curso Superior de tecnologia em Hotelaria desenvolve um conjunto de competências e habilidades para garantir o domínio de conteúdos práticos e teóricos, que se articulam para a formação do perfil profissional adequado ao mercado de trabalho atual.

O profissional egresso receberá uma sólida formação geral e humanística sendo instrumentalizado no desenvolvimento das competências para diante de uma situação complexa e tendo em vista as finalidades necessárias, agir com os seguintes critérios: identificar seus pontos relevantes apresentados; mobilizar os recursos disponíveis para o encaminhamento da solução. Articular esses recursos e os pontos identificados como relevantes e tomar a melhor decisão ou fazer o encaminhamento mais adequado.

- Em seu processo didático-pedagógico, concebido e ofertado segundo a demanda do mercado local e regional, apresenta conteúdos interligados, organização curricular multidisciplinar, flexível e contextualizada à necessidade prática profissional regional e à Base Científica e Tecnológica. O curso deve garantir ao seu final, necessariamente, um profissional comprometido com:
 - A responsabilidade social, justiça e ética profissional;
 - A formação humanística e visão global para compreender o meio onde está inserido e a tomar decisões em um mundo diversificado e interdependente;
 - A formação técnica e científica para atuar no mercado e desenvolver atividades específicas da prática profissional;
 - A compreensão da necessidade do contínuo aperfeiçoamento profissional.
 - A preparação para ser um agente transformador no meio profissional que atua.

- O domínio da comunicação interpessoal;
- A capacidade para levantar, analisar e criticar documentos; independência e curiosidade intelectual; conhecimentos éticos sobre administração hoteleira, gestão de pessoas e capacidade para trabalhar em equipe;
- Autonomia profissional e intelectual;
- A capacidade de superar os desafios das rápidas transformações da sociedade, no mercado de trabalho e das condições do exercício profissional;
- A flexibilidade para atender às novas e emergentes demandas do mercado em consonância a competência teórico - prática;
- A competência intelectual que reflita a heterogeneidade das demandas sociais.
- A formação de uma consciência cultural para preservação do meio ambiente e sua sustentabilidade.

O profissional formado pelo Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria estará habilitado a planejar, organizar, dirigir e controlar as atividades ligadas ao setor de Hospedagem. Seus conhecimentos tecnológicos advindos das competências adquiridas permitem: exercer julgamento da melhor solução em avaliação de riscos; propor modelos de gestão inovadores; subsidiar a implantação de projetos de melhoria contínua, proceder estudos de viabilidade técnica, econômica e comercial de empreendimentos; participar de estudos ligados ao mercado turístico e administrar pequenos e médios empreendimentos hoteleiros com meios para a obtenção de eficácia. Sua preparação para atuação no mercado está voltada para a preservação do meio ambiente e a responsabilidade social.

O curso tem como diferencial o oferecimento de atividades práticas junto ao mercado profissional sob a orientação do Coordenador do curso e do corpo docente.

Um outro aspecto importante é a valorização da formação continuada com seus referenciais coerentes com a proposta educacional inovadora. O egresso precisa entender que a busca do conhecimento deve acompanhá-lo permanentemente, não se restringindo apenas a uma etapa da sua vida.

Sendo assim, listamos os possíveis campos de atuação para o Tecnólogo em

Gestão Hoteleira no mercado de trabalho:

- Gerente Geral de pequenos e médios empreendimentos hoteleiros
- Gestor de Hospedagem
- Gerente de Eventos e Banquetes
- Gerente de Vendas
- Gerente de Hotelaria Hospitalar
- Gerente de Hotelaria *Off Shore*
- Consultor para pequenos e médios empreendimentos hoteleiros.

10. FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria ocorre mediante diferentes formas, com características diversas, propiciando um amplo leque de portas de entrada ao nível superior público de qualidade. São elas: processo seletivo próprio (vestibular), Sistema de Seleção Unificada (Sisu), edital de transferência interna e externa, edital de ingresso para portadores de diploma.

O vestibular é pautado no princípio de igualdade de oportunidades para acesso e permanência na Instituição, materializados em Edital próprio, de acordo com a legislação pertinente.

O Sistema de Seleção Unificada (Sisu) foi desenvolvido pelo Ministério da Educação para selecionar os candidatos às vagas das Instituições públicas de ensino superior que utilizarão a nota do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) no seu processo seletivo.

Os editais de transferência interna, externa e de portadores de diploma promovem o princípio de igualdade de oportunidades para acesso e permanência na Instituição, materializados em Edital próprio, de acordo com a legislação pertinente.

11. GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)

No âmbito da Instituição, reconhecidamente, o Coordenador de Curso é um

dos atores centrais na dinâmica educativa, uma vez que suas atribuições possibilitam a articulação e a operacionalização de todo o processo pedagógico. É o Coordenador de Curso que, em diálogo permanente, visando à formação do ser humano, é capaz de estabelecer uma verdadeira rede de relações, com os demais membros da equipe gestora, seja com seus pares, seja com os estudantes para o sucesso das ações propostas.

No Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, o coordenador é indicado pelo diretor geral do *campus* atendendo a uma consulta pública de acordo com as normas da instituição, estabelecidas pela Resolução do Conselho Superior N.º 25, de 17 de outubro de 2014, que preveem a participação estudantil. O IFFluminense possui um documento denominado "Atribuições do Coordenador de Curso" no qual são descritos as atividades desempenhadas pelo coordenador e o perfil desejado para o mesmo.

O Coordenador do Curso recebe assessoramento nas atividades de gestão acadêmica pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), pelo Colegiado do Curso, pela Coordenação Acadêmica e Núcleo Pedagógico. O coordenador preside as reuniões do Colegiado e do NDE, sendo o responsável pela convocação e elaboração das atas. As decisões deliberativas são tomadas no âmbito do Colegiado do Curso, que pode ser convocado por e-mail institucional com antecedência mínima de cinco (05) dias, não sendo necessário percentual mínimo de presentes para votação. As decisões serão tomadas com base na escolha da maioria simples dos presentes cabendo ao Coordenador do Curso apenas voto de minerva.

O atual coordenador do curso é o professor Fabiano Souza de Almeida Castro. Possui graduação em Bacharelado em Artes Cênicas pela Universidade Estadual de Campinas (1999) e graduação em Tecnologia em Gastronomia - Faculdades Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro (2003). Especialista em Docência no Ensino Superior pelo Centro Universitário de Maringá/PR - UNICESUMAR. Professor titular do Centro de Ensino Superior de Maringá (UNICESUMAR) por mais de 9 anos. Experiência em Consultoria para bares e restaurantes. Ministrante de Cursos de Pós Graduação (especialização e MBA). Tem experiência na área de Artes, com ênfase em Artes, atuando

principalmente nos seguintes temas: gastronomia, comunidade, extensão e educação.

12. CORPO DOCENTE E TÉCNICO

Professor	Titulação
Adriana Paula Slongo Marcussi	Doutorado
Aline Bravo Barbosa Couto	Doutorado
Anderson Alexander Gomes Cortines	Doutorado
Bianca Baptista da Silva	Mestrado
Carlos Fabiano de Souza	Especialização
Evelyn Pereira Barbosa	Mestrado
Fabiano Souza de Almeida Castro	Especialização
Fabio de Lima Wenceslau	Doutorado
Jaqueline Kropf Esteves de Matos	Mestrado
Karla Maria Rios de Macedo	Mestrado
Maurecir Guimarães de Moraes	Mestrado
Romilda de Fátima Suinka de Campos	Mestrado
Renato Cerqueira de Carvalho	Mestrado

Tabela 1. Corpo Docente IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Técnico-Administrativo	Titulação	Cargo/Função
Aline do Amaral Rocha	Especialista	Assistente em Administração
Ana Lúcia de Freitas Costa	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Bruno dos Santos Del'Esposti	Especialista	Assistente em Administração
Carla Regina Oliveira Raggi	Graduação	Assistente de Aluno
Daiana da Costa Pereira	Graduação	Assistente de Aluno
Delma Maria Medici	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Eduardo Fleming Rodrigues Girão	Especialista	Assistente em Administração
Fábio dos Santos Santos	Especialista	Bibliotecário
Jéssica Vieira Baptista Moreira	Ensino Médio	Auxiliar de Biblioteca
Lenon Araújo de Mattos	Especialista	Assistente Social/Diretor de Assuntos Estudantis
Lívia da Silva Cordeiro	Graduação	Assistente em Administração

Maíra Freitas Cardoso	Ensino Médio	Assistente em Administração
Marlus José Soares dos Santos	Graduação	Bibliotecário
Mônica Fiúza Alves	Especialista	Pedagoga
Poliana Viana Rangel	Mestre	Técnico em Assuntos Educacionais
Rosiméri Rezende da Silva de Barros	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais/Coordenação Acadêmica
Silvia Regina Mattos do Nascimento	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Susany Sales Brandão	Especialista	Assistente em Administração

Tabela 2. Corpo técnico-administrativo IFFluminense *campus* Cabo Frio.

13. ESTRUTURAÇÃO DO NDE (Núcleo docente estruturante)

Os membros do NDE são eleitos em reunião do Colegiado do Curso, para um mandato de três anos, e tem como característica a representação das diversas áreas que compõem o Colegiado. Apresenta como competência:

- I. Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- II. Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- III. Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- IV. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

Buscando maior representatividade na composição do NDE com o Colegiado do curso, o NDE será composto pelo Coordenador do Curso e mais quatro professores.

Nessa estrutura o Coordenador do Curso será responsável por presidir o NDE e zelar pelo correto funcionamento do mesmo. O NDE possui caráter consultivo e propositivo, cabendo ao Colegiado do Curso decisões deliberativas. O coordenador terá apenas voto de minerva no NDE.

14. CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o Curso Superior de Tecnologia em Hospedagem da realização da correspondente Prática Profissional, será conferido ao egresso o Diploma de **Tecnólogo em Hotelaria**.

O curso é estruturado em módulos que permitem uma certificação intermediária para a rápida inclusão do discente no mercado de trabalho, proporcionando uma integração melhor entre teoria e prática.

O primeiro módulo visa desenvolver no estudante as competências relacionadas com a supervisão e operação do setor de recepção e reservas de um meio de hospedagem. No final deste módulo o discente receberá a certificação de recepcionista de meios de hospedagem.

No segundo módulo serão desenvolvidas as competências com foco no setor de alimentos e bebidas, possibilitando a emissão de um certificado de assistente de alimentos e bebidas.

Atendendo a demanda local de crescimento do setor de eventos em meios de hospedagem o terceiro módulo trabalhará as competências pertinentes à formação de uma assistente de eventos, que será a terceira certificação emitida no curso.

Ao final do quarto será conferido o diploma de Tecnólogo em Hotelaria.

Todos os módulos são estruturados para um trabalho interdisciplinar que será consolidado no Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM).

15. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA

A organização curricular compreende um conjunto articulado que permite a apropriação de conhecimentos, o desenvolvimento de habilidades e o domínio de tecnologias capazes de garantir as condições essenciais para o domínio de competências para a ação do profissional.



Figura 3. Representação dos eixos formativos.

Os componentes curriculares explicitados na estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria integram os seguintes conjuntos que estabelecem uma teia de relações: atividades ligadas ao mercado de hospedagem, ciências humanas e ambientais, competências administrativas e competências empreendedoras.

O domínio dos conteúdos referentes às competências voltadas para o exercício da profissão promove um tratamento adequado dos conteúdos de cada área de conhecimento. Esse conjunto engloba disciplinas que permitem ao futuro gestor desenvolver competências e habilidades práticas principalmente nas visitas técnicas e atividades complementares.

A matriz é organizada conforme está apresentada, mas o estudante tem a autonomia escolher o itinerário formativo, respeitando as especificidades do curso,

amparado pela Equipe Pedagógica e o Coordenador de Curso para organizar o seu Plano de Estudo e posteriormente efetuar sua inscrição nos componentes curriculares selecionados.

Os componentes curriculares estão divididos em disciplinas obrigatórias e optativas. Sendo, as optativas apresentadas e analisadas, a cada semestre, pelo NDE do curso com a proposta de atualização constante das competências socioculturais e técnicas para a formação do egresso.

