



Projeto de Plano de Curso

EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

Brasília – DF

2015

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília
IFB

Reitoria

Wilson Conciani

Reitor

Adilson César de Araújo

Pró-reitor de Ensino

Paulo Baltazar Ramos

Diretor de Desenvolvimento de Ensino

Carolina Soares Mendes

Coordenadora de Ensino Técnico

Campus Riacho Fundo

Sérgio Barbosa Gomes

Diretor Geral

Fabício Ademar Fernandes

Diretor Geral de Ensino, Pesquisa e Extensão

Gervásio Barbosa Soares Neto

Coordenador Geral de Ensino

Breno Araújo Oliveira

Coordenador Pedagógico

Comissão de Elaboração do Plano de Curso

Davi Lucas Macedo Neves Cruz

Ednilton Mariano Chaves

Gervásio Barbosa Soares Neto

João Vicente Roberto Duarte

José Messias Eiterer Souza

Sílvia Marcela de Oliveira Magalhães

Tatiana de Macedo Soares Rotolo

Colaboradores

Josely Gomes Guimarães

Lincoln Bernardo de Souza

Luciana Henrique Mariano da Silva

Recy de Souza Quintanilha

Vanesa Rios Milagres

A Comissão que trabalhou na elaboração do presente projeto de plano de curso deseja registrar aqui as colaborações para a montagem deste projeto. Foram muitas as contribuições recebidas, diretas ou indiretas. Essas contribuições partiram de muitas das pessoas que atuam como servidoras no *campus* Riacho Fundo, e foram feitas por meio de sugestões, críticas ou mesmo proposições. Deseja-se registrar, em particular, a contribuição do professor Pedro Feitoza, ex-servidor docente do *campus*, que hoje não mais integra o serviço público federal, mas que, mesmo assim, contribuiu particularmente na elaboração da ementa da componente curricular História, após todas as suas colaborações na fase inicial de elaboração do projeto, quando ainda integrava o quadro de servidores do *campus*.

1. Dados de Identificação

da Unidade Escolar

CNPJ	10.791.831/0009-30
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília
Nome Fantasia	Instituto Federal de Brasília – IFB
Unidade	<i>Campus Riacho Fundo</i>
Esfera Administrativa	Federal
Endereço da Unidade	Fazenda Sucupira, Av. Cedro, AE 15 QS 16
Cidade / UF / CEP	Riacho Fundo I / DF / 71.828 – 006
Telefone / Fax	(61)21032345
Email de contato da unidade	2578173@etfbsb.edu.br

Endereço institucional	http://www.ifb.edu.br/riachofundo
------------------------	---

do Curso

Forma	Ensino Médio Integrado ao Técnico
Eixo Tecnológico dos Cursos	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Habilitação	Técnico em Hospedagem
Carga horária total do curso	3.066,67 horas ou 3.632 horas-aulas
1ª série – Carga horária:	986,67 horas ou 1.184 horas-aulas
2ª série – Carga horária:	953,33 horas ou 1.144 horas-aulas
3ª série – Carga horária:	1.086,66 horas ou 1.304 horas-aulas

Conteúdo

1. Dados de Identificação	4
Conteúdo.....	5
2. APRESENTAÇÃO.....	8
2.1 Histórico da Instituição.....	9
2.2 Caracterização da Região	11
3. JUSTIFICATIVA DA OFERTA.....	15
4. OBJETIVOS.....	17
4.1 Objetivo geral.....	17
4.2 Objetivos específicos.....	18
5. REQUISITOS DE ACESSO.....	18
5.1 Ingresso em turmas do primeiro semestre.....	19
5.2 Ingresso por transferência.....	19
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	20
6.1 Competências dos egressos do Curso Técnico.....	20
6.2 Competências pessoais	20
6.3 Campos de atuação profissional	21
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	21
7.1 Estrutura.....	22
7.2 Itinerário Formativo	22
7.3 Fluxograma	22
7.4 Quadro Resumo.....	24
7.5 Matriz Curricular	25
7.5.1 Apresentação geral	25
7.5.2 Carga horária proposta.....	26
7.5.3 Ementário.....	27
7.5.4 Orientação de estudos.....	82
8. ENFOQUE PEDAGÓGICO DO CURRÍCULO.....	84
8.1 Estratégias Pedagógicas.....	87
8.1.1 Projetos interdisciplinares	88
8.1.2 Portfólio	88

8.1.3 Pesquisa	90
8.2 Estágio supervisionado não obrigatório	91
9. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	92
9.1 Critérios e procedimentos de avaliação	93
9.2 Critérios e procedimentos de recuperação	96
9.3 Critérios e procedimentos de dependência.....	97
9.4 Índice de Desenvolvimento do Estudante – IDE	98
10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS	101
11. INFRAESTRUTURA – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E ACERVO BIBLIOGRÁFICO	102
11.1 Instalações e equipamentos	102
11.2 Biblioteca e acervo bibliográfico.....	103
11.3 Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE)	105
12. CORPO TÉCNICO E DOCENTE	106
13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	108
14. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS.....	108
15. REFERÊNCIAS	108

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Fluxograma do Curso

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Possíveis temas abordados na formação

Quadro 2 - Distribuição dos componentes curriculares e suas respectivas cargas horárias ao longo do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio

Quadro 3 – Ementas das componentes curriculares

Quadro 4 – Critérios para cálculo do IDE – Índice de Desenvolvimento do Estudante

Quadro 5 – Pessoal técnico e docente do *campus* por qualificação

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Oferta de cursos do Campus Riacho Fundo janeiro de 2015

Tabela 2 – População ocupada segundo os setores de atividades do Distrito Federal – 2013

Tabela 3 – População urbana residente, por atividade principal remunerada, segundo os setores

Tabela 4 – Competências gerais dos egressos do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio

Tabela 5 – Campos de atuação profissional

Tabela 6 – Infraestrutura e equipamento em processo de implantação

2. APRESENTAÇÃO

A função social do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – IFB – é garantir a formação integral do profissional-cidadão crítico-reflexivo, com base num método educacional científico-tecnológico-humanístico, onde a atuação ética e isenta dos profissionais formados por essa Instituição resulte em benefícios sociais, políticos e culturais e na construção de uma sociedade mais igualitária.

O IFB atua na educação profissional técnica de nível médio e formação inicial e continuada de trabalhadores, na profissionalização tecnológica de graduação, na pós-graduação e na formação de professores. Todas essas modalidades fundamentadas na construção do conhecimento.

Para cumprir sua finalidade institucional o IFB tem como missão: “Oferecer ensino, pesquisa e extensão no âmbito da educação profissional e tecnológica, por meio da produção e difusão de conhecimentos, contribuindo para a formação cidadã e o desenvolvimento sustentável” (IFB, 2012).

Como parte do plano de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – IFB – passará a oferecer no *Campus Riacho Fundo*, a partir do primeiro semestre de 2016, o Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio.

Este documento baseia-se em princípios e preceitos legais do sistema educativo nacional, explicitados na LDB nº 9.394/96 – atualizada pela Lei nº 11.741/08 –, e nos documentos normatizadores do Ensino Médio e da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, em consonância com o Projeto Político Pedagógico Institucional do IFB. Desta maneira, o texto descreve uma proposta curricular que visa oferecer a formação de nível médio aliada ao Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio .

Para tanto, o currículo aqui delineado fundamenta-se na integração entre os currículos da Base Nacional Comum e da formação técnica, buscando articular conhecimentos e propiciar, por meio de práticas educativas

transformadoras, uma formação cidadã que permita aos egressos sua inserção no mundo do trabalho e a continuidade dos estudos.

2.1 Histórico da Instituição

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB), a despeito de ter sido estabelecido pela Lei nº 11.892 de dezembro de 2008, teve sua origem na criação, pelo Governo Federal, da Escola Agrotécnica Federal de Brasília, instalada na zona rural de Planaltina. Inaugurada em 21 de abril de 1962 e subordinada à Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinário do Ministério da Agricultura. A Escola Agrotécnica tinha, anteriormente, como objetivo principal ofertar aos estudantes daquela região o Ginásio e o Colegial Agrícola.

No ano de 1978, o então Colégio Agrícola de Brasília foi transferido à responsabilidade do Governo do Distrito Federal (GDF), passando a integrar a Rede de Ensino do Distrito Federal. A partir da Portaria nº 129, de 18 de julho de 2000, o Colégio Agrícola de Brasília recebeu como missão a qualificação profissional na modalidade formação inicial e continuada de trabalhadores e de cursos técnicos de nível médio voltados às áreas de agroindústria e de agropecuária, sendo então denominado Centro de Educação Profissional – Colégio Agrícola de Brasília (CEP-CAB).

Posteriormente, em 2007, com a Lei nº 11.534, o CEP-CAB voltou a integrar a Rede Federal de Ensino, sendo conhecido como Escola Técnica de Brasília. Em dezembro de 2008, a Rede Federal de Ensino Técnico e Tecnológico foi reestruturada e as Escolas Técnicas e grande parte dos Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs) foram transformados em Institutos Federais. A partir de então, iniciou-se uma reestruturação e o processo de ampliação da rede local, com a implantação de outros *campi* nas demais Regiões Administrativas de Brasília.

No intuito de que a Educação Profissional e Tecnológica adquira maior capilaridade no Distrito Federal, observou-se a necessidade de expansão do Instituto para outras Regiões Administrativas, sendo escolhidas aquelas que apresentavam significativo contingente populacional, baixo índice de desenvolvimento socioeconômico e que proporcionassem uma distribuição geográfica do Instituto no Distrito Federal com um alcance abrangente.

Nesse sentido, em agosto de 2011 iniciou-se a implantação do *Campus Riacho Fundo*, na sede provisória na QOF 1 Setor Habitacional, Riacho Fundo I.

Ouvir a comunidade foi o primeiro passo para que fossem tomadas decisões com vistas ao sucesso do investimento público, da educação e conseqüentemente do desenvolvimento da sociedade em geral. Nessa perspectiva de conhecer os anseios da comunidade local foi realizado contato com a comunidade da Região Administrativa (RA) do Riacho Fundo I, inicialmente com a participação dos representantes da sociedade civil (administração regional, associações de classe e organizações sociais). Posteriormente, pré-audiências (05/05/2011) e audiências públicas (12/05/2011) foram realizadas, nas quais as atividades e missão do Instituto Federal de Brasília foram apresentadas aos presentes, assim como o levantamento das atividades necessárias à comunidade, no âmbito de ensino técnico e tecnológico. Durante as pré-audiências houve a participação da comunidade da Região Administrativa (RA) Riacho Fundo I e do entorno (Riacho Fundo II, Recanto das Emas e Núcleo Bandeirante).

Foram apresentados à comunidade os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e Tecnológicos ao longo da pré-audiência e da audiência pública, orientando os participantes sobre as atividades desenvolvidas em cada componente por eixo tecnológico. Dessa forma, a comunidade pontuou e sinalizou ao IFB os cursos que atenderiam seus anseios, no âmbito do ensino profissionalizante. Os cursos indicados pelos populares e que ainda não constavam entre os já oferecidos pelo IFB foram: curso técnico em contabilidade, curso técnico em recursos humanos, técnico em cozinha e tecnólogo em gastronomia.

A proposta resultante dos anseios da comunidade foi enviada ao Colégio de dirigentes do IFB (20/05/2011 e 25/05/2011) e a seu Conselho Superior (31/05/2011) para que fosse analisada, considerando aspectos de viabilidade e interesse público. Durante a apreciação, a proposta de cursos técnicos e de curso tecnológico acima mencionados foram aprovadas.

Dessa forma, o presente projeto de plano de curso é fruto, também, do investimento público já feito no *campus* em equipamentos, laboratórios e servidores docentes nos cursos supracitados.

Em janeiro de 2015 o *campus* Riacho Fundo passou a funcionar em sede definitiva na Área Especial QS 16, Avenida Cedro, Fazenda Sucupira, Riacho Fundo I, na qual se encontram em processo de implantação os laboratórios de cozinha e de hospedagem. Sede onde são oferecidos os seguintes cursos no primeiro semestre de 2015:

Tabela 1 – Oferta de cursos do *Campus* Riacho Fundo em janeiro de 2015

Modalidade	Formação Inicial e Continuada	Técnico presencial	Técnico a Distância	Licenciatura
Cursos	Espanhol	Técnico em Cozinha	Técnico em Administração	Letras – Língua Inglesa
	Inglês		Técnico em Logística	
	Informática	Técnico em Panificação	Técnico em Meio Ambiente	
	Noções de Estatística e Probabilidade			

2.2 Caracterização da Região

Em 1990, por iniciativa do Governo do Distrito Federal, foi instituído o programa de assentamento habitacional, para erradicar invasões. Como parte desse programa, a granja Riacho Fundo foi loteada, transferindo-se para lá, as famílias cadastradas na antiga SHIS (Sociedade de Habitação de Interesse Social, atual SEDHAB), os moradores da invasão do Bairro Telebrasília e de outras localidades.

O nome Riacho Fundo originou-se da granja de mesmo nome, localizada à margem do Ribeirão Riacho Fundo, criada logo após a inauguração de Brasília, onde já havia uma vila residencial para os funcionários.

Em 15 de dezembro de 1993, com a promulgação da Lei nº 620 e o Decreto nº15.514/94, a área, que antes pertencia à Região Administrativa do Núcleo Bandeirante, foi desmembrada e se transformou na RA XVII do Distrito Federal.

Hoje, a área urbana da Região Administrativa do Riacho Fundo está dividida nas Quadras Sul (QS), Quadras Norte (QN), Área Central (AC) e Setor de Oficina e Pequenas Indústrias (QOF).

A partir da Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD), realizada pela Companhia de Planejamento do Distrito Federal (GDF, 2013), foram gerados dados importantes para se delinear o contexto socioeconômico atual da RA. Assim, seguem-se alguns apontamentos sobre a distribuição etária da população, sobre educação, trabalho, moradia, infraestrutura, saneamento e renda.

Segundo os dados dessa pesquisa, a população urbana estimada do Riacho Fundo é de 37.278 habitantes, enquanto que no ano de 2011 era de 35.268. A taxa média geométrica de crescimento anual de Riacho Fundo, entre as duas PDAD's 2011-2013, foi de 2,81% ao ano. A maior parte da população é constituída por mulheres, 54,47%.

Do total de habitantes da RA XVII, 20,07% têm até 14 anos de idade. No grupo de 15 a 59 anos, que concentra a força de trabalho, encontram-se 69,28% do total. A faixa etária de 60 anos ou mais é representada pelo total de 10,65% dos habitantes.

O número de domicílios urbanos estimados é de 11.146 e, considerando que a população urbana estimada era de 37.278 habitantes, a média de moradores por domicílio urbano é de 3,34 pessoas. Na região, 100,00% das construções são permanentes, sendo: 72,08% dos domicílios são casas; 24,55%, apartamentos e 3,37%, quitinetes/estúdios.

Quanto à forma de ocupação, 64,95% dos entrevistados declararam que seus domicílios são próprios, dos quais 14,05% estão localizados em terrenos não legalizados e em assentamentos. Os domicílios alugados representam 31,09%.

Da população total do Riacho Fundo, destaca-se o elevado percentual daqueles que não estudam 68,56%. E entre os que estudam (31,43%), 18,29% frequentam a escola pública. Quanto ao nível de escolaridade, 1,66% declaram-se analfabetos. Esse percentual passa para 2,79% quando somado aos que somente sabem ler e escrever e os que fizeram ou fazem curso de alfabetização de adultos. A maior participação concentra-se na categoria dos que têm o nível médio completo (27,65%), seguido pelos que têm o ensino fundamental incompleto (25,34%). Vale destacar que somente 1,03% da população do Riacho Fundo não teve acesso ou não concluiu o ensino fundamental e o ensino médio em idade apropriada, tendo em vista ter frequentado ou frequentar a EJA – Educação de Jovens e Adultos. Os que concluíram o curso superior, incluindo especialização, mestrado e doutorado somam 13,61%.

No Riacho Fundo, as atividades extracurriculares – que desenvolvem a socialização, aumentam a autoestima e enriquecem a vida acadêmica e profissional das pessoas – são pouco observadas, pois 97,22% da população declarou não frequentar nenhum tipo de atividade extracurricular.

Do total de estudantes do Riacho Fundo, 56,69% estudam na própria região, 17,70% em Taguatinga, 13,94% em Brasília e 5,84% no Núcleo Bandeirante. As demais regiões foram pouco representativas na pesquisa.

No tocante à ocupação dos moradores do Riacho Fundo, observa-se que, entre os acima de 10 anos, 53,63% têm atividades remuneradas, enquanto 10,26% estão aposentados. Os desempregados somavam 4,48% desta população.

No que diz respeito à ocupação remunerada, o Setor Terciário envolve 94,82%, sendo 26,01% no Comércio, 23,36% nos Serviços Gerais, e 21,34% na Administração Pública. A Construção Civil responde por apenas 4,04%.

Do contingente de trabalhadores, a maioria é constituída por empregados com 53,53%, sendo que 48,61% têm carteira assinada. A categoria por conta própria (autônomo) absorve 25,51% do total da mão de obra, seguido pelo serviço público e militar com 18,18%. As demais posições são pouco expressivas.

Com relação a cor e/ou raça dos responsáveis pelos domicílios de Riacho Fundo, 45,74% declararam ser pardos/mulatos; 48,12%, brancos e somente 5,54%, pretos.

Ao analisar a escolaridade, observa-se que 35,44% dos responsáveis pelos domicílios da RA têm o ensino médio completo. Os que têm o ensino fundamental incompleto totalizam 21,57% e 18,43% têm o ensino superior completo, incluindo curso de especialização, mestrado e doutorado. Quanto aos analfabetos, 2,77% dos responsáveis pelos domicílios estão nessa categoria. Este percentual somado aos que apenas sabem ler e escrever e aos que fizeram curso de alfabetização de adulto, chega a 4,75%.

No geral, a RA Riacho Fundo I apresentou, em 2013, uma participação significativa de crianças, haja vista que 20,07% de seus moradores estão nos grupos etários de 0 a 14 anos. Parte expressiva da população é constituída por mulheres. **Quanto à escolaridade, destaca-se o quantitativo de pessoas com ensino médio incompleto. O ensino fundamental incompleto é a segunda escolaridade com maior número de pessoas.** O tipo de residência predominante na região é a casa de alvenaria, com cerca de dois terços na condição de próprias. Os serviços de abastecimento de energia elétrica e água e por rede geral estão universalizados nos domicílios da Região Administrativa, enquanto o esgotamento sanitário caminha para esta situação. A ocupação predominante da população economicamente ativa é essencialmente voltada para o Comércio, os Serviços Gerais e a Administração Pública, prevalecendo-se empregos com carteira de trabalho assinada. A renda domiciliar da localidade concentra-se entre 2 a 5 salários mínimos mensais. Somente um quarto dos seus moradores que trabalham, estão ocupados na própria Região Administrativa. Comparando os dados da PDAD de 2004 e de 2011 com a atual (2013), observa-se ganhos na área social, com aumento do acesso ao computador, ao ensino superior e com queda no percentual de analfabetos. No

que se refere à condição econômica, a renda domiciliar, convertida em salários mínimos, apresentou acréscimo entre o período analisado.

3. JUSTIFICATIVA DA OFERTA

No Distrito Federal, os setores de comércio e serviços vêm se destacando como ocupação predominante da população, apresentando um percentual de 60,2% em relação aos demais setores de atividade (Tabela 2) e essa tendência se repete nas regiões próximas ao *Campus Riacho Fundo* (Tabela 3).

Tabela 2 – População ocupada segundo os setores de atividades do Distrito Federal – 2013

SETORES DE ATIVIDADES	OCUPADOS	Percentual
Indústria	7.313	0,6
Construção Civil	77.553	6,4
Comércio	302.406	25,5
Serviço	418.792	34,7
Administração Pública	252.26	20,9
Outros	148.787	12,3
Total População	1.207.081	100

Fonte: Codeplan – Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios – PDAD/DF-2013.

Nas regiões administrativas próximas ao *Campus Riacho Fundo*, de acordo com os dados da PDAD (2013), 51,78% da população residente no Riacho Fundo I (RA XVII), exerce atividades relacionadas ao comércio e serviços e aproximadamente 21% da população tem menos de 14 anos.

Tabela 3 – População urbana residente, por atividade principal remunerada, segundo os setores

Distrito	Riacho Fundo I	Riacho Fundo II	Núcleo Bandeirante	Recanto das Emas	Candangolândia
----------	----------------	-----------------	--------------------	------------------	----------------

Atividade	Pop.	%	Pop.	%	Pop.	%	Pop.	%	Pop.	%
Comércio	4.586	26,1	5.278	30,9	3.496	30,2	17.230	29,1	1.874	26,3
Serviços Domésticos	423	2,4	748	4,4	249	2,2	2.658	4,5	183	2,6
Serviços em Geral	4.097	23,3	4.763	27,9	2.999	25,9	15.725	26,5	1.731	24,2
TOTAL	9.106	51,8	10.789	63,2	6.744	58,3	35.613	60,1	3.788	53,1

Fonte: Codeplan – Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios – PDAD/DF-2013.

Nesse cenário, amplia-se a necessidade da formação profissional, voltada à qualificação de mão de obra que atenda às demandas das transformações ocorridas no mundo do trabalho, ao empreendedorismo e ao prosseguimento dos estudos. As pesquisas realizadas pelo PDAD corroboram a necessidade de maiores investimentos na capacitação e no desenvolvimento dos recursos humanos visando a integrar a demanda dos setores de comércio e de serviços das regiões circunvizinhas do *campus* Riacho Fundo, à oferta de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, a qual, no caso do referido *campus*, se dá no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, para o qual já foram realizados investimentos públicos a partir das opções feitas nas consultas públicas.

Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2014b) este eixo compreende as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, gastronomia, serviços de alimentação e bebidas, entretenimento e interação. Abrange planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais.

A organização curricular dos cursos deve contemplar conhecimentos relacionados à: leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; historicidade e cultura; línguas estrangeiras; ciência, tecnologia e inovação; tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; prospecção mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação; normas técnicas;

saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; ética profissional.

Atualmente o *campus* Riacho Fundo oferta os cursos Técnico em Cozinha e Técnico em Panificação, com previsão para oferta do Técnico em Hospedagem, para o qual o mobiliário de laboratório já se encontra no *campus* com local já determinado. Dispõe de biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado, laboratórios de informática, cozinhas didáticas, laboratório de produção de alimentos e laboratório de hospedagem e governança, infraestrutura mínima requerida para oferta de cursos deste eixo.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo geral

O Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação Profissional e Tecnológica de Brasília – *campus* Riacho Fundo pretende formar técnicos de nível médio no eixo Hospitalidade e Lazer, oferecendo um ambiente integrador de formação que permita a aprendizagem contínua, visando o ingresso no mundo do trabalho, o empreendedorismo e a continuidade dos estudos.

O aluno egresso do curso terá como competências alvo a autonomia, a emancipação, a proatividade, a criticidade e a pesquisa, situando-se a partir de um contexto histórico, cultural e social, com objetivo de construir sua trajetória pessoal e profissional.

Além disso, é esperado dos egressos deste curso que sejam capazes de desempenhar, de forma competente e com dinamismo, todas as tarefas relacionadas à sua habilitação, destacando-se assim no mundo do trabalho de forma que possam, também, aprimorar as relações de trabalho nos espaços nos quais vierem a atuar, conquistando níveis de respeito por sua mão de obra qualificada e ampliando a demanda por este tipo de trabalhador no âmbito do Distrito Federal.

4.2 Objetivos específicos

- Oferecer ensino integrado de conhecimentos propedêuticos e profissionais, buscando a superação da dicotomia entre teoria e prática;
- Oferecer um espaço participativo, cooperativo e democrático, que permita liberdade de expressão, com respeito às diversidades de todos os envolvidos no processo educativo;
- Oferecer formação profissional conectada ao mundo do trabalho em condições de inserção e permanência;
- Promover formação geral crítica, estimulando a capacidade de investigação e pesquisa dos alunos, criando condições de prosseguimento e aprofundamento dos estudos;
- Construir ambiente de respeito mútuo entre os atores da comunidade escolar que permita o resgate da autoestima e a promoção da autonomia;
- Criar ambiente físico favorável ao aprendizado e à convivência de todos os atores do processo ensino-aprendizagem;
- Criar espaços para atividades diversas, com objetivo de promover ações de cunho social, cultural, extensão e pesquisa;
- Estabelecer relação dialógica, cooperativa e colaborativa com a comunidade local, criando momentos de escuta de suas necessidades e desenvolvendo relação de confiança.

5. REQUISITOS DE ACESSO

O processo seletivo dos candidatos ao Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio será feito conforme edital específico para cada oferta de vagas. O presente Projeto de Plano de Curso – PPC – foi elaborado considerando ingressos de turmas de 40 estudantes, em período diurno. A quantidade de turmas, bem como o número de estudantes de cada turma ingressante, serão definidos no edital.

5.1 Ingresso em turmas do primeiro semestre

O acesso ao curso, com ingresso exclusivamente no primeiro semestre, será facultado a estudantes que venham a ter Ensino Fundamental completo e idade inferior a 18 anos no ato da matrícula. A seleção ocorrerá em período imediatamente anterior ao início de cada ano letivo, seguindo os critérios institucionais estabelecidos na Resolução no 008-2012/CS-IFB – que aprova o Projeto Pedagógico Institucional do IFB – em seu item 4.1.1 (IFB, 2012). Segundo esse documento, os processos de ingresso nos cursos do IFB devem prever ações afirmativas e de caráter inclusivo, tendo como instrumentos de seleção, entre outros, os que serão adotados no curso, a saber:

- Questionários de trajetória de vida;
- Palestras de esclarecimento; e
- Sorteios públicos.

De acordo com a referida Resolução, entre as alternativas para a seleção de discentes, “os sorteios públicos são [...] obrigatoriamente precedidos por palestras de esclarecimento sobre o IFB, o *campus* ofertante, o curso e sua área de atuação. As palestras serão, preferencialmente, eliminatórias e nunca classificatórias” (IFB, 2012). Além disso, a resolução preconiza que **os questionários de vida conterão aspectos a ser pontuados de acordo com o perfil de estudante a ser atendido pelo curso.**

Consideradas, então, as normativas de ingresso no IFB, o processo seletivo do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio seguirá anualmente as determinações da Comissão de Acesso e Ingresso do IFB.