As atividades práticas de estudo, em que o conhecimento é necessário para conhecer e identificar fatores geradores de interação, assumem por natureza um caráter integrador, principalmente, nas atividades do TCM. A seguir é mostrada a matriz curricular do curso:

Período	Eixo Formativo	Componente curricular	Carga horária (h/a)	
			Teórica	Prática
1º Módulo	Recepção e Reservas	Introdução à Administração	80	
		Espanhol Aplicado à Hotelaria I	40	
		Comunicação Oral e Escrita	40	
		Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	40	
		Optativa 1	40	
		Operação de Recepção e Reservas	60	20
		TCM – Manual de Operação em Hospitalidade		20
Total 1º Módulo			300	40
Subtotal do curso			300	40
2º Módulo	Alimentos e Bebidas	Higiene e Segurança Alimentar	40	20
		Espanhol Aplicado à Hotelaria II	40	
		Optativa 2	40	
		Coquetelaria e Vinhos	20	20
		Gestão de Pessoas	40	
		Gestão de Alimentos e Bebidas	80	
		Organização e Funcionamento de Restauração	40	
		TCM – Projeto em Restauração		40
Total 2º Módulo			300	80
Subtotal do curso			600	120
3º Módulo		Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	40	20

		Planejamento e Gestão de Eventos e Banquetes	60	20
	Eventos	Inglês Aplicado à Hotelaria I	40	
		Matemática Aplicada à Hotelaria	80	
		Operação de Governança	60	20
		Optativa 3	40	
		TCM – Projeto de Eventos em Hotelaria		40
	Total 3º Módulo		320	100
Subtotal do curso			920	220
4º Módulo	Gestão	Marketing Hoteleiro	80	
		Gestão Organizacional e Financeira	80	
		Inglês Aplicado à Hotelaria II	80	
		Legislação Hoteleira	40	
		Estágio Supervisionado		360
		Optativa 4	40	
	TCM – Plano de Negócios		40	
	Total 4º Módulo		320	400
Subtotal do curso			1240	620
Carga horária total de AACC			80	
Carga horária total de aulas teóricas			1240	
Carga horária total de aulas práticas			260	
Carga horária total de Estágio Supervisionado**			360	
Total do curso (horas aulas)			1940	
Total do curso (horas relógio)			1617	

Tabela 3. Matriz Curricular.

*Observação: hora/aula equivalente a 50 min.

**O estágio está previsto para o 4.º módulo

Figura 4. Representação Gráfica da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, IFFluminense *campus* Cabo Frio.

1º Módulo	2º Módulo	3º Módulo	4º Módulo											
<table border="1"> <tr><td>Introdução à Administração</td></tr> <tr><td>80*</td></tr> </table>	Introdução à Administração	80*	<table border="1"> <tr><td>Gestão de Pessoas</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Gestão de Pessoas	40*	<table border="1"> <tr><td>Planejamento e Gestão de Eventos e Banquetes</td></tr> <tr><td>20**</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Planejamento e Gestão de Eventos e Banquetes	20**	60*	<table border="1"> <tr><td>Marketing Hoteleiro</td></tr> <tr><td>80*</td></tr> </table>	Marketing Hoteleiro	80*		
Introdução à Administração														
80*														
Gestão de Pessoas														
40*														
Planejamento e Gestão de Eventos e Banquetes														
20**														
60*														
Marketing Hoteleiro														
80*														
<table border="1"> <tr><td>Comunicação Oral e Escrita</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Comunicação Oral e Escrita	40*	<table border="1"> <tr><td>Gestão de Alimentos e Bebidas</td></tr> <tr><td>80*</td></tr> </table>	Gestão de Alimentos e Bebidas	80*	<table border="1"> <tr><td>Matemática aplicada à Hotelaria</td></tr> <tr><td>80*</td></tr> </table>	Matemática aplicada à Hotelaria	80*	<table border="1"> <tr><td>Gestão Organizacional e Financeira</td></tr> <tr><td>80*</td></tr> </table>	Gestão Organizacional e Financeira	80*			
Comunicação Oral e Escrita														
40*														
Gestão de Alimentos e Bebidas														
80*														
Matemática aplicada à Hotelaria														
80*														
Gestão Organizacional e Financeira														
80*														
<table border="1"> <tr><td>Espanhol Aplicado à Hotelaria I</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Espanhol Aplicado à Hotelaria I	40*	<table border="1"> <tr><td>Espanhol Aplicado à Hotelaria II</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Espanhol Aplicado à Hotelaria II	40*	<table border="1"> <tr><td>Inglês Aplicado à Hotelaria I</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Inglês Aplicado à Hotelaria I	40*	<table border="1"> <tr><td>Inglês Aplicado à Hotelaria II</td></tr> <tr><td>80*</td></tr> </table>	Inglês Aplicado à Hotelaria II	80*			
Espanhol Aplicado à Hotelaria I														
40*														
Espanhol Aplicado à Hotelaria II														
40*														
Inglês Aplicado à Hotelaria I														
40*														
Inglês Aplicado à Hotelaria II														
80*														
<table border="1"> <tr><td>Fundamentos de Turismo e Hospitalidade</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	40*	<table border="1"> <tr><td>Coquetelaria e Vinhos</td></tr> <tr><td>20**</td></tr> <tr><td>20*</td></tr> </table>	Coquetelaria e Vinhos	20**	20*	<table border="1"> <tr><td>Cerimonial, Protocolo e Etiqueta</td></tr> <tr><td>20**</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	20**	40*	<table border="1"> <tr><td>Legislação Hoteleira</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Legislação Hoteleira	40*	
Fundamentos de Turismo e Hospitalidade														
40*														
Coquetelaria e Vinhos														
20**														
20*														
Cerimonial, Protocolo e Etiqueta														
20**														
40*														
Legislação Hoteleira														
40*														
<table border="1"> <tr><td>Operação de Recepção e Reservas</td></tr> <tr><td>20**</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Operação de Recepção e Reservas	20**	60*	<table border="1"> <tr><td>Higiene e Segurança Alimentar</td></tr> <tr><td>20**</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Higiene e Segurança Alimentar	20**	40*	<table border="1"> <tr><td>Operação de Governança</td></tr> <tr><td>20**</td></tr> <tr><td>60*</td></tr> </table>	Operação de Governança	20**	60*	<table border="1"> <tr><td>Estágio Supervisionado</td></tr> <tr><td>360</td></tr> </table>	Estágio Supervisionado	360
Operação de Recepção e Reservas														
20**														
60*														
Higiene e Segurança Alimentar														
20**														
40*														
Operação de Governança														
20**														
60*														
Estágio Supervisionado														
360														
<table border="1"> <tr><td>TCM – Manual de Operação em Hospitalidade</td></tr> <tr><td>20**</td></tr> </table>	TCM – Manual de Operação em Hospitalidade	20**	<table border="1"> <tr><td>TCM – Projeto em Restauração</td></tr> <tr><td>40**</td></tr> </table>	TCM – Projeto em Restauração	40**	<table border="1"> <tr><td>TCM – Projeto de Eventos em Hotelaria</td></tr> <tr><td>40**</td></tr> </table>	TCM – Projeto de Eventos em Hotelaria	40**	<table border="1"> <tr><td>TCM – Plano de Negócios</td></tr> <tr><td>40**</td></tr> </table>	TCM – Plano de Negócios	40**			
TCM – Manual de Operação em Hospitalidade														
20**														
TCM – Projeto em Restauração														
40**														
TCM – Projeto de Eventos em Hotelaria														
40**														
TCM – Plano de Negócios														
40**														
<table border="1"> <tr><td>Optativa 1</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Optativa 1	40*	<table border="1"> <tr><td>Org. e Funcionamento de Restauração</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Org. e Funcionamento de Restauração	40*	<table border="1"> <tr><td>Optativa 3</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Optativa 3	40*	<table border="1"> <tr><td>Optativa 4</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Optativa 4	40*			
Optativa 1														
40*														
Org. e Funcionamento de Restauração														
40*														
Optativa 3														
40*														
Optativa 4														
40*														
<table border="1"> <tr><td>Optativa 2</td></tr> <tr><td>40*</td></tr> </table>	Optativa 2	40*												
Optativa 2														
40*														
340h/a	380h/a	420h/a	720h/a											

Relação de carga horária:

Carga horária teórica*: 1.240 horas
Carga horária prática**: 260 horas
Estágio Curricular Supervisionado: 360h
Atividades complementares: 80h
Total: 1940 horas

Legenda:

Nome do componente	
Código	Carga horária

Eixos formativos:

	Comunicação
	TCM / Estágio Supervisionado
	Operação Hoteleira
	Gestão
	Optativa

16. Prática Profissional

Na nossa proposta pedagógica, temos o estágio curricular supervisionado intimamente conectado com a prática profissional como uma estrutura indissolúvel. A Prática Profissional é composta pelos componentes curriculares com véis de prática como componente curricular, "Estágio Curricular Supervisionado" e "Atividades Acadêmicas, Científicas e Culturais", constitui-se no conjunto das práxis vivenciadas pelos discentes oportunizadas pelas situações de aprendizagens construídas especificamente para este fim.

16.1. Estágio Curricular

De acordo com o Regulamento Geral de Estágio do IFFluminense, Deliberação 03/2014, Art. 2^o: - Estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido pelo estudante no ambiente de trabalho, visando ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular.

Estágio Curricular Supervisionado ocorre no quarto módulo. A carga horária total do Estágio Curricular Supervisionado é de 360 horas/aulas, sendo distribuída da seguinte maneira: 20 horas de encontro presencial com o professor e 340 horas de vivência e prática profissional em empresas que prestam serviços de hospedagem.

Para fins de registro o cumprimento desses componentes serão utilizados as seguintes nomenclaturas: "**em aberto**", para os casos que o estudante não concluiu a carga horária prevista; "**concluído**", para os casos que o estudantes finalizaram a carga horária prevista.

16.2. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As Atividades Complementares são apresentadas na matriz curricular como o componente curricular "Atividades Acadêmicas, Científicas e Culturais" (AACC), com carga horária total de 80 horas/aula. A carga horária das AACC deve ser cumprida durante todo o itinerário formativo dos estudantes. Essas

atividades possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do estudante, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo da pesquisa e do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

Dessa forma, são objetivos das atividades complementares:

- Complementar a formação profissional, cultural e cívica do estudante pela realização de atividades extracurriculares obrigatórias.
- Contribuir para que a formação do futuro egresso seja generalista, humanista, crítica e reflexiva.
- Estimular a capacidade analítica do estudante na argumentação de questões e problemas.
- Possibilitar ao estudante escolher seu itinerário formativo.
- Auxiliar o estudante na identificação e resolução de problemas, com uma visão ética e humanista.

Para solicitar a validação de Atividades Complementares, o estudante deverá preencher formulário próprio, disponível na coordenação do curso, anexando a ele a certificação apropriada. O estudante poderá solicitar a validação de Atividades Complementares em qualquer época do ano. A análise e validação das solicitações encaminhadas pelos estudantes serão feitas pelo coordenador do curso e pela coordenação de extensão.

Podem ser consideradas atividades complementares:

- I - Atividades na área de formação e áreas correlatas, cuja duração é especificada em horas;
- II - Semestre de participação em projeto de pesquisa e/ou extensão;
- III - Participação em eventos Acadêmico-Científico-Culturais na área de formação específica;
- IV - Trabalho apresentado em eventos acadêmicos ou científicos;
- V - Artigo científico publicado em jornais e revistas de circulação geral;
- VI - Resumos em periódicos científicos ou em anais de congressos;

VII - Artigo publicado em periódicos científicos indexados ou como capítulo de livro;

VIII - Participação em comissões organizadoras de eventos na área de formação

IX - Atuação como monitor em componentes curriculares correlatos ao curso.

A carga horária total das Atividades Acadêmico-Científico-Culturais é de 80 horas/aulas. Não haverá uma nota para o componente curricular de Atividades Acadêmicas, Científicas e Culturais. Para fins de registro do cumprimento desse componente serão usadas as seguintes nomenclaturas: "**em aberto**", para os casos que o estudante não concluiu a carga horária prevista; "**concluído**", para os casos em que os estudantes finalizaram a carga horária prevista.

17. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO (TCM)

A construção de um Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM) traz a necessidade da reflexão, por mais breve que seja, acerca do significado de pesquisa, enquanto ato através do qual se procura obter conhecimento sobre determinado assunto na perspectiva da superação da percepção superficial e aparente do mundo das coisas, dos homens, da natureza e das relações existentes. Busca-se, portanto, ultrapassar os fatos, desvelar processos, explicar e descrever, com consistência e plausibilidade, fenômenos a partir de determinado referencial.

Vale ressaltar que não se trata de uma simples atividade de reprodução de conhecimentos acumulados pela humanidade e, portanto deve ser entendida como atividade científica pela qual o ser humano desvela a realidade, partindo do pressuposto de que, conforme afirma o professor Pedro Demo, "a realidade não se desvenda na superfície. Não é o que aparenta a primeira vista. Ademais, [os] esquemas explicativos [do ser humano] nunca esgotam a realidade, porque esta é mais exuberante que aqueles" (DEMO, 1987, p23).

Daí a razão pela qual se pode afirmar que sempre há algo na realidade a ser conhecido.

O tema do TCM é determinado pela proposta formativa do módulo, com suporte do professor do componente curricular (TCM) . Compreendendo que a pesquisa é um instrumento de aprendizagem, que o egresso do curso deverá utilizá-la para manter-se atualizado e avaliar as tendências do mercado de trabalho e desenvolvimento tecnológico no setor de hotelaria.

O TCM, conforme definido em seu Regulamento, é realizado em grupo, sob a orientação de um professor do IFFluminense, que por sua vez, deve computar a frequência (mínima de 75%) do(s) estudante(s) aos encontros de orientação, bem como registrar, sistematicamente, através de relatórios, o desempenho do discente, durante o processo de construção do TCM. No caso do não comparecimento do estudante aos encontros de orientação, para acompanhamento do processo de construção do TCM, este não pode ser aceito pelo orientador.