5.2 Ingresso por transferência

A Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio poderá, por meio de edital específico, propor seleção de candidatos para preenchimento de eventuais vagas em turmas a se iniciar no 3º ou 5º semestres, para estudantes que estejam por concluir a primeira ou a segunda série do ensino médio, respectivamente.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

6.1 Competências dos egressos do Curso Técnico

Os profissionais do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio deverão ser capazes de desempenhar as tarefas apresentadas na tabela 4 a seguir.

Tabela 4 – Competências gerais dos egressos do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio

Atuar na recepção, reserva, mensageria e *concièrgerie* e governança em meios de hospedagem. Executar atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes e serviços de andares, com critérios de qualidade na prestação desses serviços. Prestar suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação.

6.2 Competências pessoais

Como competências pessoais os profissionais egressos do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio deverão ser capazes de:

- Agir com ética profissional;
- Atuar com flexibilidade;
- Trabalhar em equipe;
- Apresentar bom relacionamento interpessoal;
- Buscar o autoconhecimento;
- Buscar a resolução de problemas;
- Buscar aprimoramento profissional;
- Demonstrar boa comunicação verbal e escrita;
- Demonstrar comprometimento;
- Demonstrar responsabilidade social e ambiental;
- Ter iniciativa e proatividade;

- Ter senso crítico;
- Ter autonomia;
- Agir com eficiência e eficácia;
- Operacionalizar ferramentas tecnológicas.

6.3 Campos de atuação profissional

Tabela 5 – Campos de atuação profissional

Técnico em Hospedagem	<ul style="list-style-type: none"> • Hotéis • Resorts • Motéis • SPA's • Pousadas • Albergues • Colônias de férias • Flats • Resorts • Condomínios residenciais e de lazer • Embarcações • Plataformas de petróleo • Hospitais • Clínicas e casas de repouso
------------------------------	--

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio obedece ao disposto na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; no decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004, na Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008, parecer CNE/CEB nº 16/99, no parecer CNE nº 39/04, na Resolução CNE/CEB nº 04/10, que define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica, na Resolução CNE/CEB nº 2/2012, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, na Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Parecer CNE/CEB nº 11/2012, que revê orientações para as instituições educacionais e sistemas de ensino, à luz das alterações introduzidas pela Lei nº 11.741/2008, no tocante à Educação Profissional e Tecnológica, com foco na Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

O Parecer CNE/CEB nº 7/2010 entende que toda política curricular é uma política cultural, pois o currículo é fruto de uma seleção e produção de saberes: campo conflituoso de produção de cultura, de embate entre pessoas concretas, concepções de conhecimento e aprendizagem, formas de imaginar e perceber o mundo. Assim, as políticas curriculares não se resumem apenas a propostas e práticas enquanto documentos escritos, mas incluem os processos de planejamento, vivenciados e reconstruídos em múltiplos espaços e por múltiplas singularidades no corpo social da educação. Segundo o referido Parecer, as fronteiras “são demarcadas quando se admite tão somente a ideia de currículo formal”. Mas as reflexões teóricas sobre currículo têm como referência os princípios educacionais garantidos à educação formal. Estes estão orientados pela liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o conhecimento científico, além do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, assim como a valorização da experiência extraescolar, e a vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais.

7.1 Estrutura

Segundo a LDB (BRASIL, 1996), a educação básica pode ser organizada em séries anuais, períodos semestrais, ciclos, alternância regular de períodos de estudos, grupos não seriados, com base na idade, na competência e em outros critérios, ou por forma diversa de organização, sempre que o interesse do processo de aprendizagem assim o recomendar.

Ao analisar as características dos conhecimentos a serem desenvolvidos ao longo do curso proposto, bem como do público esperado – jovens entre 15 e 17 anos –, optou-se por organizá-los em estrutura anual. Dentro desta estrutura está prevista, também, a oferta de componentes curriculares eletivos.

7.2 Itinerário Formativo

O estudante matriculado no Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio ofertado pelo *campus* Riacho Fundo, será habilitado como Técnico em Cozinha após a integralização de todos os componentes curriculares que compõem o curso.

No decorrer do curso serão ofertados componentes curriculares eletivas, de maneira que os estudantes tenham acesso a possibilidades de ampliação de sua formação. Tais componentes serão ofertadas sempre que a Coordenação do curso, em consonância com a Coordenação Geral de Ensino do *campus*, verificar a possibilidade de oferta por parte de docentes que tenham disponibilidades de horários para tal oferta, com vistas aos interesses estudantis no curso.

Como exemplo de componentes eletivas que poderão ser ofertados citamos: Língua Estrangeira Moderna – Francês, Práticas de Produção ou Interpretação de Textos, Segurança no Trabalho, Tópicos de Matemática ou outra componente curricular em nível mais aprofundado que o regularmente trabalhado no curso, entre outras.

Neste cenário, estudantes escolherão componentes eletivas que julgarem adequados a seu itinerário formativo, podendo inclusive optar por mais de uma, sempre que houver vagas em turmas ofertadas, as quais serão preenchidas, em caso de demanda maior que a oferta de vagas, na ordem decrescente dos IDE's – Índices de Desenvolvimento dos Estudantes (descrito no item 9.4) e de forma a não haver conflito de horários com as aulas das componentes curriculares obrigatórias, no caso dos alunos da primeira série o preenchimento das vagas pode ser feito por sorteio ou ordem de inscrição.

As horas cursadas em componentes curriculares eletivas serão acrescidas às horas do curso, no currículo escolar do estudante, como atividades complementares e o aluno receberá certificado da referida componente curricular eletiva.

O curso é composto por três anos de formação técnica integrada ao Ensino Médio em tempo integral em período diurno, perfazendo um total de 3.066,67 horas, acrescidas de 160 horas de estágio supervisionado não obrigatório. Portanto, estudantes do curso têm a opção do estágio. Caso um estudante faça estágio, as 160 horas, obrigatoriamente, serão adicionadas as horas do curso no histórico do estudante.

O estágio deverá ser cumprido preferencialmente na 3ª série, mas pode ser realizado a partir da 2ª série, seguindo disposições do Regulamento de

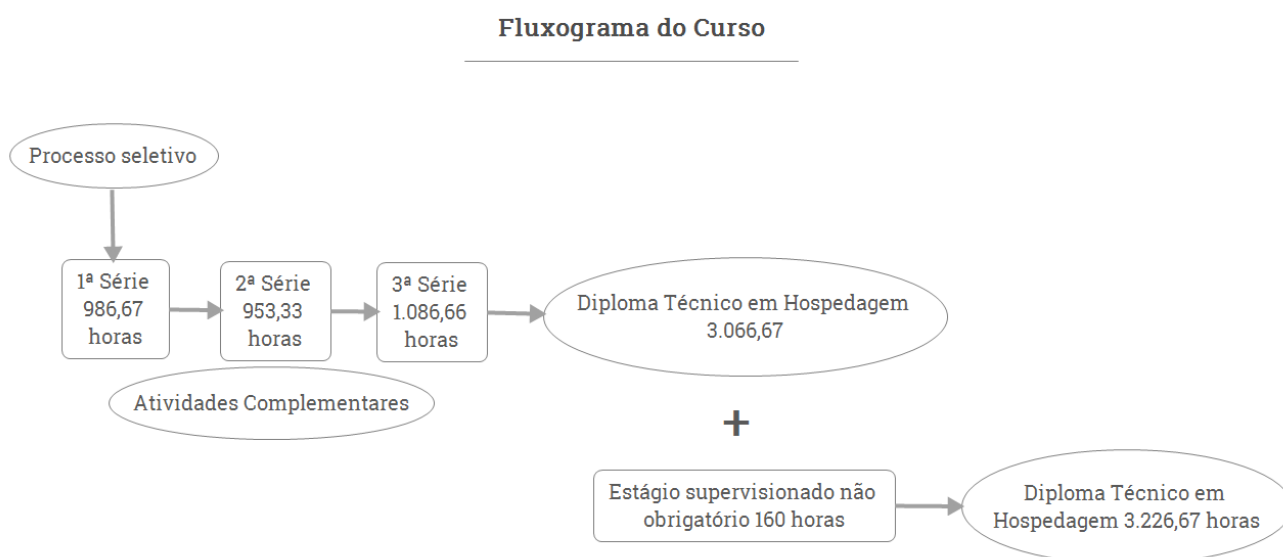
Estágio Supervisionado dos Cursos de Nível Médio Profissionalizante e de Graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB.

7.3 Fluxograma

O Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio será organizado em três anos, totalizando seis semestres letivos Colocar entrada, saída e o estágio não obrigatório, bem como as horas de cada ano. Retirar os semestres.

O que se faz representar na figura 1 abaixo.

Figura 1 – Fluxograma do Curso



7.4 Quadro Resumo

Quadro 1 – Possíveis temas abordados na formação

Habilitação	Possibilidades de temas a serem abordados na formação
Técnico em Hospedagem	<ul style="list-style-type: none"> • Meios de hospedagem • Fluxos operacionais de reserva, recepção e governança • Turismo e estrutura local • Comunicação • Língua estrangeira

7.5 Matriz Curricular

A organização curricular do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio busca atender a necessidades do desenvolvimento autônomo do estudante, procurando oferecer apoio ao estudo e estimulando sua capacidade de iniciativa e trabalho coletivo. Considerando, também, o Parecer Nº 39/2004 do CNE, segundo o qual

O curso de Educação Profissional Técnica de nível médio realizado na forma integrada com o Ensino Médio deve ser considerado como um curso único desde a sua concepção plenamente integrada e ser desenvolvido como tal, desde o primeiro dia de aula até o último. Todos os seus componentes curriculares devem receber tratamento integrado, nos termos do projeto pedagógico da instituição de ensino. Por isso mesmo, essa nova circunstância e esse novo arranjo curricular pode possibilitar uma economia na carga horária mínima exigida, uma vez que o necessário desenvolvimento de competências cognitivas e profissionais pode ser facilitado, exatamente por essa integração curricular (BRASIL, 2004, p. 406-407).

7.5.1 Apresentação geral

A organização anual do curso se justifica como meio de melhor atender a necessidades dos estudantes, permitindo, assim, que possam aprofundar seus processos de construção de conhecimento dentro de cada componente curricular.

Assim, considerando a flexibilidade garantida pela LDB e as características da formação que se pretende ofertar, espera-se que esta organização do currículo garanta tanto a continuidade necessária para a formação básica, quanto uma formação técnica sólida e espaços temporais mais adequados para as componentes eletivas e para estudos individualizados e em grupos.

Ademais, o currículo será norteado por projetos interdisciplinares, tendo como temática diversas áreas afins ao eixo tecnológico do *campus*. Não há limite na quantidade de projetos interdisciplinares, mas estes devem envolver no mínimo três componentes, entre propedêuticas e técnicas, e apresentarem, de preferência, duração semestral.

7.5.2 Carga horária proposta

Considerando, novamente, o Parecer Nº 39/2004 do CNE, segundo o qual

O curso de Educação Profissional Técnica de nível médio realizado na forma integrada com o Ensino Médio deve ser considerado como um curso único desde a sua concepção plenamente integrada e ser desenvolvido como tal, desde o primeiro dia de aula até o último. Todos os seus componentes curriculares devem receber tratamento integrado, nos termos do projeto pedagógico da instituição de ensino. Por isso mesmo, essa nova circunstância e esse novo arranjo curricular pode possibilitar uma economia na carga horária mínima exigida, uma vez que o necessário desenvolvimento de competências cognitivas e profissionais pode ser facilitado, exatamente por essa integração curricular (BRASIL, 2004, p. 406-407).

A carga horária do curso visa atender ao que é determinado no Art. 7º, § 1º do Regulamento dos Cursos Técnicos de Nível Médio Integrados do IFB. Ou seja, é atendida a carga horária mínima definida para esse tipo de curso.

Quadro 2 – Distribuição dos componentes curriculares e suas respectivas cargas horárias ao longo do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio

Componentes Curriculares		Número de aulas semanais						Carga horária total	
		1ª série		2ª série		3ª série		Hora/Aula (50 min.)	Hora (60 min.)
		1º	2º	3º	4º	5º	6º		
Linguagens, Códigos e suas tecnologias	Língua Portuguesa e Literaturas	4	4	4	4	4	4	480	400,00
	LEM Inglês	2	2	2	2	2	2	240	200,00
	LEM Espanhol ou Francês	2	2	2	2	2	2	240	200,00
	Arte*	1	1	1	1	1	1	120	100,00
	Educação Física	2	2	2	2	2	2	240	200,00
Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias	Matemática	2	2	2	2	2	2	240	200,00
	Química	2	2	2	2	2	2	240	200,00
	Física	2	2	2	2	2	2	240	200,00
	Biologia	2	2	2	2	2	2	240	200,00
Ciências Humanas e suas tecnologias	História	2	2	2	2	2	2	240	200,00
	Filosofia	1	1	1	1	1	1	120	100,00
	Geografia	2	2	2	2	2	2	240	200,00

	Sociologia	1	1	1	1	1	1	120	100,00
	Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer	2	2	-	-	-	-	80	66,67
	Ética e Relações Interpessoais	-	-	1	1	-	-	40	33,33
	Noções de Nutrição, Saúde e Segurança Alimentar	1	1	2	2	-	-	120	100,00
	Ambientação Profissional	2	2	-	-	-	-	80	66,67
	Empreendedorismo	-	-	1	1	-	-	40	33,33
	Hospedagem	-	-	-	-	2	2	80	66,67
	Governança	-	-	-	-	2	2	80	66,67
	Alimentos e Bebidas	-	-	-	-	2	2	80	66,67
	Administração de Meios de Hospedagem	-	-	-	-	2	2	80	66,67
Total da carga horária semanal presencial		30	30	29	29	33	33	Carga Horária Total do Curso (exceto estágio)	
								3.066,66 horas	
Estágio Curricular não Obrigatório								160	

7.5.3 Ementário

Quadro 3 – Ementas das componentes curriculares

(em ordem alfabética)

Componente Curricular: Administração de Meios de Hospedagem	Carga horária anual: 80 horas-aulas
3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Desenvolver conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o seu crescimento pessoal e profissional para a prestação de serviços de administração de meios de hospedagem.</p> <p>Conhecer e compreender o contexto da administração de meios de hospedagem no Brasil e no Mundo.</p> <p>Identificar, explicar, demonstrar e discriminar por meio de organograma os cargos, funções, perfil ideal e conhecimentos mínimos para a administração de meios de hospedagem.</p> <p>Identificar, explicar e demonstrar os equipamentos, materiais, instalações e recursos tecnológicos para administração de meios de hospedagem.</p> <p>Operacionalizar, organizar e concluir as atividades rotineiras dos setores de Recursos Humanos, Segurança, Portaria de Serviços, Almoxarifado, Compras, Custos e Marketing, Eventos e Recreação.</p> <p>Identificar os requisitos mínimos relativos à sustentabilidade em meios de</p>	<p>Contextualização e Evolução Histórica da Administração de Meios de Hospedagem no Brasil e no Mundo.</p> <p>Organograma, Cargos, Funções e Uniformes.</p> <p>Equipamentos, Materiais, Instalações e Recursos tecnológicos.</p> <p>Técnicas e Operacionalização dos Serviços de Recursos Humanos, Segurança, Portaria de Serviços, Almoxarifado, Compras, Custos e Marketing, Eventos e Recreação.</p> <p>Sistema de Gestão da Sustentabilidade em Meios de Hospedagem.</p>

hospedagem.	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CÂNDIDO, I.; VIEIRA, E.V. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educus, 2003.</p> <p>GONÇALVES, M.; BAHIA, L.R.G. Gestão Hoteleira. Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2011</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15401: 2006. Meios de Hospedagem – Sistema de Gestão da Sustentabilidade – Requisitos. Brasil, 2006.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15044: 2004. Turismo – Gerente de Meios de Hospedagem – Competência Profissional – Requisitos. Brasil, 2004.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>CASTELLI, G. Excelência em Hotelaria. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.</p> <p>COIMBRA, R. Assassinatos na Hotelaria: ou como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.</p>
Componente Curricular: Alimentos e Bebidas	Carga horária anual: 80 horas-aulas
3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Desenvolver conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o seu crescimento pessoal e profissional para a prestação de serviços de alimentos e bebidas.</p> <p>Conhecer e compreender o contexto da prestação de serviços de alimentos e bebidas no Brasil e no Mundo.</p> <p>Identificar, explicar, demonstrar e discriminar por meio de organograma os cargos, funções, perfil ideal e conhecimentos mínimos para a prestação e serviços de alimentos e bebidas.</p> <p>Identificar, explicar e demonstrar os equipamentos, materiais, instalações e recursos tecnológicos dos setores de alimentos e bebidas.</p> <p>Operacionalizar, organizar e concluir as atividades rotineiras dos setores de Restaurante, Cozinha, Copa/Cambuza, Confeitaria, Room Service, Stewarding e Eventos.</p>	<p>Contextualização e Evolução Histórica dos Serviços de Alimentos e Bebidas no Brasil e no Mundo.</p> <p>Organograma, Cargos, Funções e Uniformes.</p> <p>Equipamentos, Materiais, Instalações e Recursos tecnológicos.</p> <p>Técnicas e Operacionalização dos Serviços de Restaurante, Cozinha, Copa/Cambuza, Confeitaria, Room Service, Stewarding e Eventos.</p>
Bibliografia básica:	Bibliografia complementar:

<p>CÂNDIDO, Í.; VIERA, E. V. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educs, 2003.</p> <p>CÂNDIDO, Í. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul: Educs, 2005.</p> <p>DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: Educs, 2006.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15024: 2004. Turismo – Bartender - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15025: 2004. Turismo – Commis - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p>	<p>CÂNDIDO, Í.; VIEIRA, E. Garçom. Canoas: Ed. ULBRA, 2003.</p> <p>COIMBRA, R. Assassinatos na Hotelaria: ou como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.</p> <p>COTTI, Q.F.C. Manual de Iniciação a <i>Maître d'hotel</i>. São Paulo: T.A. Queiroz, 1986.</p> <p>DAVIES, C.A. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul-RS: Educs, 2001.</p> <p>GUERRIER, Y. Comportamento Organizacional em Hotéis e Restaurantes. São Paulo: Futura, 2000. Cap. 09.</p> <p>MARQUES, J. A. Manual do Barman e do Escanção. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2002.</p> <p>PACHECO, A.O. Manual do Bar. 4ª Edº. São Paulo: Senac, 2004.</p> <p>PACHECO, A.O. Manual do Serviço de Garçom. 5ª Edº. São Paulo: Senac, 2004.</p> <p>TORRE, F.D.L. Administração Hoteleira – parte I: departamentos. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>KNIGHT, J.B.; KOTSCHEVAR, L.H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.</p>
<p>Componente Curricular: Ambientação Profissional</p>	<p>Carga horária anual: 80 horas-aulas</p>
<p>1ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Identificar e distinguir os termos saúde e segurança no trabalho.</p> <p>Listar, explicar e demonstrar as leis e práticas da saúde e segurança no trabalho.</p> <p>Desenvolver comportamento ético, com comprometimento profissional, por meio da vivência e da familiarização com o mundo do trabalho em meios de hospedagem.</p> <p>Conhecer e compreender o mundo do trabalho em meios de hospedagem.</p> <p>Conceituar o termo Meios de Hospedagem.</p> <p>Identificar e classificar os diferentes tipos</p>	<p>Conceituação dos Termos Saúde e Segurança no Trabalho.</p> <p>Leis e Práticas da Saúde e Segurança no Trabalho.</p> <p>Acidentes no trabalho e doenças profissionais: causas, consequências e análise da legislação; proteção individual; sinalização de segurança; e proteção contra incêndios.</p> <p>Contextualização e Evolução Histórica dos Meios de Hospedagem no Brasil e no Mundo</p> <p>Conceituação do Termo Meios de</p>

<p>de meios de hospedagem.</p> <p>Dar exemplos de layouts, mobiliários, equipamentos e instalações de meios de hospedagem.</p> <p>Identificar e associar ao organograma dos meios de hospedagem os cargos, funções e uniformes.</p>	<p>Hospedagem</p> <p>Classificação e Tipologia</p> <p>Layout de Meios de Hospedagem</p> <p>Mobiliário, Equipamentos e Instalações</p> <p>Organograma, Cargos, Funções e Uniformes</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CÂNDIDO, I.; VIEIRA, E.V. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EducS, 2003.</p> <p>KÖVESI, B. 400G: Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.</p> <p>POPP, R.A. [et al.]. Hotelaria e Hospitalidade. Ed. rev. e ampl. São Paulo: Ippis, 2007¹.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ALDRIGUI, M. Meios de Hospedagem. ALEPH, 2007.</p> <p>DAVIES, C.A. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 2010.</p> <p>DAVIES, C.A. Treinamento em Hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 2006.</p> <p>HOSPITALIDADE, I. Guia do Cozinheiro/Instituto de Hospitalidade. Brasil. Ministério do Turismo: Salvador, 2007².</p>

Componente Curricular:	Carga horária anual:
Arte (cênica, plástica e música)	120 horas-aulas
1ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Identificar estesia e criação estética</p> <p>Relacionar as correntes estéticas artísticas aos gostos e valores socio-históricos.</p> <p>Reconhecer as manifestações corporais de movimento como originárias de necessidades cotidianas de um grupo social.</p> <p>Reconhecer a necessidade de transformação de hábitos corporais em função das necessidades cinestésicas.</p> <p>Reconhecer a linguagem corporal como meio de interação social, considerando os limites de desempenho e as alternativas de adaptação para diferentes indivíduos.</p>	<p>Estudo dos conceitos fundamentais da História da Arte, da Estética e da música.</p> <p>Análise dos elementos constitutivos da obra: forma, estilo e iconografia.</p>
Bibliografia básica:	Bibliografia complementar:

¹ Disponível em:
<http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Hotelaria_e_Hospitalidade.pdf>.

² Disponível em:
<http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/guia_cozinheiro.pdf>.

<p>HAUSER, A. História social da arte e da literatura. São Paulo: Martins Fontes, 1995.</p> <p>LEMINSKI, P. A Arte e Outros Utensílios. São Paulo: Folha de São Paulo, 18 de outubro 1986.</p> <p>REIS, Sandra Loureiro de Freitas. Educação Artística: Introdução à História da Arte. BH: Editora EFMG, 1993.</p> <p>OSTROWER, F. Universos da arte. Rio de Janeiro: Campus, 1983.</p> <p>MAFFESOLI, Michel. A contemplação do mundo. Porto Alegre: Artes Médicas, 1995.</p>	<p>BERTHOLD, M. História mundial do teatro. 2. ed. Campinas: Perspectiva, 2004.</p> <p>DOMINGUES, Diana (org.). Arte no século XXI: a humanização das tecnologias. São Paulo: UNESP, 1997.</p> <p>MORAES, J. J. O que é música? São Paulo: Brasiliense, 1983.</p> <p>VYGOTSKY, L. S. Psicologia da arte. São Paulo: M. Fontes, 1999.</p> <p>XAVIER, Ismail. O olhar e a Cena - São Paulo: Cosac & Naify / Cinemateca Brasileira, 2003.</p>
2ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Interpretar as diferentes criações estéticas e artísticas, identificando-as como expressão de valores e procedimentos sociais.</p> <p>Reconhecer diferentes funções da arte, do trabalho da produção dos artistas em seus meios culturais.</p> <p>Analisar e dialogar com as diversas produções artísticas como meio de explicar diferentes culturas, padrões de beleza e preconceitos.</p> <p>Reconhecer o valor da diversidade artística e das inter-relações de elementos que se apresentam nas manifestações de vários grupos sociais e étnicos.</p>	<p>Conhecimento das diferentes linguagens artísticas e suas especificidades.</p> <p>Estudo das heranças artísticas das matrizes formadoras da identidade e cultura brasileira.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>AZEVEDO, F. A cultura brasileira. 5. ed. São Paulo: Melhoramentos, 1971.</p> <p>MAGALDI, S. Iniciação ao Teatro. São Paulo: Editora Ática, 2004.</p> <p>MARQUES, I. Dançando na escola. São Paulo: Cortez, 2005.</p> <p>PINTO, I. C. Folclore: aspectos gerais. Ibpex: Curitiba, 2005.</p> <p>MALRIEU, Philippe. A construção do imaginário. Lisboa: Instituto Piaget, 1996.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>AUMONT, Jacques. A estética do filme. São Paulo: Papyrus, 1995.</p> <p>BOAL, A. Jogos para atores e não atores. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998.</p> <p>GARAUDY, Roger. Dançar a Vida. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1980.</p> <p>KOUDELA, Ingrid Dormien. Jogos Teatrais. São Paulo: Perspectiva, 1984.</p> <p>S. FONTANEL – BRASSANT. A prática</p>

	da expressão plástica SP.: Martins Fontes, 1984.
3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Estabelecer relações entre o texto literário e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político.</p> <p>Relacionar informações sobre concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário.</p> <p>Reconhecer a presença de valores sociais e humanos atualizáveis e permanentes no patrimônio literário nacional.</p> <p>Compreender os processos produtivos da arte, considerando o artista como trabalhador, bem como a inserção de sua obra no sistema de circulação da arte, incluindo o mercado, a fim de entender os dispositivos de poder e emancipação que estruturam estes sistemas.</p>	<p>Valorização do fazer e do fruir arte como forma de conhecer o mundo.</p> <p>Análise crítica da arte contemporânea em suas várias vertentes e desdobramentos.</p> <p>Os sistemas de circulação do objeto artístico.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>BOAL, A. Teatro do oprimido e outras poéticas políticas. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.</p> <p>BOSI, A. Reflexões sobre a arte. São Paulo: Ática, 1991. BOURCIER, P.</p> <p>GOMBRICH, E. H. Arte e ilusão. São Paulo: M. Fontes, 1986.</p> <p>REIS, R. (2004) Trabalho e conhecimento estético. Trabalho, Educação e Saúde, v. 2 n. 2, p. 227-250. Disponível em: http://www.revista.epsjv.fiocruz.br/index.php?Area=NumeroAnterior&Num=23 Acesso em 13 abr 2015.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>NAPOLITANDO, Marcos. Como usar o Cinema na Sala de Aula. São Paulo: Contexto, 2003.</p> <p>KOUDELA, Ingrid Dormien. Texto e Jogo. São Paulo: Perspectiva/FAPESP, 1996.</p> <p>KOSIK, K. Dialética do concreto. 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.</p> <p>REIS, R. e Requião, Luciana. (2013). Para uma crítica da educação estética no Brasil. Atas da 36ª Reunião Nacional da ANPEd – 29 de setembro a 02 de outubro de 2013, Goiânia-GO. Disponível em http://36reuniao.anped.org.br/pdfs_trabalhos_aprovados/gt24_trabalhos_pdfs/gt24_2642_texto.pdf Acesso em 20 abril 2015.</p> <p>SOUZA, J. Música, cotidiano e educação. Porto Alegre: Corag, 2000.</p> <p>WISNIK, José Miguel. O Som e o Sentido. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.</p>
Componente Curricular:	Carga horária anual:
Biologia	80 horas-aulas

1ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Confrontar interpretações científicas com interpretações baseadas no senso comum, ao longo do tempo ou em diferentes culturas.</p> <p>Interpretar modelos e experimentos para explicar fenômenos ou processos biológicos em qualquer nível de organização dos sistemas biológicos.</p> <p>Descrever e entender o mundo a sua volta, fazendo inferências indutivas, dedutivas e analógicas da importância dos seres vivos.</p> <p>Reconhecer a célula como unidade viva formadora de todos os organismos e observar que sua organização e funcionamento são semelhantes em todos os seres vivos.</p> <p>Elaborar modelos das células como unidade transformadora e consumidora de energia.</p> <p>Entender a importância dos nutrientes na formação das células e na manutenção da saúde.</p> <p>Relacionando os alimentos com os processos de desenvolvimento e de manutenção da vida dos seres vivos, e reconhecer sua participação na formação celular.</p> <p>Conhecer os conceitos nutricionais e vinculá-los à pratos clássicos da cozinha brasileira.</p> <p>Reconhecer mecanismos de transmissão da vida, prevendo ou explicando a manifestação de características dos seres vivos.</p> <p>Constatar os efeitos sofridos pelo organismo decorrente do uso indevido de drogas lícitas e ilícitas, propondo soluções para situações-problema.</p> <p>Analisar perturbações ambientais, identificando fontes, transporte e(ou) destino dos poluentes ou prevendo efeitos em sistemas naturais, produtivos ou sociais.</p> <p>Avaliar impactos em ambientes naturais decorrentes de atividades sociais ou econômicas, considerando interesses contraditórios.</p> <p>Avaliar propostas de intervenção no ambiente, considerando a qualidade da vida humana ou medidas de conservação, recuperação ou utilização sustentável da biodiversidade</p> <p>Analisar a relação entre turismo,</p>	<p>Introdução ao Ensino de Biologia</p> <p>Características gerais dos seres vivos</p> <p>Composição química dos seres vivos</p> <p>Água, macro e micronutrientes.</p> <p>Citologia</p> <p>Metabolismo energético</p> <p>Respiração</p> <p>Fermentação alcólica, láctica e acética-implicações em gêneros alimentícios.</p> <p>Ecologia</p> <p>Níveis de organização da vida, habitat e nicho ecológico, cadeias alimentares, teia alimentar, fluxo de matéria e de energia, ciclos biogeoquímicos, relações intra e interespecíficas, sucessão ecológica, biomas terrestres e aquáticos, biomas e brasileiros e suas relações para hospedagem, poluições, princípios de educação ambiental.</p> <p>Riscos biológicos no ambiente de trabalho.</p>

<p>hospitalidade e lazer com a educação e a sustentabilidade</p> <p>Debater as principais medidas propostas por cientistas, ambientalistas e administração pública para preservar o que resta dos nossos ecossistemas ou para recuperá-las.</p> <p>Conhecer o conceito de Ecoturismo e suas implicações econômicas e ecológicas.</p> <p>Conhecer as características dos principais ecossistemas do planeta e relacionar com a prestação de serviços de alimentos e bebidas no Brasil e no Mundo.</p> <p>Avaliar propostas de alcance individual ou coletivo, identificando aquelas que visam à preservação e a implementação da saúde individual, coletiva ou do ambiente.</p> <p>Interpretar experimentos ou técnicas que utilizam seres vivos, analisando implicações para o ambiente, a saúde, a produção de alimentos, matérias primas ou produtos industriais.</p> <p>Identificar os riscos biológicos associados ao ambiente de trabalho.</p>	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>BIZZO, N. M. V.. Novas bases da Biologia. Vol. 1. 2ª ed.. São Paulo: Ática, 2013;</p> <p>BRÖCKELMANN, R. H.. Conexões com a Biologia. Vol. 1. São Paulo: Moderna, 2013;</p> <p>TAKEUCHI, M. R.; OSORIO, T. C.. Ser protagonista – Biologia. Vol. 1. 2ª ed.. São Paulo: SM, 2013.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R.. Biologia em contexto. Vol. 1. São Paulo: Moderna, 2013;</p> <p>BUENO, S. G.; LOPES, C.; ROSSO, S.. BIO Vol. 1. 2ª ed.. São Paulo: Saraiva, 2013;</p> <p>FAVARETO J. A.. Biologia unidade e diversidade. Vol. 1. São Paulo: Saraiva, 2013;</p> <p>LINHARES, S. V.; GEWANDSZNADJER, F.. Biologia hoje. Vol. 1. 2ª ed.. São Paulo: Ática, 2013;</p> <p>MENDONÇA, V. L.. Biologia. Vol. 1. 2ª ed.. São Paulo: AJS, 2013;</p> <p>SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N.. Biologia. Vol. 1. 11ª ed.. São Paulo: Saraiva, 2013.</p>
2ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Reconhecer a importância da classificação biológica para a organização e compreensão da enorme diversidade dos seres vivos.</p>	<p>Taxonomia e Sistemática</p> <p>Historia da Classificação Domínio (Bactéria</p>

<p>Reconhecer mecanismos de transmissão da vida, prevendo ou explicando a manifestação de características dos seres vivos.</p> <p>Identificar padrões em fenômenos e processos vitais dos organismos, como manutenção do equilíbrio interno, defesa, relações com o ambiente, sexualidade, entre outros.</p> <p>Associar características adaptativas dos organismos com seu modo de vida ou com seus limites de distribuição em diferentes ambientes, em especial em ambientes brasileiros.</p> <p>Reconhecer que a morfologia e a fisiologia dos seres vivos são características evolutivas imprescindíveis para a manutenção do equilíbrio ecológico.</p> <p>Relacionar as doenças mais comuns do cotidiano com seus respectivos organismos causadores e analisar sua relação com o serviço de turismo, hospitalidade e lazer.</p> <p>Interpretar experimentos ou técnicas que utilizam seres vivos, analisando implicações para o ambiente, a saúde, a produção de alimentos, matérias primas ou produtos industriais.</p> <p>Analisar a relação entre turismo, hospitalidade e lazer com a educação e a sustentabilidade</p> <p>Identificar, descrever e propor soluções às consequências da fome no Brasil e no mundo</p>	<p>, Archaea , Eukarya)</p> <p>Vírus, procariontes, protozoários, fungos e algas e suas implicações para hospedagem</p> <p>Botânica e zoologia: morfologia, anatomia, histologia e fisiologia</p> <p>Embriologia</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>BIZZO, N. M. V.. Novas bases da Biologia. Vol. 2. 2ª ed.. São Paulo: Ática, 2013;</p> <p>BRÖCKELMANN, R. H.. Conexões com a Biologia. Vol. 2. São Paulo: Moderna, 2013;</p> <p>TAKEUCHI, M. R.; OSORIO, T. C.. Ser protagonista – Biologia. Vol. 2. 2ª ed.. São Paulo: SM, 2013.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R.. Biologia em contexto. Vol. 2. São Paulo: Moderna, 2013;</p> <p>BUENO, S. G.; LOPES, C.; ROSSO, S.. BIO Vol. 2. 2ª ed.. São Paulo: Saraiva, 2013;</p> <p>FAVARETO J. A.. Biologia unidade e diversidade. Vol. 2. São Paulo: Saraiva, 2013;</p> <p>LINHARES, S. V.; GEWANDSZNADJER, F.. Biologia hoje. Vol. 2. 2ª ed.. São Paulo: Ática, 2013;</p> <p>MENDONÇA, V. L.. Biologia. Vol. 2. 2ª ed.. São Paulo: AJS, 2013;</p> <p>SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N.. Biologia. Vol. 2.</p>

	11ª ed.. São Paulo: Saraiva, 2013.
3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Confrontar interpretações científicas com interpretações baseadas no senso comum, ao longo do tempo ou em diferentes culturas.</p> <p>Compreender a evolução genética como construção humana.</p> <p>Associar as divisões celulares como meio de reprodução, crescimento, regeneração e compreensão de processos que mantêm a composição genética das células e das espécies</p> <p>Associar as divisões celulares como meio de reprodução, crescimento, regeneração e compreensão de processos que mantêm a composição genética das células e das espécies.</p> <p>Reconhecer os processos genéticos associados à tecnologia e a avaliar eticamente suas repercussões na sociedade.</p> <p>Reconhecer benefícios, limitações e aspectos éticos da biotecnologia, considerando estruturas e processos biológicos envolvidos em produtos biotecnológicos</p> <p>Avaliar propostas de intervenção no ambiente, considerando a qualidade da vida humana ou medidas de conservação, recuperação ou utilização sustentável da biodiversidade.</p> <p>Reconhecer mecanismos de transmissão da vida, prevendo ou explicando a manifestação de características dos seres vivos</p> <p>Identificar a origem e a variabilidade das espécies resultantes da interação de mecanismos físicos e biológicos que determinam sua existência, transformação e preservação.</p> <p>Analisar situações problemas envolvendo genética molecular e mendeliana e suas aplicações.</p> <p>Reconhecer as diferentes teorias de origem da vida bem como suas evidências evolutivas.</p> <p>Compreender que nosso planeta sofreu profundas transformações, no decorrer do tempo, gerando a diversidade.</p> <p>Analisar a relação entre turismo, hospitalidade e lazer com a educação e a sustentabilidade</p>	<p>Genética mendeliana</p> <p>Biotecnologia e suas aplicações.</p> <p>Histologia e fisiologia humana</p> <p>Origem da vida e Evolução</p> <p>Origem da vida primeira teorias</p> <p>Teoria de Oparin e Haldane</p> <p>Evolução das plantas</p> <p>Evolução dos animais</p> <p>Evolução da espécie humana</p>

Reconhecer que a morfologia e a fisiologia dos seres Humanos são características evolutivas imprescindíveis para a manutenção do equilíbrio ecológico.	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>BIZZO, N. M. V.. Novas bases da Biologia. Vol. 3. 2ª ed.. São Paulo: Ática, 2013;</p> <p>BRÖCKELMANN, R. H.. Conexões com a Biologia. Vol. 3. São Paulo: Moderna, 2013;</p> <p>TAKEUCHI, M. R.; OSORIO, T. C.. Ser protagonista – Biologia. Vol. 3. 2ª ed.. São Paulo: SM, 2013.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R.. Biologia em contexto. Vol. 3. São Paulo: Moderna, 2013;</p> <p>BUENO, S. G.; LOPES, C.; ROSSO, S.. BIO Vol. 3. 2ª ed.. São Paulo: Saraiva, 2013;</p> <p>FAVARETO J. A.. Biologia unidade e diversidade. Vol. 3. São Paulo: Saraiva, 2013;</p> <p>LINHARES, S. V.; GEWANDSZNADJER, F.. Biologia hoje. Vol. 3. 2ª ed.. São Paulo: Ática, 2013;</p> <p>MENDONÇA, V. L.. Biologia. Vol. 3. 2ª ed.. São Paulo: AJS, 2013;</p> <p>SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N.. Biologia. Vol. 3. 11ª ed.. São Paulo: Saraiva, 2013.</p>
Componente Curricular:	Carga Horária Anual:
Educação Física	80 horas-aulas
1ª série	
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Capacitar o educando para o desenvolvimento harmonioso do corpo e da mente, desenvolvendo o gosto pela prática da cultura corporal, propiciando oportunidades de conhecimentos teóricos e experiências práticas para viver com melhor qualidade de vida.</p> <p>Apropriar-se dos fundamentos históricos, científicos e tecnológicos acerca da origem da Educação Física - sua inserção no ensino; seus princípios e aplicações; suas relações integradoras com outras disciplinas. Compreender a linguagem corporal como domínio do corpo, meio de expressão cultural e comunicação. Compreender a importância de conviver em grupo;</p> <p>Respeitar as identidades e as diferenças através do conhecimento do corpo na perspectiva biológica (do sexo) e de gênero, e as implicações esportivas e sociais;</p> <p>Considerar a efetiva participação dos alunos portadores de necessidades especiais e o conhecimento dos seus limites e</p>	<p>Gênese da Educação Física e suas transformações no contexto cultural;</p> <p>Cultura corporal: corpo, movimento e saúde na contemporaneidade;</p> <p>Linguagem corporal como interação social e comunicação em ambientes de hospitalidade e lazer (hospedagem);</p> <p>Conceituação dos termos Saúde e Segurança no trabalho (saúde do trabalhador, exames médicos, ergonomia e prevenção)</p> <p>Alongamento, flexibilidade, aptidão física e princípios da atividade física numa perspectiva da postura laboral voltada para a hospitalidade e lazer;</p> <p>Atividade Física voltada á saúde e lazer;</p> <p>Exercício físico e saúde: riscos e benefícios;</p> <p>Nutrição Esportiva e suplementos;</p> <p>As diferentes manifestações da cultura</p>