Os TCMs são apresentados por escrito e oralmente a uma Banca Avaliadora composta por no mínimo dois professores, sendo um deles o orientador do estudante, e podendo ter ainda em sua composição convidados externos, como profissionais do trade turístico. A Banca Avaliadora atribui o resultado final de Aprovação, Aprovação Condicional ou Reprovação, justificado em parecer assinado pelos membros da Banca Avaliadora.

18. INFRAESTRUTURA

LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM	
Equipamentos	Quantidade
Cama box (casal x solteiro)	1
Carrinho para arrumadeira	1
Kit cama e banho	4
Kit limpeza	2
Mesa para computador	1
Mesa para impressora	1

Computador	1
Software de gestão hoteleira	1
Balcão de recepção	1
Armário pasta suspensa	1
Armário baixo	1
Cadeira	2
Lixeira	2
Telefone	1

LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA	
Equipamentos	Quantidade
Defumador	1
Freezer industrial	1
Geladeira industrial	1
Máquina de gelo	1
Cilindro	1
Forno embutido	1
Forno combinado	1
Liquidificador industrial	1
Liquidificador e Multiprocessador	1
Batedeira planetária	3
Espremedor de frutas	1
Máquina de café expresso	1
Lixeira grande inox	1
Microondas	1
Masseira industrial	1
Fogões	3
Lava-louça industrial	2
Adega VENAX	5
Adega DYNASTY	1
Adega GELOPAR	2
Defumador	1
Máquina para embalar a vácuo	2
Frigobar VENAX	1
Frigobar CONSUL	2
Frigobar frente de vidro BRASTEMP	2
Fogões industriais	2
Coifa da TRAMONTINA	6
Coifa da parede	1
Salamandra	2
Amaciador de carne	2
Liquidificador industrial	1

Secadora de folhas	2
Fritadeira	1
Cilindro	1
Freezer	1
Cafeteira industrial	1
Máquina de café automático	1
Descascador de batatas	2
Moedor de café	1
Exaustor	3
Espremedor de frutas	2
Batedeira planetária	2
Masseira industrial	1
Ferro de passar	3
Balança manual	1
Forno combinado	1
Resfriador rápido	1
Máquina de banho maria	1
Máquina de gelo	3
Ar condicionado	2
Lava-louça ecomax 500	1
Lixeira grande inox	1
Lixeira pequena inox	1
Garrafa térmica	27
Maquina de lavar	1
Cubas inox com torneira	2
Pias de inox dupla	6
Pias de inox individual	3
Travessa de porcelana branca grande	15
Travessa de porcelana branca média	14
Bowl porcelana branca média	14
Bowl porcelana branca grande	7
Ramequim porcelana branca média	3
Ramequim porcelana branca média	14
Ramequim porcelana branca pequeno	13
Ramequim liso pequeno	12
Manteigueira porcelana branca	15
Porta sachet porcelana branca com alça	10
Petisqueira (couvert) porcelana branca	15
Caçarola oval porcelana branca pequena com tampa	15
Caçarola redonda porcelana branca média com tampa	12
Sopeira individual marrom	14
Taça para água 240a250ml	56
Taça para água 350a400ml	10
Taça vinho branco 150ml	60

Taça vinho branco 230a260ml	12
Taça vinho tinto 300ml	24
Taça vinho tinto 190ml	57
Taça sobremesa	15
Taça champagner 170ml	60
Taça champagner 170ml 336mm de altura	12
Taça dry martini	30
Taça decorativa Grande	2
Taça decorativa Pequena	2
Copo tipo tulipa 300ml	51
Copo 360ml 12oz	12
Copo de vinho 200ml	135
Copo whisky	40
Copo iriosfee 240ml	30
Copo chopp 300 ml	60
Copo long drink 350ml	103
Copo vinho do porto 110ml	60
Copo americano	47
Copo mixing glass graduado	27
Copo fashioned 97mmx88mm	28
Copo de cognac 550ml	31
Copo vinho borgonha 590ml	6
Copo pé facetado 240ml	36
Copo dose	56
470ml-16oz-bristol	12
Pote para sobremesa	53
Pote para sobremesa pequeno	17
Jarra Patricia	9
Jarra com tampa	8
Jarra sem tampa 500a800ml	10
Jarra média sem tampa	8
Jarra graduada	2
Decanter	2
Tábua de vidro quadrada	5
Tábua de vidro redonda	5
Tábua de vidro	6
Travessa de vidro oval grande	3
Travessa de vidro redonda média	3
Travessa de vidro retangular grande e rasa	5
Travessa de vidro retangular média e funda	13
Travessa de vidro retangular com tampa 11 tampas	6 travessas
Travessa cerâmica marrom oval	9
Travessa de porcelana branca oval pequena	15
Tábua vermelha	15

Tábua verde	15
Tábua amarela	15
Tábua azul	15
Tábua bege	15
Tábua branca	15
Tábua branca pequena	14
Prato fundo de porcelana branca	117
Prato raso de porcelana branca com borda	155
Prato raso de porcelana branca sem borda	
Prato de vidro branco quadrado	10
Prato de vidro redondo	20
Prato de sobremesa porcelana branca	107
Xícara com pires de porcelana branca oval com alça(57 pires)	105
Xícara com pires de porcelana branca redonda grande com alça(75 pires)	22
Xícara com pires de porcelana branca média pequena com alça(39 pires)	108
Show plate	40
Bico de confeitaria flor Nº 01	1
Bico de confeitaria redondo Nº0	6
Bico de confeitaria redondo Nº05	4
Bico de confeitaria red Nº01	5
Bico de confeitaria	5
Bico de confeitaria Nº02	4
Cortador meia lua com cabo	8
Cortador coração (jogos com 7peças)	6
Cortador gota (jogos com 7peças)	6
Cortador redondo (jogos com 7peças)	6
Cortador quadrado (jogos com 7peças)	6
Cortador sextavado (jogos com 7peças)	6
Manga de tecido	1
Manga de plástico	3
Funil para fio de ovos	3
Peneiras pequenas	6
Peneiras médias	3
Silpat	19
Pedra de amolar	4
Termômetro infravermelho	11
Termômetro	8
Colher medidora conjuntos	7
Bandeja de plástico	13
Pinça	12
Espátula de silicone	5
Fuer	3

Abridor de ostra	11
Pincel de silicone	3
Cortador de pizza	6
Pegador de macarrão	6
Pegador de gelo	4
Pegador multiuso	5
Pá de bolo	6
Espátula cabo branco	16
Espátula cabo preto	7
Espátula branca de plástico	6
Descaroçador	10
Descascador de fios	5
Sacarrolha	3
Tesoura de desossar	2
Pegador de grãos inox	5
Lâmina de bisturi	400
Cabo para bisturi	4
Descaroçador de azeitona	5
Colher de pau	3
Colher bailarina	15
Colher de suco	14
Colher //	116
Colher cabo oval média	94
Colher cabo redondo	12
Colher de chá pequena	102
Colher de café pequena	76
Colher de café média	3
Colher grande	10
Garfo	113
Garfo	122
Garfo	103
Garfo//	15
Garfo grande	9
Garfo de três dentes	3
Faca de peixe	112
Faca cabo redondo	130
Faca	99
Faca de cabo branco grande	10
Faca de cabo branco média	6
Faca de cabo branco pequena	9
Faca de cabo branco pequena de serra	2
Faca de cabo branco de desossar	4
Concha grande	8
Concha pequena	10

LABORATÓRIO INFORMÁTICA	
Equipamentos	Quantidade
Computador Intel® Celeron® 2.53 GHz, 512 MB, HD 80 GB, 6 portas USB, placa de rede RealTek RTL-8139, placa de vídeo on-board Intel® 82945G, DVD/CD-ROM LG, unidade de disquete 3 ½ polegadas, sistema operacional Ubuntu 8.10 e pacote de aplicativos BrOffice 3.0	40
Monitor LCD Philips 150S, 15 polegadas, 50/60 Hz	40
Teclado BraView modelo TCO-2015M 870 PS/2 preto	40
Mouse BraView modelo MO-870PS2 preto	40
Estabilizador de tensão RCG Energetic 1.0, monovolt 115 Vac/60 Hz, potência nominal 300 Va, corrente nominal 2,62 A	40
Switch Planet 24-Port 10/100 Mbps	2

19. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

O estudante é avaliado de forma contínua e permanente, durante o processo de sua aprendizagem. Nos termos da legislação em vigor, a aprovação em cada disciplina cursada tem como preceito o rendimento do estudante e a frequência às atividades propostas. A avaliação do aproveitamento tem como parâmetro para aprovação, tanto o desenvolvimento das competências de forma satisfatória em cada componente disciplinar do período, obtendo média maior ou igual a 6,0, quanto à frequência mínima de 75% em cada componente curricular.

A avaliação discente no *campus* Cabo Frio está em consonância com a Regulamentação didático-pedagógica - Anexo I.2 - que atualmente passa por um processo de reformulação. O estudante tem direito à vista das avaliações sendo registrada uma única nota, ao final do período, representando a posição final do estudante em relação ao desenvolvimento das competências propostas e à construção do seu conhecimento. Esta nota não representa necessariamente a média aritmética dos resultados das avaliações.

O estudante pode solicitar revisão das avaliações, oficializada através de requerimento junto à Coordenação de Registro Acadêmico, que encaminhará à Coordenação Acadêmica do Curso para que seja realizada revisão por uma

banca constituída pelo professor da disciplina e mais dois docentes da área em data previamente estabelecida.

A reelaboração de atividades é realizada de forma a permitir ao estudante refazer sua produção até o final do período, visando à melhoria do seu desempenho especialmente nos componentes curriculares cujos conhecimentos são interdependentes.

20. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O CST em Hotelaria utiliza-se dos seguintes mecanismos de avaliação: ENADE - Exame Nacional de Cursos; Avaliação de Cursos (Comissão do INEP); Autoavaliação Institucional e Avaliação do Colegiado do Curso.

Destaca-se que a Autoavaliação Institucional é da competência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e a Comissão de Avaliação Local (CLA), aprovadas nos termos do artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, cuja constituição se faz por professores, técnicos administrativos, discentes e representantes da sociedade civil organizada. A avaliação do colegiado do curso é contínua, por meio de reuniões periódicas.

21. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Educação. Proposta de diretrizes para formação inicial de professores da Educação Básica em Cursos de Nível Superior. Maio, 2000.

BRASIL. Ministério da Educação. Decreto 5.773 de 2006.

_____. Ministério da Educação. Lei Federal nº. 9394, de 20 de dezembro de 1996. LDB - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da União, 34 p.

_____. Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de

Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Seção 1, p. 1, 30/12/2008.

CHIAVENATO, Idalberto. Planejamento, recrutamento e seleção de pessoal: como agregar talentos à empresa. Barueri, SP: Manole, 2009 – pág. 18.

DEMO, P. Introdução à metodologia da ciência. 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 1987.

PARECER CNE/CES nº 277/2006, Resolução CNE/CP nº 3/2002.

PACHECO, Eliezer. Institutos Federais uma revolução na educação profissional e tecnológica. Moderna: São Paulo, 2011.

Relatório para estudar medidas que visem a superar o déficit docente no Ensino Médio, CNE/CEB/MEC, Brasília (DF) 2007.

PROJETO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI). Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Fluminense. Quadriênio 2010-2014.

PROJETO POLÍTICO INSTITUCIONAL (PPI). Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Fluminense *campus* Cabo Frio. Quadriênio 2010-2014.

REGULAMENTAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA. Cursos da educação Básica e Graduação. Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Fluminense. Quadriênio 2010-2014.

Anexo I.1

Descrição dos Componentes Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Primeiro Módulo – Eixo Formativo: Recepção e Reservas

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Introdução à Administração

Carga Horária: 80 h/a - teórica

Período: 1º Módulo

Eixo Formativo: Recepção e Reservas

Ementa:

Introdução a Administração. Conceitos básicos. As organizações e o seu ambiente. Ética e Responsabilidade Social. Os processos organizacionais. Métodos e Processos. Principais correntes da Administração. Grandes pensadores da Administração Introdução à administração estratégica.

Objetivos:

Oferecer uma visão geral da administração e das organizações. Detalhar principais conceitos básicos da Administração. A evolução do Processo Administrativo. Tendências. O papel das organizações na sociedade contemporânea. Demonstrar a importância das inter-relações entre as organizações e o meio ambiente.

Conteúdos:

Unidade I: Principais teorias da administração

- Período clássico e humanista
- Período neoclássico até o atual.

Unidade II: Atividades funcionais de uma organização

- Planejamento
- Níveis de processos e eficácia
- Modelos de comunicação

Unidade III: Processos administrativos de uma organização

- Planejamento e Organização
- Direção e controles

Unidade IV: Temas clássicos da Administração

- Liderança e motivação
- Eficiência, eficácia e produtividade
- Competitividade e desempenho organizacional.
- Sustentabilidade e responsabilidade socioambiental.

Bibliografia Básica: 03 livros

CARBONE, P. *Gestão por competências e gestão do conhecimento*. Rio de Janeiro: FGV, 2005.

CHIAVENATO, I. *Introdução à teoria geral da Administração*. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*, São Paulo: Atlas, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

BATEMAN, T.; SNELL, S. A. *Administração: construindo vantagem competitiva*. São Paulo: Atlas, 1998.

DRUCKER, P. *Introdução à Administração*. São Paulo: Pioneira. 1995.

MOTTA, F. C. *Teoria geral da Administração: uma introdução*. São Paulo: Pioneira, 1997.

RUSCHMANN, D. e SOLHA, K. (org.). *Turismo: uma visão empresarial*. Barueri: Manole: 2003.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Espanhol Aplicado à Hotelaria I

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 1º Módulo

Eixo Formativo: Recepção e Reservas

Ementa:

A utilização da língua espanhola no turismo e sua importância, noções básicas; citytours para turistas de língua espanhola; uso da língua espanhola em: meios de comunicação e transporte; moeda e câmbio; comidas e bebidas, lazer e saúde. Cultura de países hispânicos.

Objetivos:

Capacitar o aluno de turismo a usar expressões específicas na área de turismo, visando o entendimento para análise, adaptação e/ou solução de problemas, ter como meta o Mercosul.

Conteúdos:

I. Introdução à Língua Espanhola e à Cultura Hispânica

Introdução à História da Língua Espanhola

Países Hispano-falantes: a variedade linguística

O uso dos termos *Español* ou *Castellano*

Os idiomas oficiais da Espanha.

II. Língua Espanhola

Competência linguística léxica e sociocultural

Gramática

Competência linguística léxica e sociocultural

Bibliografia Básica: 03 livros

GODED, Margarita; VARELA, Raquel. *Bienvenidos: español para profesionales*

I. Turismo y Hostelería. (Parte um) . Madrid: Mateu Cromo SA, 2005.

FANJUL, Adrián. *Gramática de español paso a paso*. São Paulo: Santillana

(Moderna), 2005

FLAVIAN, E.; Fernández, I.G.R. *Minidicionário Espanhol – Português .
Português-Espanhol*. São Paulo, Ática. 18ª ed., 2005.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

FLORENZANO, Everton. *Diccionario escolar español-portugués-español*. 2ª ed.
São Paulo: Ediouro, 2003.

Revista Punto y coma nº 0. Madrid; Habla con eñe. S.L. 2006. Acesso
disponível em: <<http://www.pyc-revista.com>>

Revista Punto y coma nº 1. Madrid; Habla con eñe. S.L. 2006. Acesso
disponível em: <<http://www.pyc-revista.com>>

RUBIO, Paloma. *Verbos Españoles Conjugados*. Madrid, SGEL, 2002.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Comunicação Oral e Escrita

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 1º Módulo

Eixo Formativo: Recepção e Reservas

Ementa:

Estudos voltados ao desenvolvimento das competências de leitura e escrita e à compreensão da língua como instrumento de interação, tendo como base a semântica do texto, a estrutura e os desdobramentos dos diversos discursos e a revisão gramatical.

Objetivos:

Ao final do período o aluno deverá ser capaz de:

- integrar-se no círculo ler, pensar, falar, escrever, reler;
- privilegiar a análise crítica, as relações textuais, contextuais e intertextuais;
- entender o texto como unidade de produção de sentido;
- expor, oralmente e por escrito, tópicos de interesse geral;
- utilizar com desembaraço, correção e adequação possibilidades expressivas da língua.
- dominar os tópicos da língua padrão apresentados no curso e utilizá-los com adequação.

Conteúdo:

- Língua e linguagem: o verbal e o não-verbal
- Leitura e interpretação de textos: o texto como unidade de produção de sentido: relações textuais e contextuais
- Implícitos: o papel do não dito na produção de sentido
- Coesão e coerência: teoria e prática

- Tópicos da língua padrão: ortografia, conjugação verbal, concordância, regência, crase, emprego de pronomes relativos e pessoais, colocação pronominal e pontuação

Bibliografia Básica: 03 livros

ABREU, Antônio Suarez. *Curso de redação*. São Paulo: Ática, 1991.

BECHARA, Evanildo. *Moderna gramática portuguesa*. Rio de Janeiro: Lucerna, 2000.

GARCIA, Othon M. *Comunicação em prosa moderna*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2000.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

FARACO, Carlos Alberto & TEZZA, Cristóvão. *Oficina de texto*. 2ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

FÁVERO, Leonor Lopes. *Coesão e coerência textuais*. São Paulo: Ática, 1991.

FREITAG, Bárbara. *Escola, Estado e Sociedade*. 7 ed. SP: Centauro, 2007.

SOUZA, Luiz Marques de & CARVALHO, Sérgio Waldeck. *Compreensão e produção de textos*. 9ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Fundamentos de Turismo e Hospitalidade

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 1º Módulo

Eixo Formativo: Recepção e Reservas

Ementa:

Identificação dos diversos tipos de turismo e sua relação com os meios de hospedagem. O processo de globalização e a atividade turística. Planejamento turístico e políticas de turismo. Hospitalidade e turismo.

Objetivos:

Apresentar os conceitos básicos de turismo, hospitalidade e lazer. Analisar os modelos, ações e projetos de planejamento e políticas públicas de turismo. Avaliar a cadeia produtiva do turismo. Identificar os diversos tipos de turistas e turismos, observando suas preferências e diferenças sociais, religiosas, culturais e étnico-raciais, para evitar preconceitos e choques culturais. Avaliar a relação da globalização com a hotelaria e com o turismo.

Conteúdos:

Unidade I: Turismo, turista e hospitalidade.

Unidade II: A cadeia produtiva do turismo.

Unidade III: Globalização, turismo e hotelaria.

Unidade IV: Planejamento turístico e políticas públicas.

Bibliografia Básica: 03 livros

CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede: a era da informação: economia, sociedade e cultura volume 1*. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

LOCKWOOD, A; MEDLIK, *Turismo e hospitalidade no século XXI*. Manole: São Paulo, 2003.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Turismo Básico*. São Paulo: Ed. SENAC, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

BOULLÓN, Roberto C. *Planejamento do espaço turístico*. Bauru: EDUSC, 2002.

CASTELLI, Geraldo. *Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria*. São Paulo: Saraiva, 2006.

CAVUSGIL, S. Tamer; KNIGHT, Gary; RIESENBERGER, John R. *Negócios Internacionais: estratégia, gestão e novas realidades*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

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

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Manole: São Paulo, 2004.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Optativa I

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 1º Módulo

Eixo Formativo: Recepção e Reservas

Ementa:

Atualidades no setor de turismo e hotelaria. Tecnologia. Globalização. Mercado de Trabalho. Cultura. Eventos.

Objetivos:

Proporcionar a oferta de temas atualizados no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.

Conteúdos:

Globalização

Cultura

Tecnologia

Tendências e segmentação de mercado

Bibliografia Básica: 03 livros

CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede: a era da informação: economia, sociedade e cultura* volume 1. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

LOCKWOOD, A; MEDLIK, *Turismo e hospitalidade no século XXI*. Manole: São Paulo, 2003.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*, São Paulo: Atlas, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CARBONE, P. *Gestão por competências e gestão do conhecimento*. Rio de Janeiro: FGV, 2005.

DRUCKER, P. *Introdução à Administração*. São Paulo: Pioneira, 1995.

FREITAG, Bárbara. *Escola, Estado e Sociedade*. 7 ed. SP: Centauro, 2007.

RUSCHMANN, D. e SOLHA, K. (org.). *Turismo: uma visão empresarial*. Barueri: Manole: 2003.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Operação de Recepção e Reservas

Carga Horária: 60 h/a - teórica / 20 h/a - prática

Período: 1º Módulo

Eixo Formativo: Recepção e Reservas

Ementa:

Conceitos básicos da indústria de hospedagem. Tendências globais e locais da indústria de hospedagem. Classificação hoteleira – sistemas oficiais, comerciais e independentes, no Brasil e no mundo. Categorização de meios de hospedagem e a percepção de qualidade pelo consumidor. Tipologias de meios de hospedagem. Produtos, serviços e mercados hoteleiros. Técnicas de recepção; Reservas; Atendimento de solicitações e reclamações; Portaria de serviços: Serviços de comunicação interna; Conciergerie.

Objetivos:

Identificar e compreender as formas de organização e funcionamento dos meios de hospedagem e congêneres, em seus diversos contextos. Permitir que o aluno consiga compreender e analisar as estruturas organizacionais da indústria da hospedagem, com uma visão global e interdependente. Apresentar e discutir as políticas e metodologias de classificação e categorização de meios de hospedagem, tanto públicas quanto independentes. Mapear e conceituar as diferentes tipologias hoteleiras, no Brasil e no mundo, Permitir aos alunos o exercício das práticas profissionais de hospitalidade, na área de hospedagem e nos setores de recepção, reservas, atendimento, telefonia e portaria de serviços, de forma a capacitá-lo mínima e previamente para a atuação no mundo do trabalho.

Conteúdos:

Unidade I: Evolução da hotelaria; - Tipologia: pousadas, resorts, apart-hotel, camping, pensões, hotéis, hostels, motéis, hotel flutuante e outras modalidades;

Unidade II: Classificação de hospedagem de acordo com a MTUR e ABIH;

Unidade III: Fluxograma e procedimentos : Check in, check out, walk in, abertura de contas individuais e fechamento de caixa, passagem de turno, auditoria e mensageria ;Rotina operacional do setor da recepção; Infraestrutura e serviços do hotel.

Unidade IV: Tipos de reservas; procedimentos operacionais considerando os tipos de reserva; Processo de reservas em sistemas informatizados ou não informatizados; Políticas de comercialização: tarifário, critérios para confirmação e cancelamento, condições de pagamento, comissionamento etc.; Introdução ao software de gerenciamento hoteleiro Desbravador Reservas: Individual/Grupos; Controle de Lista de Espera; Controle de Dead-Line; Pagamento Antecipado; Mapa de Ocupação; Disponibilidades; Gráfico de Ocupação; Cortesias; Permutas; Recepção: Check-In/Walk-In; Abertura de Contas Adicionais; Previsão de Chegadas; Previsão de Saídas;

Bibliografia Básica: 03 livros

ANDRADE, Nelson; BRITO Paulo Lucio de; JORGE, Wilson Edson. *Hotel: planejamento e projeto*. 9. Ed. São Paulo: Sencac, 2007.

CASTELLI, Geraldo. *Administração hoteleira*. Caxias do Sul: Educus, 2001.

VIEIRA, Elena Vieira de. *Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos*. Caxias do Sul: Educus, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CANDIDO, Índio; VIEIRA, Eleanara Vieira de. *Gestão de Hotéis: técnicas, operação, serviços*. Caxias do Sul: Educus, 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. *Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria*. 3ª. ed. Caxias do Sul: Educus,2007.

DI MURO PEREZ, Luis. *Manual prático de recepção hoteleira*. Tradução de Andrea Favano. São Paulo: Rocca. 2001.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: TCM – Manual de Operação em Hospitalidade

Carga Horária: 20 h/a - prática

Período: 1º Módulo

Eixo Formativo: Recepção e Reservas

Ementa:

Documentos de controle e operação de recepção e reservas. Hospitalidade nos meios de hospedagem.

Objetivos:

Desenvolver ferramentas de controle de qualidade para prestação de serviços nos setores de recepção de reservas. Manuais de procedimentos para hospitalidade e acolhimento dos diversos tipos de hóspedes respeitando sua cultura, etnia, religião, orientação sexual e demais características particulares de cada hóspede.

Conteúdos:

Unidade I: Manual de operação da recepção

Unidade II: Manual de operação de reservas

Unidade III: Hospitalidade

Bibliografia Básica: 03 livros

ANDRADE, Nelson; BRITO Paulo Lucio de; JORGE, Wilson Edson. *Hotel: planejamento e projeto*. 9. Ed. São Paulo: Sencac, 2007.

CASTELLI, Geraldo. *Administração hoteleira*. Caxias do Sul: Educus, 2001.

VIEIRA, Elena Vieira de. *Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos*. Caxias do Sul: Educus, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CANDIDO, Índio; VIEIRA, Eleanara Vieira de. *Gestão de Hotéis: técnicas, operação, serviços*. Caxias do Sul: Educus, 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. *Manual de hospedagem: simplificando ações na*

hotelaria. 3ª. ed. Caxias do Sul: Educs,2007.

DI MURO PEREZ, Luis. *Manual prático de recepção hoteleira*. Tradução de Andrea Favano. São Paulo: Rocca. 2001.

FREITAG, Bárbara. *Escola, Estado e Sociedade*. 7 ed. SP: Centauro, 2007.

OLIVEIRA, Iolanda de (org.). *Relações Raciais e Educação: Novos Desafios*. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

Segundo Módulo – Eixo Formativo: Alimentos e Bebidas

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Espanhol Aplicado à Hotelaria II

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 2º Módulo

Eixo Formativo: Alimentos e Bebidas

Ementa:

A utilização da língua espanhola no turismo e na hotelaria e sua importância, noções básicas; serviços de hotelaria e restaurante; jornais, viagens e turismo; O Mercosul.