<p>possibilidades corporais;</p> <p>Reconhecer a linguagem corporal como meio de interação social, considerando os limites de desempenho e as alternativas de adaptação para diferentes indivíduos;</p> <p>Estudar, conhecer e vivenciar as modalidades esportivas instituídas socialmente, em suas diferentes organizações técnico-táticas, bem como construir outras formas de relacionar-se com essas modalidades no ensino da educação física, em especial o atletismo e o futebol.</p>	<p>corporal;</p> <p>Corporeidade e jogos lúdicos;</p> <p>Diferenças entre jogo e esporte (jogos cooperativos e competitivos);</p> <p>Esporte na Escola e Esporte da Escola;</p> <p>Esporte Educação; Participação e de Alto Rendimento;</p> <p>Esporte e Características de gênero, fisiológicas e culturais;</p> <p>Jogos: da Cultura Corporal e contemporâneos (eletrônicos);</p> <p>Benefícios físicos e psicológicos dos esportes coletivos e individuais;</p> <p>Esportes coletivos (Futebol e Futsal): origem e evolução; massificação; profissionalização;</p> <p>Noções Básicas de Primeiros Socorros para o desenvolvimento de atividades laborais em espaços hoteleiros;</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BRASIL. Ministério da Educação. Parâmetros Curriculares Nacionais: Ensino Médio. Brasília, MEC/SEB, 2000.</p> <p>_____. Ministério da Educação. PCN + Ensino médio: orientações educacionais complementares aos Parâmetros Curriculares Nacionais – Linguagens, Códigos e suas Tecnologias. Brasília: MEC/Semtec, 2002.</p> <p>PITANGA. F. Testes, Medidas de Avaliação em Educação Física. Ed. Phorte, 2005.</p> <p>BROTTO, F. O. Jogos cooperativos: se o importante é competir, o fundamental é cooperar. São Paulo: CEPEUSP, 1995.</p> <p>NAHAS, M. V. Atividade física, saúde qualidade de vida; conceitos e sugestões para estilo de vida ativo. Londrina: Midiograf, 2006.</p> <p>MATTHIESEN, S. Q. Atletismo Se Aprende na Escola - 1ª Ed.</p>	<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>CASTELLANI FILHO, L. Educação Física no Brasil: a história que não se conta. Campinas: Papirus, 1991.</p> <p>MATHOS, M. G.; NEIRA. N. G. Educação Física na Adolescência: construindo o conhecimento na escola. Ed. Phorte, 2008.</p> <p>KROGER, C; ROTH, K. ESCOLA DA BOLA: um ABC para iniciantes nos jogos esportivos. 2ª ed. Phorte Editora, 2005.</p> <p>TORRELLES, A. S. Escolas de Futebol. Manual para organização e treinamento. São Paulo: Aratebi, 2003.</p> <p>SEE-PR. Educação Física Ensino Médio. Curitiba: SEED-PR, 2006. 2ª Ed., 248p. (LIVRO DIDÁTICO).</p>

<p>RIUS, J. S. Futebol: exercícios e jogos. São Paulo: Aratebi, 2003.</p>	
<p>2º Ano</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases Tecnológicas</p>
<p>Valorizar o estudo histórico-crítico das diferentes manifestações da cultura corporal do movimento: esportes, jogos, lutas, ginástica e atividades rítmicas expressivas;</p> <p>Reconhecer nas práticas de atividades culturais relacionadas ao movimento, maneiras eficazes de crescimento coletivo;</p> <p>Conhecer e criar jogos que estimulem a prática dos jogos individuais e coletivos e a motivação dos alunos para o desenvolvimento das capacidades físicas, cognitivas, emocionais; da afetividade; da atitude de escolha e decisão; das possibilidades de ação;</p> <p>Considerar a efetiva participação dos alunos portadores de necessidades especiais e o conhecimento dos seus limites e possibilidades corporais;</p> <p>Capacitar o educando para o desenvolvimento harmonioso do corpo e da mente, desenvolvendo o gosto pela prática da cultura corporal, propiciando oportunidades de conhecimentos teóricos e experiências práticas para viver com melhor qualidade de vida;</p> <p>Aprimorar a cinestesia/ propriocepção física. Desenvolver o pensamento crítico e flexível com autonomia intelectual para adquirir, avaliar e transmitir informações. Desenvolvimento da Atenção e Concentração. Aprimoramento cognitivo através dos exercícios, dos esportes, das lutas, da ginástica, dos jogos e das atividades físicas;</p> <p>Estudar, conhecer e vivenciar as modalidades esportivas instituídas socialmente, em suas diferentes organizações técnico-táticas, bem como construir outras formas de relacionar-se com essas modalidades no ensino da educação física, em especial o voleibol e o basquetebol;</p>	<p>A importância de uma alimentação balanceada aliada à atividade Física para o controle e manutenção do peso corporal de crianças, adolescentes e adultos;</p> <p>Mitos e tabus da atividade física para a formação corporal de crianças e adolescentes;</p> <p>Análise sobre os métodos de avaliação física: testes, protocolos e softwares utilizados;</p> <p>Exercícios Físicos Aeróbios e Anaeróbios, Voluntários e involuntários;</p> <p>Dança como expressão corporal, prática de lazer e socialização: origem e evolução, mídia.</p> <p>Esporte e Inclusão social</p> <p>Os esportes olímpicos e não olímpicos. Exigência de Alto Rendimento em Esportes e Características do perfil de um atleta;</p> <p>Esporte e sexualidade;</p> <p>Percepção da cultura afro-brasileira e suas manifestações e destaques nos esportes;</p> <p>Jogos da cultura afro-brasileira e seu contexto;</p> <p>A capoeira na formação da identidade e cultura nacional, conduzindo debates sobre racismo, preconceito, inclusão e discriminação - de gênero e sexual.</p> <p>Lutas: culturais e contemporâneas, profissionalização e produto midiático;</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BRASIL. Ministério da Educação. Parâmetros Curriculares Nacionais: Ensino Médio. Brasília, MEC/SEB, 2000.</p> <p>_____. Ministério da Educação. PCN + Ensino médio: orientações</p>	<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BRACHT, V. Educação Física e aprendizagem social. Porto Alegre: Magister, 1992.</p> <p>COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino da Educação</p>

<p>educacionais complementares aos Parâmetros Curriculares Nacionais – Linguagens, Códigos e suas Tecnologias. Brasília: MEC/Semtec, 2002.</p> <p>BOJKIAN, J. C. M. Ensinando Voleibol. 3 ed. Phorte Editora. São Paulo, 2005.</p> <p>CARVALHO, O. M. Voleibol: 1000 exercícios. Rio de Janeiro: Sprint 2000.</p> <p>LEGRAND, L.; RAT, M. O basquetebol. São Paulo: Estampa, 2002.</p> <p>PAULA, R. S. Basquetebol: metodologia do ensino. Rio de Janeiro: Sprint, 1998.</p>	<p>Física. São Paulo:Cortez, 1992.</p> <p>TUBINO, M.J G. Esporte, Educação Física e Constituição. São Paulo: Ibrasa, 1989.</p> <p>MATHOS, M. G.; NEIRA, N. G. Educação Física na Adolescência: construindo o conhecimento na escola. Ed. Phorte, 2008.</p> <p>NAHAS, M. V. Atividade física, saúde qualidade de vida; conceitos e sugestões para estilo de vida ativo. Londrina: Midiograf, 2006.</p> <p>SEE-PR. Educação Física Ensino Médio. Curitiba: SEED-PR, 2006. 2ª Ed., 248p. (LIVRO DIDÁTICO).</p>
3º Ano	
Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>Capacitar o educando para o desenvolvimento harmonioso do corpo e da mente, desenvolvendo o gosto pela prática da cultura corporal, propiciando oportunidades de conhecimentos teóricos e experiências práticas para viver com melhor qualidade de vida.</p> <p>Considerar a efetiva participação dos alunos portadores de necessidades especiais e o conhecimento dos seus limites e possibilidades corporais;</p> <p>Conhecer e praticar os passos e procedimentos básicos de socorros e urgências na prática de atividades física e nos esportes;</p> <p>Analisar e levantar demandas fisiológicas e nutricionais durante a prática de atividade física;</p> <p>Estudar, conhecer e vivenciar as modalidades esportivas instituídas socialmente, em suas diferentes organizações técnico-táticas, bem como construir outras formas de relacionar-se com essas modalidades no ensino da educação física, em especial o futsal e o handebol.</p>	<p>Noções básicas de fisiologia aplicada à atividade física;</p> <p>Esportes Coletivos (Handebol e Basquetebol)</p> <p>Primeiros socorros para o desenvolvimento de atividades físicas e do esporte.</p> <p>Educação física e o mundo do trabalho e do lazer; diversão e interação social voltada aos hóspedes como fator de diversificação no atendimento e marketing da rede de hotelaria.</p> <p>Ecoturismo: esportes de Aventura numa perspectiva do desenvolvimento sustentável;</p> <p>Ginástica: surgimento e Evolução;</p> <p>Saúde, padrão de beleza e os discursos midiáticos;</p> <p>O fenômeno esportivo e sua relação com a divisão de classes: violência "torcidas organizadas" e desigualdade social (produto e subproduto);</p> <p>Esporte e consumismo: clientes ou usuários do esporte;</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>D MCARDLE, W.; I KATCH, F.; L KATCH, V. Fisiologia do Exercício</p>	<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino da Educação</p>

<p>Energia, Nutrição e Desempenho Humano. 6ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>MEDEIROS, M. SOUSA, M. Primeiros Socorros – Conduas Técnicas. Iatria, 2011.</p> <p>EHRET, A. MANUAL DE HANDEBOL: treinamento de base para crianças e adolescentes. Ed. Phorte, 2002.</p> <p>MUTTI, D. FUTSAL: da iniciação ao alto nível. 2 ed. Editora Phorte, 2003.</p>	<p>Física. São Paulo: Cortez, 1992.</p> <p>DARIDO, S. CRISTINA; RANGEL, I. C. ANDRADE. Educação física na escola: Implicações para a prática pedagógica. – 2ª Ed.- Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>PAIDOTRIBO, L. G. L.; NECKEL, J. F.; GOELLNER, S. V. (Orgs.). Corpo, Gênero e Sexualidade - um debate contemporâneo na Educação. Vozes, 2003.</p> <p>JAF, I.; ARATANGY, L. R. Possibilidades e limites do corpo. São Paulo: Ática, 2007.</p> <p>KUNZ, E. Educação Física: ensino e mudanças. Ijuí: Unijui, 1991.</p> <p>SEE-PR. Educação Física Ensino Médio. Curitiba: SEED-PR, 2006. 2ª Ed., 248p. (LIVRO DIDÁTICO).</p>
--	--

Componente Curricular: Empreendedorismo	Carga horária anual: 40 horas-aulas
--	--

2ª série

Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Entender os princípios do Empreendedorismo;</p> <p>- Obter habilidades, atitudes e características empreendedoras;</p> <p>Administrar dificuldades;</p> <p>Valorizar o planejamento;</p> <p>Desenvolver competências essenciais para a gestão e fortalecimento dos negócios;</p> <p>Aprender como analisar o perfil dos clientes e a abordagem correta com cada um.</p>	<p>Gestão de Pessoas;</p> <p>Atitude Empreendedora;</p> <p>Gestão Empresarial.</p> <p>Conhecimento e dimensionamento do Mercado</p> <p>Marketing básico</p> <p>Plano de negócio</p> <p>Gestão de Cooperativismo.</p> <p>Planejamento Empresarial</p>

<p>Bibliografia básica:</p> <p>FREIRE, Alexandre. A arte de gerenciar serviços. São Paulo: Artliber, 2009.</p> <p>ROBBINS, Stephen P. Fundamentos do comportamento organizacional. São Paulo: Pearson, 2003. ROCHA, Marcelo Theoto; DORRESTEIJIN, Hans; GONTIJO, Maria José. Empreendedorismo em negócios sustentáveis. São Paulo: Peirópolis, 2006.</p> <p>RUSHMAN, Doris; SOLHA, Karina. Turismo: uma visão empresarial. São</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>SEI: Empreender. ROSA, Silvana Bernardes, consultora educacional, Wickert, Maria Lucia Scarpini. – Brasília : SEBRAE, 2012.</p> <p>DUHIGG, Charles. O Poder do Hábito. Editora Objetiva, Edição 1, 2012.</p> <p>Como Elaborar Um Plano de Negócio, SEBRAE - MG, 2014.</p>
---	---