Objetivos:

Capacitar o aluno de turismo a usar expressões específicas na área de hotelaria, visando o entendimento para análise, adaptação e/ou solução de problemas, ter como meta o Mercosul. Desenvolver a expressão oral e compreensão auditiva.

Dar instrumentos para que os alunos sejam capazes de ler e compreender textos de vários gêneros, o que colaborará para a formação acadêmica, profissional e pessoal do aluno, aproximando-o de várias culturas, integrando-o ao mundo globalizado atual.

Conteúdos:

Unidade I: Serviços de hotelaria

Unidade II: Serviços de restaurante

Bibliografia Básica: 03 livros

FLAVIAN, E.; FERNÁNDEZ, I.G.R.. *Minidicionário Espanhol – Português . Português-Espanhol*. São Paulo, Ática. 18ª ed., 2005.

FANJUL, Adrián (org.). *Gramática y práctica de español para brasileños*. São Paulo, Moderna, 2005.

MATTE BOM, Francisco. *Gramática Comunicativa del español*. Tomos I y II. Madrid. Edelsa. 2010.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

GODED, Margarita; VARELA, Raquel. *Bienvenidos: español para profesionales* I. Turismo y Hostelería.(parte dos) . Madrid: Mateu Cromo SA, 2005.

FLORENZANO, Everton. *Diccionario escolar español-portugués-español*. 2ª ed. São Paulo: Ediouro, 2003.

Dicionário virtual monolíngue. *Real Academia Española*. Acesso disponível em: <<http://www.rae.es>>

Dicionário virtual bilíngue. *WordReference.com*: Português – Espanhol / Espanhol – Português. Acesso disponível em: <<http://www.wordreference.com>>

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Higiene e Segurança Alimentar

Carga Horária: 40 h/a - teórica / 20 h/a - prática

Período: 2º Módulo

Eixo Formativo: Alimentos e Bebidas

Ementa:

Citologia. Os cinco reinos dos seres vivos. Relação entre os cinco reinos, os alimentos, e os organismos patogênicos veiculados por alimentos. Doenças de origem alimentar. Qualidade e segurança alimentar. Boas práticas para serviços de alimentação.

Objetivos:

Despertar no aluno a consciência sobre a importância de boas práticas relacionadas à alimentação de coletividades, inclusive no serviço de alimentos & bebidas prestado em empreendimentos hoteleiros e de restauração.

Conhecer, compreender, analisar e sintetizar as principais ideias referentes à higiene alimentar, a fim de permitir a condução das operações típicas dos serviços de alimentação de forma a garantir a integridade da saúde dos consumidores.

Conteúdos:

1– INTRODUÇÃO

- 1.1- Importância da segurança alimentar;
- 1.2- Exemplos de surtos de doenças de origem alimentar;
- 1.3- Causas frequentes de surtos.

2 – CONCEITOS BÁSICOS

- 2.1 – Qualidade de produtos e serviços;
- 2.2 - Segurança alimentar;
- 2.3 – Perigos alimentares;
- 2.4- Boas práticas;
- 2.5- Legislações.

3 – BIOLOGIA

- 3.1- Os cinco reinos dos seres vivos e os alimentos;
- 3.2- Os cinco reinos e os perigos alimentares biológicos;
- 3.3- A célula; a organização dos seres vivos;
- 3.4- Procariontes e eucariontes;
- 3.5- Morfologia e fisiologia de uma célula bacteriana e de uma animal;
- 3.6- Fatores que afetam a fisiologia celular
- 3.7- Fatores que afetam a atividade enzimática
- 3.8- Lisossomos e conservação;
- 3.9- Bactérias úteis, indicadores de higiene, e deteriorantes;
- 3.10- Bactérias patogênicas transmitidas por alimentos;
- 3.11- Protozoários patogênicos de origem alimentar;
- 3.12- Fungos e micotoxinas em alimentos;
- 3.13- Platelminhos e Nematelmintos patogênicos de origem alimentar;
- 3.14- Vírus transmitidos por alimentos.

4 – AS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- 4.1- Perigos físicos;
- 4.2- Perigos químicos;
- 4.3- Perigos biológicos;
- 4.4- Fontes de perigos biológicos;
- 4.5- Reprodução bacteriana;
- 4.6- Fatores que afetam a reprodução de microrganismos;
- 4.7- Higiene e saúde pessoal;
- 4.8- Qualidade da água;
- 4.9- Edificações, instalações e fluxo de produção;
- 4.10- Equipamentos, móveis e utensílios,
- 4.12- Sanitários e vestiários;
- 4.13- Indumentária;
- 4.14- Higiene ambiental;
- 4.15- Visitantes;

- 4.16- Controle de pragas;
- 4.17- Manejo de resíduos sólidos;
- 4.18- Padrões de identidade e qualidade;
- 4.19- Recepção e armazenamento;
- 4.20- Congelamento;
- 4.21- Descongelamento;
- 4.22- Dessalgagem;
- 4.23- Refrigeração;
- 4.24- Higienização de vegetais;
- 4.25- Cocção;
- 4.26- Distribuição;
- 4.27- Transporte;
- 4.28- Conservação;
- 4.29- Sobras;
- 4.30- Reaquecimento e reutilização;
- 4.31- Amostragem;
- 4.32- Procedimento Operacional Padrão (P.O.P) de higienização dos reservatórios;
- 4.33- P.O.P. de higienização das instalações, equipamentos e móveis;
- 4.34- P.O.P. de controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- 4.35- P.O.P. de higiene e saúde dos manipuladores;
- 4.36- Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 4.37- Portaria N.º 1428/MS, de 26 de novembro de 1993.

Bibliografia Básica: 03 livros

BENSOUSSAN, E.; ALBIERI. *Manual de Higiene, Segurança e Medicina do Trabalho*. São Paulo: Editora Atheneu, 1997.

GANDRA, I. R. et al. *Avaliação de serviços de nutrição e alimentação*. São Paulo: Sarvier, 1983.

MEZZOMO, I.F. de B. *A Administração de serviços de alimentação*. 4ª ed.. São Paulo: TERRA Produção Editorial, 1994.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. *Biologia*: vol 1. 2ª edição. Editora Moderna. 2004.

CAMPOS, V. F. TQC: “Controle da Qualidade Total” (1996)- Fundação Christiano Ottoni, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG.

Portaria CVS-6/99, de 10.03.99

Resolução - RDC N.º 216, de 15 de setembro de 2004.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Optativa II

Carga Horária: 40 h/a – teórica

Período: 2º Módulo

Eixo Formativo: Alimentos e Bebidas

Ementa:

Atualidades no setor de turismo e hotelaria. Tecnologia. Globalização. Mercado de Trabalho. Cultura. Eventos.

Objetivos:

Proporcionar a oferta de temas atualizados no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.

Conteúdos:

Globalização

Cultura

Tecnologia

Tendências e segmentação de mercado

Bibliografia Básica: 03 livros

CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede: a era da informação: economia, sociedade e cultura volume 1. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

LOCKWOOD, A; MEDLIK, Turismo e hospitalidade no século XXI. Manole: São Paulo, 2003.

POWERS, T. Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante, São Paulo: Atlas, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CARBONE, P. *Gestão por competências e gestão do conhecimento*. Rio de Janeiro: FGV, 2005

DRUCKER, P. *Introdução à Administração*. São Paulo: Pioneira. 1995.

OLIVEIRA, Iolanda de (org.). *Relações Raciais e Educação: Novos Desafios*.

Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

RUSCHMANN, D. e SOLHA, K. (org.). *Turismo: uma visão empresarial*. Barueri:
Manole: 2003.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Coquetelaria e Vinhos

Carga Horária: 20 h/a - teórica / 20 h/a - prática

Período: 2º Módulo

Eixo Formativo: Alimentos e Bebidas

Ementa:

Classificação das bebidas. Origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas. Adequação de bebidas de acordo com o tipo de evento. Técnicas de preparo de coquetéis. Técnicas de serviço de bebidas. Tendências de mercado. Harmonização.

Objetivos:

Desenvolver habilidades e competências para o serviço de bebidas e preparo de drinks e aprimorar o conhecimento das bebidas utilizadas no bar. Desenvolver habilidades e competências para o serviço de vinhos e aprimorar o conhecimento dos processos de fabricação, armazenamento e harmonização entre vinhos e comidas. Desenvolver técnicas de degustação e avaliação. As bebidas e drinques típicos da gastronomia brasileira, de origem indígena, africana e europeia.

Conteúdos:

Unidade I: Tipos de bebidas e classificação

Unidade II: Coquetelaria

Unidade III: Cervejas

Unidade IV: Vinhos

Unidade V: Bebidas típicas brasileiras

Bibliografia Básica: 03 livros

CASCUDO, Luis da Câmara. Antologia da alimentação no Brasil. São Paulo. Global Gaia, 2008.

MORADO, Ronaldo. *Larousse da Cerveja*. São Paulo: Larousse, 2009.

NOVAKOSI, Deise; FREIRE, Renato. *Enogastronomia: a arte de harmonizar*

cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CNEIL, Karen. *A Bíblia do Vinho*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. *Atlas mundial do vinho*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

KLADSTRUP, Petie; KLADSTRUP, Don. *Vinho e Guerra*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 2005.

_____. *Champagne: como o mais sofisticado dos vinhos venceu a guerra e os tempos difíceis*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 2006.

SANTOS, José Ivan. *Manual de serviço do garçom*. 9 ed. São Paulo: SENAC, 2007.

VIEIRA, S. M. *Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado*. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Gestão de Pessoas

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 2º Módulo

Eixo Formativo: Alimentos e Bebidas

Ementa:

Conceito e natureza de recursos humanos. Princípios e funções, fases evolutivas. Políticas e tipos de administração de pessoas. Planejamento e programação da gestão de pessoas. A busca, a escolha e a contratação de pessoas para a hotelaria. Os cargos, planos de cargos e salários e a avaliação do desempenho funcional e pesquisa de clima organizacional.

Objetivos:

O objetivo desta disciplina é capacitar o aluno para organizar e lidar com a complexidade da gestão de pessoas no ambiente hoteleiro, em todo o seu dimensionamento, bem como, potencializar a contribuição positiva que estas pessoas podem dar a fim de melhorar os resultados organizacionais da prestação de serviços em meios de hospedagem.

Conteúdos:

Unidade I: A interação entre as pessoas e as organizações

- Variabilidade e cognição humana. Teoria de campo de Lewin
- Reciprocidade e clima organizacional
- Análise de clima, ciclo e comunicação organizacional.
- Diferenças culturais e cultura organizacional.

Unidade II: Cargos em Hotelaria

- Organograma e departamentalização em hotelaria
- Montagem do descritivo de cargos e procedimento operacional padrão

Unidade III: Técnicas de recrutamento e seleção

- Construção do perfil de vagas e processos seletivos
- Técnicas de entrevistas

- O uso de dinâmicas e cases em recrutamento e seleção

Unidade IV: Técnicas de chefia e liderança

- Tipos de liderança
- O comportamento do líder em um mercado de grande concorrência
- Liderança sustentável em meios de hospedagem

Bibliografia Básica: 03 livros

CARBONE, P. *Gestão por competências e gestão do conhecimento*. Rio de Janeiro: Ed da FGV, 2005.

CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. 9 ed., Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

DE LA TORRE, F. *Administração hoteleira: parte I: Departamento*, São Paulo: Roca, 2001.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

BRAGA, N. *Recursos humanos, a prática da gestão*. Divino São Lourenço, Ed. Semente. 2013.

CHIAVENATO, I. *Administração de recursos humanos*. 5. Edição. São Paulo, Atlas, 2003.

FREITAG, Bárbara. *Escola, Estado e Sociedade*. 7 ed. SP: Centauro, 2007.

OLIVEIRA, Iolanda de (org.). *Relações Raciais e Educação: Novos Desafios*. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

RODRIGUES, D.F. *Aspectos comportamentais da gestão de pessoas*. Rio de Janeiro. Ed: FGV, 2003.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Gestão de Alimentos e Bebidas

Carga Horária: 80 h/a - teórica

Período: 2º Módulo

Eixo Formativo: Alimentos e Bebidas

Ementa:

Serviços contemporâneos de Alimentos e Bebidas. A arte culinária e a operação de serviços de alimentação. História da gastronomia. Operação de Alimentos e Bebidas e produção culinária. Elaboração e administração de cardápios. Técnicas de administração e gestão de setor de Alimentos e Bebidas. Gerenciamento contábil e financeiro de Alimentos e Bebidas. Gerenciamento da segurança alimentar no setor de Alimentos e Bebidas. O setor de alimentação nos serviços de meios de hospedagem.

Objetivos:

Dar ao aluno condições de identificar e conduzir as principais técnicas de operação e gestão de empresas de alimentos e bebidas, dentro contexto hoteleiro, que estejam em consonância com a administração contemporânea e com as demandas do mercado turístico em geral. Capacitar o aluno a planejar, operacionalizar e gerenciar o serviço de bebidas em bares e restaurantes, desde a organização do espaço físico e a gestão de estoque até a produção de bebidas e o gerenciamento de resultados.

Conteúdos:

Unidade I: Tipos de serviços

Unidade II: Equipamentos e controles

Unidade III: Gestão de operação de serviços de alimentos e bebidas em meios de hospedagem.

Unidade IV: Alimentação – diferenças étnicas e culturais. A influência da cultura indígena e africana na gastronomia brasileira.

Unidade V: Análise e estruturação de cardápios.

Unidade VI: *Layout* e planejamento de cozinhas e estruturas de suporte para serviços de preparo e finalização de alimentos.

Unidade VII: Organograma e procedimentos operacionais.

Bibliografia Básica: 03 livros

CAVALCANTI, Pedro. *A pátria nas panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira*. São Paulo. Ed. SENAC, 2007.

FONSECA, Marcelo Traldi. *Tecnologias gerenciais de restaurantes*. 5 ed. São Paulo: SENAC, 2009.

KNIGHT, John B. & KOTSCHEVAR, Lendal H. *Gestão, planejamento e operação de restaurantes*. 3ª. ed. São Paulo: Roca, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

BARRETO, Ronaldo. *Passaporte para o sabor*. São Paulo: SENAC, 2001.

BERNARDES, S. M. et al. *Cardápio: Guia prático para a elaboração*. São Paulo: Atheneu,

CÂNDIDO, Índio; ZANELLA, Luiz C. *Restaurantes: Técnicas e processos de administração e operação*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

CASCUDO, Luis da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. São Paulo. Global Gaia, 2008.

INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. *A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes* - São Paulo, Rocca, 2004.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Organização e Funcionamento de Restauração

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 2º Módulo

Eixo Formativo: Alimentos e Bebidas

Ementa:

Desenvolvimento de produtos e mercados. Criação de novos negócios e técnicas de avaliação de cenários. Novas tendências de análise de contextos sociais, econômicos, culturais e políticos – a pós-modernidade e a estratégia de desenvolvimento. Como avaliar localizações para implantação de negócios de restauração. A análise de oferta em um ambiente mutável e altamente competitivo. Como atender às necessidades, desejos e expectativas do público alvo – como lidar com opiniões que mudam continuamente e com concorrentes que se reinventam a todo momento. Estratégias de posicionamento e reposicionamento no setor de alimentação. Redes, franquias e tipos de empresas no setor de restauração. Restaurantes temáticos. Operação de restaurantes e bares.

Objetivos:

Proporcionar ao aluno condições de entender o processo de criação de produtos e serviços, no contexto da compreensão dos conceitos de planejamento, de desenvolvimento e de administração, além dos princípios de análise de viabilidade mercadológica e econômico-financeira de implantação de empreendimentos. Capacitar à análise subjetiva de investimentos em produtos de restauração e seus congêneres e sua interação com o ambiente e a sociedade, de acordo com os princípios de ética, cidadania e sustentabilidade. Desenvolver as competências para o exercício da função de analista de mercados e de projetos da área de hospitalidade.

Conteúdos:

Unidade I: Mercado de Alimentos e Bebidas

Unidade II: Tipologia de bares, restaurantes e simulares.

Unidade II: Etapas do planejamento de estabelecimentos de restauração.

Unidade III: Projeção de vendas e análise de viabilidade.

Unidade IV: Organograma e processos operacionais

Bibliografia Básica: 03 livros

ANDRADE, Nelson et al. *Hotel: planejamento e projeto*. São Paulo: SENAC SP, 2000.

ANSARAH, Marília Gomes dos R. (org.). *Turismo: como aprender, como ensinar*. V. 2. São Paulo: SENAC, 2001.

BONFATO, Antonio Carlos. *Desenvolvimento de hotéis: estudos de viabilidade*. São Paulo: SENAC SP, 2006.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CAMPOS, José Ruy Veloso. *Introdução ao universo da hospitalidade*. Campinas: Papyrus, 2005

DEGEN, Ronald. *O empreendedor*. São Paulo: McGraw, 1989.

SOUZA, Alceu; CLEMENTE, Ademir. *Decisões financeiras e análise de investimentos*. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1999.

WOILER, Sansão; MATHIAS, Washigton. *Projetos: planejamento, elaboração e análise*. São Paulo: Atlas, 1989.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: TCM – Projeto em Restauração

Carga Horária: 40 h/a – prática

Período: 2º Módulo

Eixo Formativo: Alimentos e Bebidas

Ementa:

Planejamento e operação de serviços de restauração.

Objetivos:

Desenvolver ferramentas de controle de qualidade em serviços de restauração.

Conteúdos:

Unidade I: Fluxograma

Unidade II: Organograma

Unidade III: Documentos e controles

Bibliografia Básica: 03 livros

CÂNDIDO, Índio e ZANELLA, Luiz C. *Restaurantes: Técnicas e processos de administração e operação*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

FONSECA, Marcelo Traldi. *Tecnologias gerenciais de restaurantes*. 5 ed. São Paulo: SENAC, 2009.

KNIGHT, John B. & KOTSCHEVAR, Lendal H. *Gestão, planejamento e operação de restaurantes*. 3 ed. São Paulo: Roca, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

ANDRADE, Nelson et al. *Hotel: planejamento e projeto*. São Paulo: SENAC SP, 2000.

ANSARAH, Marília Gomes dos R. (org.). *Turismo: como aprender, como ensinar*. V. 2. São Paulo: SENAC, 2001.

BONFATO, Antonio Carlos. *Desenvolvimento de hotéis: estudos de viabilidade*. São Paulo: SENAC SP, 2006.

Terceiro Módulo – Eixo Formativo: Eventos

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Cerimonial Protocolo e Etiqueta

Carga Horária: 40 h/a - teórica / 20 h/a - prática

Período: 3º Módulo

Eixo Formativo: Eventos

Ementa:

Conceitos – Cerimonial, Etiqueta, protocolo e Ética. Funções do Cerimonial Público. Visão histórica do Cerimonial, Ordem de precedência. Execução e avaliação do Cerimonial. O tratamento, Trajes, Símbolos. Diversas solenidades – especificidades. Eventos Sociais, Étnicos e Culturais.

Objetivos:

Proporcionar o estudo e aplicabilidade das ferramentas básicas que permitam o aprendizado e entendimento dos conteúdos relativos à Etiqueta, Protocolo e Cerimonial nos eventos públicos e privados, internacionais e nacionais.

Conteúdos:

Unidade I: História da etiqueta, etiqueta à mesa, *mise en place*. Etiqueta em eventos,

comportamento e trajes.

Unidade II: Eventos sociais, étnicos e celebrações de matrizes africanas e indígenas presentes na cultura brasileira.

Unidade III: Cerimonial e protocolo. Regras protocolares, ordem geral de precedência, organização de cerimonial. Ordem de precedência; Execução e avaliação do Cerimonial; O tratamento; Símbolos Nacionais; Diversas solenidades – especificidades

Bibliografia Básica: 03 livros

BORGES, Cecília. *Festas: recebendo com charme*. 3. Ed. Rio de Janeiro: Senac, 2006.

GOMES, Sara. *Guia do Cerimonial: do trivial ao formal*. 5. Ed. Brasília: LGE, 2007.

LUKOWER, Ana. *Cerimonial e protocolo*. São Paulo: Contexto, 2003.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

ALLEN Jonhy, et al. *Organização e gestão de eventos*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. *Organização de eventos: Manual para planejamento e execução* 9. Ed. São Paulo: Summus, 2008.

FREITAG, Bárbara. *Escola, Estado e Sociedade*. 7 ed. SP: Centauro, 2007.

OLIVEIRA, Iolanda de (org.). *Relações Raciais e Educação: Novos Desafios*. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

SOARES, Esther Proença; FALCAO, Maria Felicia da Camara. *A mesa: arranjo e etiqueta anfitriões e convidados: casas e restaurantes*. 9. ed. Barueri. Manole, 2010.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Planejamento e Gestão de Eventos e Banquetes

Carga Horária: 60 h/a - teórica / 20 h/a - prática

Período: 3º Módulo

Eixo Formativo: Eventos

Ementa:

Identificação, análise e organização de eventos. Criatividade nos projetos de criação. Serviço e supervisão de alimentos e bebidas em eventos.

Objetivos:

Estruturar e realizar todas as etapas na produção de um evento. Organizar as etapas de trabalho, elaborar cronogramas e definir responsabilidades. Capacitar os alunos para o exercício das atividades específicas inerentes ao desenvolvimento de eventos. Entender a importância de um evento na atividade econômica. Compreender os tipos e características dos eventos e suas particularidades. Identificar os diversos tipos de eventos, seus temas e seus segmentos de mercado. Contribuir para o desenvolvimento de recursos humanos. Estimular a criatividade na prática da produção de eventos. Adequar o tipo de serviço de acordo com o tipo de evento e o espaço físico. Organizar o espaço e dimensionar e gerir recursos humanos e materiais. Eventos presentes na cultura brasileira, de origem indígena, africana e europeia.

Conteúdos:

Unidade I: Conceituação e Tipologia de Eventos

Unidade II: Planejamento e Gestão de Eventos

Unidade III: Tipos de Serviço

Unidade IV: Espaços de eventos

Unidade V: Eventos culturais e étnicos no Brasil.

Bibliografia Básica: 03 livros

ALLEN, J; O'TOOLE, W; MCDONNELL, I; HARIS, R. *Organização e gestão de eventos*. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

PACHECO, Aristides de Oliveira. *Manual de Organização de Banquetes*. São Paulo: SENAC, 2000.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de Organização de Eventos: planejamento e organização*. São Paulo: ed. Atlas, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

BORGES, Cecília. *Recebendo com Charme*. Rio de Janeiro: SENAC, 2004.

FREUND, Francisco Tommy. *Festas e Recepções: gastronomia, organização e cerimonial*. Rio de Janeiro: SENAC, 2002.

GIACAGLIA, M.C. *Organização de Eventos: teoria e prática*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

MELO NETO, Francisco Paulo de. *Criatividade em Eventos*. São Paulo: Contexto, 2004.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Inglês Aplicado à Hotelaria I

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 3º Módulo

Eixo Formativo: Eventos

Ementa:

A importância da língua inglesa no ramo de hotelaria e turismo. Desenvolvimento das quatro destrezas necessárias à aprendizagem do idioma alvo (fala, escrita, leitura, compreensão oral), levando o educando, particularmente, a expressar-se oralmente de forma significativa através da utilização de uma abordagem comunicativa. Compreensão e produção de mensagens orais e escritas em língua inglesa em nível básico. Utilização do idioma alvo em situações comunicativas reais do setor turístico-hoteleiro.

Objetivos:

Despertar no educando o gosto e o interesse pelo idioma alvo, reconhecendo a língua inglesa como elemento enriquecedor do processo intelectual, suporte à formação acadêmico-profissional, e ferramental imprescindível para que estes possam se expressar comunicativamente na comunidade global. Capacitar o aluno para: iniciar uma conversa, cumprimentando e apresentando-se formal ou informalmente de acordo com o contexto; apresentar pessoas e comunicar dados pessoais e de terceiros, com base em informações sobre o nome, endereço, telefone e *e-mail*; dar e solicitar informações sobre lugares; informar a data e/ou horário de realização de um evento, com base no uso do vocabulário relativo às horas, dias da semana e meses do ano; convidar alguém para um evento na cidade; informar sobre eventos cotidianos do passado e futuro; receber e atender o cliente em um restaurante; fazer o *check-in* de um hóspede; dar instruções sobre funcionamento dos equipamentos em um quarto de hotel; orientar sobre serviços, horários de atendimento; fazer o *check-out* de um hóspede.

Conteúdos:

1. First steps

The English alphabet; Be (Simple Present Tense); Be (Present Continuous Tense); Be (Simple Past Tense); Pronouns; Other verbs – regular (Simple Past Tense); Have/have got; Like; Do; Negative questions and question tags; Question words; There is/There are; Nouns – countable/uncountable; Some, any, no and none; Articles – definite and indefinite; Plural nouns; Cardinal numbers; Dates; Addresses; Phone numbers; Ordinal numbers; Days of the week; Months of the year; Seasons of the year; Time and timetables; The clock; Prepositions of time; Colors; Weather and temperature; Money; Directions and positions; Preposition “by” and means of transportation.

2. The hotel

Welcoming guests; greetings and leave-takings; Terms of address; Some personal information; Hotel personnel; The premises; Reception area; Advance reservation; Reservation form; Accepting, canceling and refusing; Check-in procedure; Check-out procedure; Rooms (types of rooms, items of the room); Bathroom; Health and hygiene; Toiletry; First aid kit; Safety; Carriers of diseases; Some accidents, diseases and discomforts; Cleaning material; Phone calls; Bar and restaurant; Furniture and fittings; Alcoholic drinks; At the restaurant (Breakfast, example of a menu, salads, soups, fish and seafood, meat, poultry and game, preparation); Kitchen (tastes, fruit, vegetables, spices and flavoring, kitchen utensils, food preparation); Room service; Telephone conversation; Service: being polite; Unwelcome guests.

Bibliografia Básica: 03 livros

FRAXINO, A. & PERUSSO, A. *Inglês para profissionais de turismo*. Barueri, SP: DISAL, 2010.

RICHARDS, J. C., HULL, J., PROCTOR, S. *Interchange Third Edition Student's book 1*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

VIERA, E. V., NUNES, A. Z. C., NUNES, N. R. C. *The language of hotels in English – book 1*. Caxias do Sul, RS: Educus, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

BIAGGI, E. T. K., STAVALE, E. B. *Enjoy your stay: inglês básico para hotelaria e turismo*. São Paulo: Disal, 2004.

CHIARO, T. *Inglês para hotelaria: para profissionais das áreas de hospedagem de hotéis e pousadas*. São Paulo: Disal, 2012.

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR PARA ESTUDANTES BRASILEIROS DE INGLÊS – PORTUGUÊS/INGLÊS/PORTUGUÊS. Oxford: Oxford University Press, 1999.

IGREJA, J. R. A. *Fale tudo em inglês!* São Paulo: Disal, 2007.

SCHUMACHER, C. & COSTA, F. *Inglês para turismo e hotelaria: a comunicação essencial para o dia a dia: um guia para turismo, hotelaria, restaurante, comunicação pessoal*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Matemática Aplicada à Hotelaria

Carga Horária: 80 h/a - teórica

Período: 3º Módulo

Eixo Formativo: Eventos

Ementa:

Sistemas de juros: conceitos de juros e nomenclaturas. Juros simples. Cálculo de juros. Cálculo de montante. Valor atual e valor futuro. Juros compostos: conceito. Cálculo de juros. Montante. Valor atual. Taxa equivalente. Séries de pagamentos (classificação, fatores de conversão, aplicações de séries e pagamentos aos sistemas). Financiamento. Sistema de amortização: sistema francês (tabela price); sistema americano; sistemas de amortização constante. Custos de uma operação financeira. Inflação e seu reflexo no custo de uma operação financeira: taxa de juros nominais taxa de juros efetiva e taxa de juro real. Juros e Descontos: Simples e Composto. Taxas. Rendas. Amortização de dívidas

Objetivos:

Proporcionar ao aluno condições para adquirir e aplicar na área de hotelaria os conceitos de matemática financeira. O aluno deverá ser capaz de calcular e interpretar o conceito de juro; diferenciar taxas nominais, taxas efetivas e taxas reais de juro; resolver problemas envolvendo juros simples e juros compostos; resolver problemas envolvendo descontos; analisar alternativas de investimentos e analisar o custo benefício. Juros e capitalização simples. Capitalização composta. Desconto e taxa de desconto. Séries de pagamento. Métodos de avaliação de fluxos de caixa. Taxas de juros. Sistemas de amortização. Operações realizadas no sistema financeiro brasileiro.

Conteúdos:

UNIDADE I – Juros e Descontos Simples

1.1. Juros Simples

1.1.1. Conceito de: juros simples, capital e taxa de juros.

1.1.2. Cálculo de juros simples e do montante.

1.2. Descontos Simples

1.2.1. Conceito de desconto simples

1.2.2. Desconto simples comercial

1.2.3. Desconto simples racional

1.2.4. Desconto simples bancário

1.2.5. Cálculo da taxa efetiva de juros simples numa operação de desconto simples.

UNIDADE II – Juros e Descontos Compostos

2.1. Juros compostos

UNIDADE III - Amortização de Dívidas, Empréstimos e Financiamentos

3.1 Diferenciar os vários Sistemas de Amortização de Dívidas, Empréstimos e Financiamentos e calcular em cada um deles: saldo devedor, amortização, encargos financeiros e prestação num período qualquer do financiamento ou empréstimo.

UNIDADE IV – Câmbio

4.1 Operações com câmbio.

Bibliografia Básica: 03 livros

BOEGER, Marcelo Assad; YAMASHITA, Ana Paula. *Gestão Financeira para Meios de Hospedagem*. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

ROSS, S. A. et alli. *Princípios de Administração Financeira*. São Paulo: Editora Atlas, 2008.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Administração de Custos em Hotelaria*. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

BARROWS, Clayton W.; POWERS, Tom. *Administração no Setor de Hospitalidade: Turismo, Hotelaria e Restaurante*. São Paulo: Ed. Atlas, 2004.

BRIGHAM, Eugene F.; GAPENSKI, Louis C.; EHRHARDT, Michael C. *Administração Financeira – Teoria e Prática*.

GITMAN, Lawrence J. *Princípios de Administração Financeira*. São Paulo: Pearson, 2004.

GROPPELLI, A. A. *Administração financeira*. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

LUNKES, Rogério João. *Manual de Orçamento*. São Paulo: Ed. Atlas, 2003.

NETO, Alexandre Assaf. *Matemática Financeira e suas aplicações*. 11^a ed. São Paulo: Atlas, 2009.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Operação de Governança

Carga Horária: 60 h/a - teórica / 20 h/a - prática

Período: 3º Módulo

Eixo Formativo: Eventos

Ementa:

O setor de governança é responsável por cuidar do bem estar dos hóspedes, zelando pela sua comodidade, segurança e qualidade desde o momento da chegada até a partida. É de vital importância, pois abrange diversas atividades dentro dos meios de hospedagem, tais como: limpeza e arrumação das UH's, serviços de lavanderia, manutenção e segurança. A disciplina trabalha um pouco de todas estas áreas de forma clara e prática.

Objetivos:

O objetivo da disciplina é capacitar o aluno para implantar o departamento de governança de forma organizada e funcional, treinando sua equipe dentro das diversas funções que compõe o setor, passando pelas atribuições, procedimentos, controles e operacionalidade na rotina no estabelecimento hoteleiro, assegurando a qualidade na prestação do serviço de hospedagem.

Conteúdos:

Unidade I: Montagem e implantação do departamento de governança do hotel

- Atribuições e funções da governança em hotelaria
- Cargos que compõem o departamento de governança
- Procedimentos operacionais do setor de governança

Unidade II: Controles e liderança no departamento de governança

- Liderança e distribuição de tarefas na governança
- Controles e formulários do departamento de governança
- A atuação da governança em situações diversas no ambiente hoteleiro

Unidade III: Manutenção Hoteleira

- A importância da manutenção hoteleira
- Controle patrimonial em meios de hospedagem
- Operacionalização da manutenção hoteleira
- Sustentabilidade

Unidade IV: Segurança em meios de hospedagem

- A importância do plano de segurança em meios de hospedagem
- Procedimentos em caso de sinistros
- Operacionalidade da segurança em meios de hospedagem.

Bibliografia Básica: 03 livros

-
- CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. 9 Ed., Caxias do Sul: Educus, 2001
- LINZMAYER, E. *Guia básico para administração da manutenção hoteleira*. 5 ed., São Paulo: Ed. SENAC, 2010
- TARABOUSI, F. *Administração de hotelaria hospitalar*. 4 ed., São Paulo: Atlas 2009.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

-
- CANDIDO, I. *Controles em hotelaria*. 5ª. Edição, Caxias do Sul, ed: Educus, 2003.
- CANDIDO, I.; VIEIRA, E. *Gestão de hotéis, técnicas, operações e serviços*. Caxias do Sul, ed: Educus, 2003.
- HAYES D. NINEMEIER J.D. *Gestão de operações hoteleiras*. São Paulo: Pearson, 2005.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Optativa 3

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 3º Módulo

Eixo Formativo: Eventos

Ementa:

Atualidades no setor de turismo e hotelaria. Tecnologia. Globalização. Mercado de Trabalho. Cultura. Entretenimento e Lazer.

Objetivos:

Proporcionar a oferta de temas atualizados no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.

Conteúdos:

Globalização

Cultura

Tecnologia

Tendências e segmentação de mercado

Bibliografia Básica: 03 livros

CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede: a era da informação: economia, sociedade e cultura* volume 1. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

LOCKWOOD, A; MEDLIK, *Turismo e hospitalidade no século XXI*. Manole: São Paulo, 2003.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*, São Paulo: Atlas, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CARBONE, P. *Gestão por competências e gestão do conhecimento*. Rio de Janeiro: FGV, 2005

DRUCKER, P. *Introdução à Administração*. São Paulo: Pioneira. 1995

RUSCHMANN, D. e SOLHA, K. (org.). *Turismo: uma visão empresarial*. Barueri:
Manole: 2003.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: TCM – Projeto de Eventos em Hotelaria

Carga Horária: 40 h/a – prática

Período: 3º Módulo

Eixo Formativo: Eventos

Ementa:

Controles e processos em eventos.

Objetivos:

Desenvolver ferramentas para controle de qualidade na organização e operação de eventos.

Conteúdos:

Unidade I: Fluxograma

Unidade II: Organograma

Unidade III: Documentos e controles

Bibliografia Básica: 03 livros

ALLEN, J; O'TOOLE, W; MCDONNEL, I; HARIS, R. *Organização e gestão de eventos*. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. 9 Ed., Caxias do Sul: Educus, 2001.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de Organização de Eventos: planejamento e organização*. São Paulo: ed. Atlas, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CANDIDO, I. VIEIRA, E. *Gestão de hotéis, técnicas, operações e serviços*. Caxias do Sul, ed: Educus, 2003.

FREITAG, Bárbara. *Escola, Estado e Sociedade*. 7 ed. SP: Centauro, 2007.

HAYES D. NINEMEIER J.D. *Gestão de operações hoteleiras*. São Paulo: Pearson, 2005.

PACHECO, Aristides de Oliveira. *Manual de Organização de Banquetes*. São Paulo: SENAC, 2000.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*, São Paulo: Atlas, 2004

Quarto Módulo – Eixo Formativo: Gestão

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Marketing Hoteleiro

Carga Horária: 80 h/a - teórica

Período: 4º Módulo

Eixo Formativo: Gestão

Ementa:

Conceitos de Marketing. Administração de Marketing. Marketing de Serviços. Marketing Hoteleiro.

Objetivos:

Compreender os conceitos básicos de Marketing. Utilizar as ferramentas de marketing nos processos de gestão. Identificar as estratégias do marketing de serviços. Aplicar os conceitos de marketing para adequações dos serviços de hospedagem atendendo as mudanças do mercado e as necessidades dos clientes.

Conteúdos:

Unidade I: Conceitos de marketing. Ferramentas de marketing. Evolução dos conceitos de marketing. Sistema de marketing.

Unidade II: Perfil do consumidor. Necessidades e Desejos. Demanda e Oferta. Valor para o cliente. Características de bens tangíveis e intangíveis. Ciclo de vida dos produtos. Portfólio de produtos e portfólio de clientes. Estratégias de precificação em marketing.

Unidade III: Análise do mercado. Segmentação de mercado. Planejamento Estratégico de marketing. Competitividade. Distribuição.

Unidade IV: Sistema de comunicação integrada em Marketing.

Unidade V: Marketing de serviços. Marketing de relacionamento. Economia da Experiência. Comércio eletrônico. Marketing turístico. Marketing de cidades.

Unidade VI: O plano de marketing aplicado aos serviços de hospedagem.

Bibliografia Básica: 03 livros

GUARDANI, Fátima. *Gestão de marketing em hotelaria*. São Paulo: Atlas, 2006.

KOTLER, Philip e KELLER, Kevin Lane. *Administração de Marketing*. 14^o ed. São Paulo: Pearson Education, 2012.

KUAZAQUI, Edmir. *Marketing turístico e de hospitalidade*. São Paulo: MAKRON, 2000.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CANDIDO, I. VIEIRA, E. *Gestão de hotéis, técnicas, operações e serviços*. Caxias do Sul, ed: Educs, 2003.

CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. 9 Ed., Caxias do Sul: Educs, 2001.

KOTLER, Philip e ARMSTRONG, Gary. *Princípios de Marketing*. 12^o ed. São Paulo: Prentice Hall, 2008.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Gestão Organizacional e Financeira

Carga Horária: 80 h/a - teórica

Período: 4º Módulo

Eixo Formativo: Gestão

Ementa:

Gestão organizacional. Abordagem da administração e a importância das organizações no mundo globalizado. O administrador com suas funções de tomada de decisões, gestão financeira, controles financeiros no mercado hoteleiro, a importância do cálculo do ponto de equilíbrio e da ocupação hoteleira, demonstrativos de resultados, diagnóstico da saúde econômica financeira e fluxo de caixa.

Objetivos:

Desenvolver no aluno a visão de administrador e responsável financeiro pela organização hoteleira, mostrando sua importância, bem como, abordar as funções dos controles financeiros e contábeis, buscando de forma objetiva e prática preparar o aluno para a função de gestor do hotel.

Conteúdos:

Unidade I: Gestão organizacional:

- O mundo das organizações
- Administrando organizações e pessoas
- Funções administrativas

Unidade II: Gestão financeira em meios de hospedagem

- Controles financeiros em hotelaria
- Cálculo do ponto de equilíbrio e fórmula do rateio de custos
- Demonstrativos e relatórios financeiros.

Unidade III: Fluxo de caixa:

- A importância do fluxo de caixa para a saúde financeira da organização

- Como elaborar um fluxo de caixa
- A tomada de decisões alinhadas ao fluxo de caixa na organização hoteleira.

Bibliografia Básica: 03 livros

CARBONE, P. *Gestão por competências e gestão do conhecimento*. Rio de Janeiro. Ed: da FGV, 2005.

DUARTE, V. *Administração de sistemas hoteleiros: Conceitos básicos*. 3 ed., São Paulo: SENAC, 2005.

ZANELLA, L. *Administração de custos em hotelaria*. 4ed., Caxias do Sul. Educs, 2010.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CÂNDIDO, I. *Restaurante: Administração e operacionalização*. Caxias do Sul: Educs, 2010.

CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. 9 ed., Caxias do Sul: Educs, 2001.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*. São Paulo, Ed. Atlas, 2004.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Inglês Aplicado à Hotelaria II

Carga Horária: 80 h/a - teórica

Período: 4º Módulo

Eixo Formativo: Gestão

Ementa:

A língua inglesa no ramo de hotelaria e turismo: introdução a tópicos semântico-gramaticais que fornecem insumo para o desenvolvimento das habilidades comunicativas em inglês nesse contexto. O papel da língua inglesa como *Global Language*. Apresentação de informações acerca de particularidades linguístico-discursivas e socioculturais em inglês, que tendem a auxiliar no aperfeiçoamento do relacionamento intercultural dos graduandos. A utilização de estruturas da língua de forma contextualizada que evidenciam o uso funcional do idioma alvo em ambiente natural de comunicação.

Objetivos:

Ampliar o vocabulário técnico dos educandos quanto ao uso de termos e expressões em inglês, comumente utilizados em ambiente natural de comunicação no segmento de hotelaria e turismo. Capacitar o aluno para: compreender e produzir mensagens orais e escritas em língua inglesa, nesse setor, com vistas a atender às demandas e expectativas do mercado turístico-hoteleiro; compreender e produzir gêneros textuais básicos desse setor; usar estruturas do idioma alvo em situações comunicativas reais, reconhecendo variações culturais e linguísticas desse universo.

Conteúdos:

1. SERVIÇOS | SERVICES

1.1 Comunicações cotidianas | Everyday communications

1.2 Números e referências temporais | Numbers and time

2. HOTEL | HOTEL

2.1 *Contatos básicos com o hóspede | Basic contacts with guests*

2.2 *Contatos de serviço com o hóspede | Contacting the guest for service*

2.3 *ConciERGE | ConciERGE*

2.4 *Vendendo os serviços do hotel para não hóspedes | Selling hotel services to non-guests.*

3. TURISMO | TOURISM

3.1 *Passeios | Rides and tours*

3.2 *Informações básicas para turistas | Basic information for tourists*

4. RESTAURANTE | RESTAURANT

4.1 *Comunicações em restaurantes | Communication in restaurants*

5. COMUNICAÇÕES EMPRESARIAIS | BUSINESS COMMUNICATIONS

5.1 *Processos organizacionais | Organizational processes*

5.2 *Telefonemas internacionais | International phonecalls*

5.3 *Escrita | Writing*

5.4 *Reuniões | Meetings*

Bibliografia Básica: 03 livros

FRAXINO, A. & PERUSSO, A. *Inglês para profissionais de turismo*. Barueri, SP: DISAL, 2010.

SCHUMACHER, C. & COSTA, F. *Inglês para turismo e hotelaria: a comunicação essencial para o dia a dia: um guia para turismo, hotelaria, restaurante, comunicação pessoal*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

SOUZA, A. G. F. [et al.]. *Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental*. São Paulo: Disal, 2005.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR PARA ESTUDANTES BRASILEIROS DE INGLÊS – PORTUGUÊS/INGLÊS/PORTUGUÊS. Oxford: Oxford University Press, 1999.

CAMBRIDGE LEARNER'S DICTIONARY THIRD EDITION. Cambridge:
Cambridge University Press, 2007.

VIERA, E. V.; NUNES, A. Z. C.; NUNES, N. R. C. *The language of hotels in English* – book 1. Caxias do Sul, RS: Educus, 2004.

VINEY, P. *Survival English* (New Edition) – international communication for professional people. Oxford: Macmillan, 2004.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Legislação Hoteleira

Carga Horária: 40 h/a - teoria

Período: 4º Módulo

Eixo Formativo: Gestão

Ementa:

Elaboração das leis no Brasil. Análise de decreto-lei. Antecedentes históricos do atual regime jurídico da atividade turística no Brasil. Política nacional de turismo. A legislação do turismo no Brasil. O sistema oficial de turismo: a EMBRATUR, o Ministério do turismo. Direito internacional público e privado documentação de viagem. Legislação e políticas afirmativas no Brasil.

Objetivos:

Ao final da disciplina o estudante estará apto a:

- A) conceituar leis, decretos, deliberações, etc;
- B) analisar a política nacional de turismo e o desenvolvimento que este promove para a área;
- C) conhecer as normas vigentes para as atividades turísticas;
- D) distinguir a organização e as atribuições dos órgãos oficiais do turismo, quer nacional, quer internacional;
- E) analisar as relações internacionais do fluxo turístico.

Conteúdos:

Unidade I: Leis, decretos, deliberações etc.

Unidade II: Legislação para prestadores de serviços

Unidade III: Lei de defesa do consumidor

Unidade IV: Legislação municipal, estadual e federal

Unidade V: Legislação trabalhista

Unidade VI: Legislação e políticas afirmativas no Brasil.

Bibliografia Básica: 03 livros

BADARÓ, Rui Aurelio de Lacerda. *Direito do turismo: história e legislação no Brasil e no exterior*. São Paulo: Editora SENAC, 2003.

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. *Hotelaria à luz do direito do turismo*. São Paulo Editora SENAC, 2006.

LONGANESE, Luiz André. *Direito aplicado à hotelaria*. Campinas: Papyrus, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. 9 Ed., Caxias do Sul: Educus, 2001

MAMEDE, Glauston. *Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções*. Barueri: Manole, 2003.

PINTO NIETO, Marcos. *Manual de direito aplicado ao turismo*. Campinas: Papyrus, 2001. (Coleção Turismo).

FONSECA, Dagoberto José. *Políticas públicas e ações afirmativas*. São Paulo: Summus Editorial/Selo Negro Edições, 2009.

SANTOS, João Paulo de Faria. *Ações afirmativas e igualdade racial: a contribuição do direito na construção de um Brasil diverso*. São Paulo: Edições Loyola, 2005.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Optativa 4

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 4º Módulo

Eixo Formativo: Gestão

Ementa:

Atualidades no setor de turismo e hotelaria. Tecnologia. Globalização. Mercado de Trabalho. Cultura. Entretenimento e Lazer.

Objetivos:

Proporcionar a oferta de temas atualizados no eixo de turismo, hospitalidade e lazer.

Conteúdos:

Globalização

Cultura

Tecnologia

Tendências e segmentação de mercado

Bibliografia Básica: 03 livros

CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede: a era da informação: economia, sociedade e cultura* volume 1. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

LOCKWOOD, A; MEDLIK. *Turismo e hospitalidade no século XXI*. Manole: São Paulo, 2003.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*, São Paulo: Atlas, 2004.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CARBONE, P. *Gestão por competências e gestão do conhecimento*. Rio de Janeiro: FGV, 2005

DRUCKER, P. *Introdução à Administração*. São Paulo: Pioneira. 1995

RUSCHMANN, D. e SOLHA, K. (org.). *Turismo: uma visão empresarial*. Barueri:
Manole: 2003.

PLANO DE ENSINO

Disciplina: TCM – Plano de Negócios

Carga Horária: 40 h/a – prática

Período: 4º Módulo

Eixo Formativo: Gestão

Ementa:

Elaboração e apresentação de um plano de negócios.

Objetivos:

Desenvolver um plano de negócios para meios de hospedagem. Apresentar um plano de negócios.

Conteúdos:

Unidade I: Organograma

Unidade II: Fluxograma

Unidade III: Recursos humanos

Unidade IV: Viabilidade financeira

Unidade V: Plano de negócios

Unidade VI: Sustentabilidade social e ambiental

Bibliografia Básica: 03 livros

CANDIDO, I.; VIEIRA, E. *Gestão de hotéis, técnicas, operações e serviços*. Caxias do Sul, ed: Educus, 2003.

DUARTE, V. *Administração de sistemas hoteleiros: Conceitos básicos*, 3 ed., São Paulo: SENAC, 2005

ZANELLA, L. *Administração de custos em hotelaria*. 4ed., Caxias do Sul. Educus, 2010.

Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros

CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. 9 Ed., Caxias do Sul: Educus, 2001

CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede: a era da informação: economia, sociedade e cultura volume 1*. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

LOCKWOOD, A; MEDLIK. *Turismo e hospitalidade no século XXI*. Manole: São Paulo, 2003.

POWERS, T. *Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante*, São Paulo: Atlas, 2004.

Anexo I.2

AVALIAÇÃO

SEÇÃO IX DA AVALIAÇÃO

Art. 308. A avaliação de aprendizagem é feita por objetivos, sendo parte integrante do processo de construção do conhecimento e instrumento diagnosticador, com vistas ao desenvolvimento global do aluno e à construção dos saberes requeridos para o desempenho profissional de cada período.

Art. 309. Nos termos da legislação em vigor, a aprovação em cada componente curricular tem como preceito o rendimento do aluno e a frequência às atividades propostas.

Art. 310. O registro do rendimento acadêmico dos alunos compreenderá a apuração da assiduidade e a avaliação do aproveitamento em todos os componentes curriculares.

§ 1º. O professor deverá registrar diariamente as atividades desenvolvidas nas aulas, além da frequência dos alunos, em instrumento de registro adotado pelo IFFluminense.

§ 2º. O professor deverá efetuar o lançamento no Sistema Acadêmico (eletrônico), bem como encaminhar à Coordenação de Registro Acadêmico, o diário impresso contendo notas, frequência e conteúdos, conforme prazo estabelecido no Calendário Acadêmico.

Art. 311. A avaliação por frequência tem como base o preceito legal que estabelece a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas de cada componente curricular.

Art. 312. A avaliação de aprendizagem do aluno tem como base os conteúdos trabalhados em cada componente curricular no período.

§ 1º. Devem ser aplicadas aos alunos, no mínimo, 2 (duas) atividades de elaboração individual, correspondendo de 60% (sessenta por cento) a 80% (oitenta por cento) dos conteúdos previstos para o componente curricular ou eixo temático, e atividades outras capazes de perfazer o percentual de 20% (vinte por cento) a 40% (quarenta por cento) da previsão total de cada Avaliação, denominadas Avaliação 1(A1) e Avaliação 2 (A2), conforme previsto no Calendário Acadêmico.

§ 2º. Entende-se por “atividades de elaboração individual” provas escritas, apresentações orais, elaboração e desenvolvimento de projetos e outras formas de expressão individual, além de outros instrumentos de trabalho condizentes com a especificidade de cada componente curricular.

Art. 313. Para o mecanismo de recuperação tem-se a Avaliação 3 (A3), prevista no Calendário Acadêmico, que irá substituir o menor registro obtido pelo aluno no componente curricular.

§ 1º. O aluno que, por qualquer motivo, não realizar A1 e/ou A2 estará automaticamente no mecanismo de recuperação denominado A3.

§ 2º. Somente o aluno que ao final do período não tenha conseguido recuperar os conteúdos com aproveitamento satisfatório terá direito a A3.

§ 3º. As avaliações em época especial, garantidas por Lei, devem ser requeridas mediante preenchimento de formulário, com apresentação de documento que justifique a ausência na(s) avaliação(ões), no prazo de até 3 (três) dias úteis, a contar da data da aplicação da A3, prevista no Calendário Acadêmico.

§ 4º. O requerimento, devidamente protocolado, de que trata o parágrafo anterior, deve ser encaminhado à Coordenação Acadêmica do Curso e

analisado juntamente com o professor do componente curricular ou eixo temático em questão.

Art. 314. A avaliação de aprendizagem de cada componente curricular tem como parâmetro para aprovação o desempenho obtido de forma satisfatória, conforme descrito no Art. 317.

§ 1º. A avaliação de aprendizagem quanto ao domínio cognitivo do aluno deverá ser processual, contínua e sistemática, obtida com a utilização de, no mínimo, dois instrumentos documentados.

§ 2º. Os critérios adotados pelo professor deverão ser explicitados aos alunos no início do período letivo.

§ 3º. A reelaboração de atividades de forma a permitir o acompanhamento dos estudos e recuperação de conteúdos, previsto por Lei, pelos alunos deve ser possibilitada de forma concomitante e atendendo às necessidades apresentadas pelos alunos no decorrer do período ou, como um novo momento avaliativo (A3), ao final do período.

Art. 315. O aluno tem direito à vista das avaliações antes de cada registro parcial do resultado.

Art. 316. O aluno pode solicitar revisão das avaliações, oficializada através de requerimento à Coordenação de Registro Acadêmico, que encaminhará à Coordenação Acadêmica do Curso para que seja realizada.

§ 1º. O prazo máximo para a solicitação da revisão é de 3 (três) dias úteis após o prazo final de entrega de notas previsto no Calendário Acadêmico.

§ 2º. A revisão é realizada por uma banca constituída pelo professor do componente curricular e mais dois docentes da área, marcando-se a data para tal, que não deverá ultrapassar 15 (quinze) dias úteis após o pedido de revisão.