Paulo: Manole, 2003.	
Componente Curricular: Ética e Relações Interpessoais	Carga horária anual: 40 horas-aulas
2ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Compreender como a ética profissional se estabelece dentro do ambiente de trabalho;</p> <p>Identificar as atitudes e comportamentos necessários ao ambiente de trabalho;</p> <p>Compreender a relação entre liberdade e responsabilidade, analisando a importância da ética no trabalho;</p> <p>Compreender qual a cultura da organização e como se estabelecem as relações dentro do ambiente de trabalho;</p> <p>Compreender a comunicação interpessoal e seus elementos básicos;</p> <p>Identificar a importância da comunicação para o relacionamento interpessoal;</p> <p>Compreender os elementos para se constituir o trabalho em equipe e a mediação de conflitos.</p>	<p>Ética Profissional</p> <p>Relações Interpessoais</p> <p>Postura profissional</p> <p>Cultura organizacional</p> <p>Comunicação Interpessoal</p> <p>Trabalho em equipe</p> <p>Mediação de conflitos</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>MAGINN, M. D. Eficiência do trabalho em equipe. São Paulo: Nobel, 1996.</p> <p>MOSCOVICI, F. Desenvolvimento interpessoal. 13. ed. Rio de Janeiro, José Olympio, 2002.</p> <p>LACERDA, Gabriel. Agir bem é bom. Conversando sobre Ética. Rio de Janeiro, SENAC, 2010.</p> <p>SHIPSIDE, S. Você sabe se comunicar? Aprenda a transmitir uma mensagem e ouvir. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009.</p>	<p>Bibliografia Complementar</p> <p>BERG, Ernesto Artur. Administração de conflitos: abordagens práticas para o dia a dia. Curitiba: Juruá, 2011;</p> <p>FREITAS, M. E. Cultura Organizacional: formação, tipologias e impactos. São Paulo: Makron Books, 1991.</p> <p>MINICUCCI, Agostinho. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2008;</p> <p>SILVERSTEIN, Barry. Motivação: desperte o que há de melhor em sua equipe. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2009 (Gestão Inteligente, v.1).</p> <p>TRUJILLO. A. M. Ética numa Perspectiva transdisciplinar. Brasília, Thesaurus, 2011.</p> <p>WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. O corpo fala. Petrópolis: Vozes, 2010.</p>
Componente Curricular: Filosofia	Carga horária anual: 40 horas-aulas
1ª série	

Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Apropriação da leitura de textos filosóficos</p> <p>Desenvolvimento de argumentação</p> <p>Capacidade de questionamento e crítica filosófica</p> <p>Capacidade de abstração e identificação de problemas filosóficos</p> <p>Articular o conhecimento filosófico com o conhecimento científico, artístico, social e demais produções da cultura</p> <p>Identificar escolas e autores da história de filosofia</p>	<p>Mito e razão</p> <p>Natureza e cultura</p> <p>A experiência filosófica</p> <p>O nascimento da filosofia</p> <p>Simpósio grego e romano.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo, Ed. Atica, 2010.</p> <p>ARANHA, Maria Lúcia Arruda. Filosofando: Introdução à Filosofia. São Paulo, Moderna, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>MARCONDES, Danilo. Textos Básicos de Filosofia. Dos Pre- Socráticos à Wittgenstein. Rio de Janeiro, Zahar, 2007</p> <p>GALLO, Silvio. Ética e Cidadania. Caminhos da Filosofia. Papirus, Campinas 2003.</p> <p>MACEDO JR. Ronaldo P. (Org.) Curso de Filosofia Política: Do nascimento da Filosofia à Kant. São Paulo, Editora Atlas, 2008.</p> <p>VÁRIOS AUTORES. Coleção os Pensadores. 67 vol. 2º 43r. São Paulo, Abril Cultural, 1979.</p> <p>PLATÃO, O Banquete. Coleção Os Pensadores.</p> <p>PLATÃO. Apologia de Sócrates.</p>
2ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Apropriação da leitura de textos filosóficos</p> <p>Desenvolvimento de argumentação</p> <p>Capacidade de questionamento e crítica filosófica</p> <p>Capacidade de abstração e identificação de problemas filosóficos</p> <p>Articular o conhecimento filosófico com o conhecimento científico, artístico, social e demais produções da cultura</p> <p>Identificar escolas e autores da história de filosofia</p>	<p>Ética</p> <p>Filosofia Política: Estado e sociedade nos antigos</p> <p>Filosofia Política: Estado e sociedade na modernidade</p> <p>Filosofia Política: Estado e sociedade na contemporaneidade</p> <p>Sociabilidade, etiqueta e distinção social.</p>

<p>Bibliografia básica:</p> <p>CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo, Ed. Atica, 2010.</p> <p>ARANHA, Maria Lúcia Arruda. Filosofando: Introdução à Filosofia. São Paulo, Moderna, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>MARCONDES, Danilo. Textos Básicos de Filosofia. Dos Pre- Socráticos à Wittgenstein. Rio de Janeiro, Zahar, 2007</p> <p>GALLO, Silvio. Ética e Cidadania: Caminhos da Filosofia. Papirus, Campinas 2003.</p> <p>MACEDO JR. Ronaldo P. (Org.) Curso de Filosofia Política: Do nascimento da Filosofia à Kant. São Paulo, Editora Atlas, 2008.</p> <p>VÁRIOS AUTORES. Coleção os Pensadores. 67 vol. 2º 44r. São Paulo, Abril Cultural, 1979.</p> <p>SÓFOCLES. Antígona.</p> <p>MAQUIAVEL, O Príncipe.</p>
3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Apropriação da leitura de textos filosóficos</p> <p>Desenvolvimento de argumentação</p> <p>Capacidade de questionamento e crítica filosófica</p> <p>Capacidade de abstração e identificação de problemas filosóficos</p> <p>Articular o conhecimento filosófico com o conhecimento científico, artístico, social e demais produções da cultura</p> <p>Identificar escolas e autores da história de filosofia</p>	<p>A ciência e o conhecimento científico</p> <p>Lógica</p> <p>Estética</p> <p>Cultura, sociedade e ideologia</p> <p>Cultura, alimentação e gastronomia.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo, Ed. Atica, 2010.</p> <p>ARANHA, Maria Lúcia Arruda. Filosofando: Introdução à Filosofia. São Paulo, Moderna, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>MARCONDES, Danilo. Textos Básicos de Filosofia. Dos Pre- Socráticos à Wittgenstein. Rio de Janeiro, Zahar, 2007</p> <p>GALLO, Silvio. Ética e Cidadania: Caminhos da Filosofia. Papirus, Campinas 2003.</p> <p>MACEDO JR. Ronaldo P. (Org.) Curso de Filosofia Política: Do nascimento da Filosofia à Kant. São Paulo, Editora Atlas, 2008.</p> <p>VÁRIOS AUTORES. Coleção os Pensadores. 67 vol. 2º 44r. São Paulo, Abril Cultural, 1979.</p>

Componente Curricular:	Física	Carga horária anual:	80 horas-aulas
1ª série			
Habilidades		Bases tecnológicas	
<p>Relacionar informações apresentadas em diferentes formas de linguagem e representação usadas na Física, como texto discursivo, gráficos, tabelas, relações matemáticas ou linguagem simbólica.</p> <p>Relacionar propriedades físicas de produtos, sistemas ou procedimentos tecnológicos às finalidades a que se destinam.</p> <p>Avaliar métodos, processos ou procedimentos da Física que contribuam para diagnosticar ou solucionar problemas de ordem social, econômica ou ambiental.</p> <p>Caracterizar causas ou efeitos dos movimentos de partículas, substâncias, objetos ou corpos celestes.</p> <p>Avaliar possibilidades de geração, uso ou transformação de energia em ambientes específicos, considerando implicações éticas, ambientais, sociais e/ou econômicas.</p>		<p>Conceitos básicos da Mecânica;</p> <p>Leis de Newton e leis da conservação, dando-se ênfase aos processos ligados à gastronomia, hospitalidade e lazer, como: turismo de aventura; estudos das condições de equilíbrio e estudo do funcionamento de sistemas mecânicos;</p> <p>Noções de Hidrostática.</p>	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>GASPAR, Alberto. Compreendendo a Física 1. São Paulo: Ática, v. 1. 2ª ed. – 2013.</p>		<p>Bibliografia complementar:</p> <p>RAMALHO, F. J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. Os Fundamentos da Física 1. São Paulo: Moderna.</p> <p>MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física. São Paulo: Scipione, v. 1.</p> <p>HEWITT, P. G.; Física Conceitual. Porto Alegre: Bookman.</p>	
2ª série			
Habilidades		Bases tecnológicas	
<p>Relacionar propriedades físicas de produtos, sistemas ou procedimentos tecnológicos às finalidades a que se destinam.</p> <p>Utilizar leis físicas para interpretar processos naturais ou tecnológicos inseridos no contexto da termodinâmica.</p> <p>Reconhecer características ou propriedades de fenômenos ondulatórios ou oscilatórios, relacionando-os a seus usos em diferentes contextos.</p> <p>Associar a solução de problemas de comunicação, transporte, saúde ou outro, com o correspondente desenvolvimento científico e tecnológico.</p>		<p>Noções de Termologia, dando-se ênfase aos processos ligados à habilitação em cozinha, como: características térmicas dos utensílios utilizados na cozinha; estudo de fontes térmicas e métodos de transferência de calor; estudo da panela de pressão, do funcionamento de garrafas térmicas e de máquinas frigoríficas; utilização adequada de utensílios e equipamentos; processos de esterilização de materiais e condições térmicas ideais para o conforto humano;</p> <p>Noções de Óptica, dando-se ênfase ao estudo de refratários;</p> <p>Noções de Ondulatória, dando-se ênfase ao estudo das ondas sonoras, principalmente, de</p>	

<p>Confrontar interpretações científicas com interpretações baseadas no senso comum, ao longo do tempo ou em diferentes culturas.</p> <p>Avaliar propostas de intervenção no ambiente, considerando a qualidade da vida humana ou medidas de conservação, recuperação ou utilização sustentável da biodiversidade.</p>	<p>fatores ligados à música.</p>
<p>Bibliografia básica: GASPAR, Alberto. Compreendendo a Física 2. São Paulo: Ática, v. 2. 2ª ed. – 2013.</p>	<p>Bibliografia complementar: RAMALHO, F. J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. Os Fundamentos da Física 2. São Paulo: Moderna. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física. São Paulo: Scipione, v. 2. HEWITT, P. G.; Física Conceitual. Porto Alegre: Bookman.</p>
3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Relacionar propriedades físicas de produtos, sistemas ou procedimentos tecnológicos às finalidades a que se destinam.</p> <p>Dimensionar circuitos ou dispositivos elétricos de uso cotidiano.</p> <p>Relacionar informações para compreender manuais de instalação ou utilização de aparelhos, ou sistemas tecnológicos de uso comum.</p> <p>Selecionar testes de controle, parâmetros ou critérios para a comparação de materiais e produtos, tendo em vista a defesa do consumidor, a saúde do trabalhador ou a qualidade de vida.</p> <p>Utilizar leis físicas para interpretar processos naturais ou tecnológicos inseridos no contexto do eletromagnetismo.</p> <p>Compreender fenômenos decorrentes da interação entre a radiação e a matéria em suas manifestações em processos naturais ou tecnológicos, ou em suas implicações biológicas, sociais, econômicas ou ambientais.</p>	<p>Noções de Eletrostática, dando-se ênfase aos fogões elétricos;</p> <p>Noções de Eletrodinâmica;</p> <p>Noções de Magnetostática, dando-se ênfase aos fogões de indução;</p> <p>Noções de eletromagnetismo, dando-se ênfase ao estudo do funcionamento do micro-ondas e processos de esterilização com ondas ionizantes;</p> <p>Noções de Física Moderna.</p>
<p>Bibliografia básica: GASPAR, Alberto. Compreendendo a Física 3. São Paulo: Ática, v. 3. 2ª ed. – 2013.</p>	<p>Bibliografia complementar: RAMALHO, F. J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. Os Fundamentos da Física 3. São Paulo: Moderna. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física. São Paulo: Scipione, v. 3. HEWITT, P. G.; Física Conceitual.</p>

Porto Alegre: Bookman.	
Componente Curricular: Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer	Carga horária anual: 80 horas-aulas
1ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Desenvolver conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o seu crescimento pessoal e profissional.</p> <p>Conhecer e compreender o mundo do trabalho no turismo, hospitalidade e lazer.</p> <p>Conceituar os termos Turismo, Hospitalidade e Lazer.</p> <p>Identificar, demonstrar e diferenciar as leis e práticas de turismo, de hospitalidade e de lazer.</p> <p>Caracterizar, demonstrar, diferenciar, combinar e analisar os tempos e espaços de turismo, de hospitalidade e de lazer.</p> <p>Analisar a relação entre turismo, hospitalidade e lazer com a educação e a sustentabilidade.</p>	<p>Contextualização e Evolução Histórica do Lazer no Mundo e no Brasil.</p> <p>Conceituação dos Termos Lazer e Recreação.</p> <p>Leis e Práticas do Lazer.</p> <p>Caracterização dos Tempos e Espaços do Lazer.</p> <p>Lazer, Educação e Sustentabilidade.</p> <p>Contextualização e Evolução Histórica da Hospitalidade no Mundo e no Brasil.</p> <p>Conceituação do Termo Hospitalidade.</p> <p>Leis e Práticas da Hospitalidade.</p> <p>Caracterização dos Tempos e Espaços da Hospitalidade.</p> <p>Hospitalidade, Educação e Sustentabilidade.</p> <p>Contextualização e Evolução Histórica do Turismo no Mundo e no Brasil.</p> <p>Conceituação dos Termos Turismo e Turista.</p> <p>Leis e Práticas do Turismo.</p> <p>Caracterização dos Tempos e Espaços do Turismo.</p> <p>Turismo, Educação e Sustentabilidade.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CAMARGO, L.O.L. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>CAMARGO, L.O.L. O Que é Lazer. São Paulo: Brasiliense, 2003.</p> <p>PANOSSO NETTO, A. O Que é Turismo. São Paulo: Brasiliense, 2010.</p>	<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>MEDRONI, D.D. Fundamentos de Turismo. Curitiba: Editora LT, 2010.</p> <p>MILAGRES, V.R. Apostila Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Brasília: IFB, 2015.</p> <p>SANTOS, M.T. Fundamentos de Turismo e Hospitalidade. Manaus:</p>

	Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010 ³ . TRIGO, L.G.G. [et al.]. Aprendiz de Lazer e Turismo . São Paulo: IPSIS. 2007 ⁴ .
Componente Curricular: Geografia	Carga horária anual: 80 horas-aulas
1ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar a localização e a movimentação de pessoas/objetos no espaço tridimensional e sua representação no espaço bidimensional, usar como referência a distribuição da rede hoteleira brasileira e mundial. - Utilizar a noção de escalas na leitura de representação de situação do cotidiano (quarto de hotéis e recepções) - Utilizar informações expressas em gráficos ou tabelas para fazer inferências. - Resolver problema com dados apresentados em tabelas ou gráficos. - Associar a solução de problemas de comunicação, transporte, saúde ou outro, com o correspondente desenvolvimento científico e tecnológico. - Caracterizar causas ou efeitos dos movimentos de partículas, substâncias, objetos ou corpos celestes. - Compreender fenômenos decorrentes da interação entre a radiação e a matéria em suas manifestações em processos naturais ou tecnológicos, ou em suas implicações biológicas, sociais, econômicas ou ambientais. 	<ul style="list-style-type: none"> - Princípios de Cartografia (noções de escala, sistemas de projeção e coordenadas geográficas). - Noções de Geotecnologias (sensoriamento remoto e Sistemas de informações Geográficas). - Geologia e recursos minerais. - Climatologia e dinâmica atmosférica. - Princípios de geomorfologia. - Organização do espaço econômico global e a Globalização. - Recursos energéticos. - Espaço urbano mundial. - Espaço agrário mundial. - Dinâmica populacional mundial.

³ Disponível em:
<http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_hosp_lazer/061112_fund_de_tur_e_hosp.pdf>.

⁴ Disponível em:
<file:///C:/Users/vanesamilagres/Desktop/Aprendiz_de_Lazer_e_Turismo.pdf>.

<ul style="list-style-type: none"> - Avaliar possibilidades de geração, uso ou transformação de energia em ambientes específicos, considerando implicações éticas, ambientais, sociais e/ou econômicas. - Interpretar diferentes representações gráficas e cartográficas dos espaços geográficos. - Identificar registros sobre o papel das técnicas e tecnologias na organização do trabalho e/ou da vida social. - Analisar fatores que explicam o impacto das novas tecnologias no processo de territorialização da produção. - Analisar diferentes processos de produção ou circulação de riquezas e suas implicações sócio-espaciais. - Identificar o papel dos meios de comunicação na construção da vida social. - Relacionar cidadania e democracia na organização das sociedades. - Relacionar padrões de turismo a dinâmica das estações do ano. 	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>TERRA, Lygia; ARAUJO, Regina; GUIMARÃES, Raul B. Conexões – Estudos de Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2008.</p> <p>MENDES, Ivan L.; TAMDJAM, James O. Geografia – Estudos para Compreensão do Espaço, volume 1. São Paulo: FTD, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>CHRISTOPHERSON, R. Geossistemas: uma introdução à geografia física. 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011. 752p.</p> <p>FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A POPULAÇÃO (UNFPA, sigla em inglês). Relatório sobre a Situação da População Mundial 2009. Disponível em: <http://www.unfpa.org.br/swop2009/swop2009.pdf</p> <p>PRESS, F.; SIEVER, R.; GROTZINGER, J.; JORDAN, T. H. Para entender a Terra. 4. ed. Bookman. Porto Alegre: , 2006.</p> <p>ROBIRA, R. T. Áreas metropolitanas: espaços colonizados. In: CARLOS, A. F. A.; CARRERAS, C. (Orgs.). Urbanização e mundialização: estudos sobre a metrópole. São</p>

	Paulo: Contexto, 2004. SANTOS, Milton. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal . 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 2000. 174p.
2ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar historicamente e/ou geograficamente fontes documentais acerca de aspectos da cultura. -Relacionar padrões culturais a dinâmica hoteleira. - Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre determinado aspecto da cultura. - Reconhecer a dinâmica da organização dos movimentos sociais e a importância da participação da coletividade na transformação da realidade histórico-geográfica. - Identificar registros de práticas de grupos sociais no tempo e no espaço. - Avaliar criticamente conflitos culturais, sociais, políticos, econômicos ou ambientais ao longo da história. - Reconhecer as transformações técnicas e tecnológicas que determinam as várias formas de uso e apropriação dos espaços rural e urbano. -Reconhecer os diversos tipos de hospedagem e a influência do meio (urbano – rural) no seu tipo de serviço. - Analisar de maneira crítica as interações da sociedade com o meio físico, levando em consideração aspectos históricos e(ou) geográficos. - Reconhecer a função dos recursos naturais na produção do espaço geográfico, relacionando-os com as mudanças provocadas pelas ações humanas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaços do Brasil. - Estrutura geológica e geomorfológica brasileira e seus recursos naturais. - Dinâmica atmosférica no Brasil. - Domínios morfoclimáticos do Brasil. - Espaço industrial brasileiro. - Espaço urbano brasileiro. - Espaço agrário brasileiro. - Produção energética no Brasil. - Dinâmica demográfica no Brasil.
Bibliografia básica:	Bibliografia complementar:

<p>TERRA, Lygia; ARAUJO, Regina; GUIMARÃES, Raul B. Conexões – Estudos de Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2008.</p> <p>MENDES, Ivan L.; TAMDJAM, James O. Geografia – Estudos para Compreensão do Espaço, volume 2. São Paulo: FTD, 2010.</p>	<p>AB' SABER, Aziz. Os domínios de Natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.</p> <p>BARBOSA FERREIRA, I. C. O processo de urbanização e a produção do espaço metropolitano de Brasília. In: PAVIANI, A. (Org.). Brasília, ideologia e realidade: espaço urbano em questão. São Paulo: Projeto/CNPq, 1985, p.43-56.</p> <p>CORRÊA, Roberto Lobato. O Espaço Urbano. 3ª Ed. São Paulo: Editora Ática S.A, 1995.</p> <p>FERREIRA, Álvaro. A Cidade no Século XXI: segregação e banalização do espaço. Rio de Janeiro: Consequência, 2011.</p> <p>ROSS, Jurandyr L. S. Geografia do Brasil. São Paulo: Edusp, 2001.</p>
--	--

3ª série

Habilidades	Bases tecnológicas
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliar propostas de intervenção no ambiente, considerando a qualidade da vida humana ou medidas de conservação, recuperação ou utilização sustentável da biodiversidade. - Avaliar a sustentabilidade ambiental nos meios de hospedagem. - Avaliar impactos em ambientes naturais decorrentes de atividades sociais ou econômicas, considerando interesses contraditórios. - Identificar os significados histórico-geográficos das relações de poder entre as nações. - Comparar o significado histórico-geográfico das organizações políticas e socioeconômicas em escala local, regional ou mundial. - Selecionar argumentos favoráveis ou contrários às modificações impostas pelas novas tecnologias à vida social e ao mundo do trabalho. - Relacionar as novas tecnologias no 	<ul style="list-style-type: none"> - Relações Internacionais e o espaço geográfico. - Princípios de Geopolítica. - Organização do espaço geográfico global. - Conflitos Internacionais. - Problemas ambientais.

<p>sistema hoteleiro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar estratégias que promovam formas de inclusão social. - Identificar em fontes diversas o processo de ocupação dos meios físicos e as relações da vida humana com a paisagem. - Relacionar o uso das tecnologias com os impactos sócio-ambientais em diferentes contextos histórico-geográficos. - Avaliar as relações entre preservação e degradação da vida no planeta nas diferentes escalas. 	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>TERRA, Lygia; ARAUJO, Regina; GUIMARÃES, Raul B. Conexões – Estudos de Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2008.</p> <p>MENDES, Ivan L.; TAMDJAM, James O. Geografia – Estudos para Compreensão do Espaço, volume 3. São Paulo: FTD, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ALMEIDA, J. R. Gestão ambiental para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Thex, 2006. 566p.</p> <p>CASTRO, J . Geografia da Fome. 5.ed. São Paulo: Brasiliense, 1957.</p> <p>CASTRO, J . Geopolítica da Fome. 3.ed. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1954.</p> <p>DIAS, G. F. Educação ambiental: princípios e práticas. 8.ed. São Paulo: Gaia, 2003. 550p.</p> <p>MAFRA, Roberto Machado de Oliveira. Geopolítica: Introdução ao Estudo. São Paulo: Sicureza, 2006.</p> <p>PRESS, F.; SIEVER, R.; GROTZINGER, J.; JORDAN, T. H. Para entender a Terra. 4. ed. Bookman. Porto Alegre: , 2006.</p> <p>RICARDO, Beto; CAMPANILI, M. Almanaque Brasil Socioambiental. São Paulo: ISA, 2007. 551p.</p> <p>TOSTA, Octávio. Teorias Geopolíticas. Rio de Janeiro: BIBLIEX, 1984.</p>
<p>Componente Curricular:</p> <p style="text-align: center;">Governança</p>	<p>Carga horária anual:</p> <p style="text-align: center;">80 horas-aulas</p>
<p>3ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Desenvolver conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o seu crescimento pessoal e profissional para a</p>	<p>Contextualização e Evolução Histórica dos Serviços de Governança no Brasil e no Mundo.</p>

<p>prestação de serviços de governança.</p> <p>Conhecer e compreender o contexto da prestação de serviços de governança no Brasil e no Mundo.</p> <p>Identificar, explicar, demonstrar e discriminar por meio de organograma os cargos, funções, perfil ideal e conhecimentos mínimos para a prestação e serviços de governança.</p> <p>Identificar, explicar e demonstrar os equipamentos, materiais, instalações e recursos tecnológicos dos setores de governança.</p> <p>Operacionalizar, organizar e concluir as atividades rotineiras dos setores de Governança, Andares, Higiene e Limpeza, Lavanderia e Manutenção.</p>	<p>Organograma, Cargos, Funções e Uniformes.</p> <p>Equipamentos, Materiais, Instalações e Recursos tecnológicos.</p> <p>Técnicas e Operacionalização dos Serviços de Governança, Andares, Higiene e Limpeza, Lavanderia e Manutenção.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CÂNDIDO, I.; VIEIRA, E.V. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educus, 2003.</p> <p>DAVIES, C.A. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul: Educus, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15045: 2004. Turismo – Chefe de Governança - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15047: 2004. Turismo – Camareira ou Arrumador - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>CÂNDIDO, Í. Governança em Hotelaria. Caxias do Sul: Educus, 1995.</p> <p>CÂNDIDO, Í.; VIEIRA, E.V. Lavanderia Hoteleira: técnicas e operações. Caxias do Sul: Educus, 2008.</p> <p>COIMBRA, R. Assassinatos na hotelaria: ou como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.</p> <p>MARTIN, R.J. Governança: administração e operação de hotéis. São Paulo: Roca, 2004.</p> <p>OLIVEIRA, G.B. Camareira: mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.</p> <p>SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL (SENAC). Administração da Governança. São Paulo: SENAC, 2007.</p> <p>VIEIRA, E.V. Camareira de Hotel. Canoas: Ed. ULBRA, 1996.</p>
<p>Componente Curricular:</p> <p style="text-align: center;">História</p>	<p>Carga horária anual:</p> <p style="text-align: right;">80 horas-aulas</p>
<p>1ª série</p>	
<p style="text-align: center;">Habilidades</p>	<p style="text-align: center;">Bases tecnológicas</p>
<p>Conceituar a História como uma forma de conhecimento dedicada ao estudo das ações</p>	<p>O Homo sapiens sapiens como ser social e cultural;</p>

<p>humanas no tempo, identificando semelhanças e diferenças em relação à memória;</p> <p>Analisar e problematizar, ao longo de todo o componente curricular, as conexões entre o Turismo (como relação comercial), a História (como campo do conhecimento) e o reconhecimento de patrimônios (como ação pública de preservação);</p> <p>Discutir os preconceitos implícitos nas divisões tradicionais da História;</p> <p>Reconhecer a importância dos patrimônios materiais e imateriais dos diferentes povos e culturas, com especial ênfase ao sentido turístico de seus usos;</p> <p>Identificar os diferentes tipos de fontes históricas: escritas, orais e visuais;</p> <p>Entender os conceitos de Patrimônio material e imaterial, Patrimônio Mundial (UNESCO), Patrimônio Histórico, Patrimônio Artístico e Cultural, Patrimônio Arquitetônico e Tombamento;</p> <p>Buscar a criação de um repertório cultural diversificado, capaz de identificar a riqueza das heranças culturais dos diversos povos;</p> <p>Identificar diferentes criações técnicas e artísticas realizadas na Pré-História, superando assim o caráter pejorativo do conceito;</p> <p>Discutir a importância da Revolução Neolítica para a História da humanidade;</p> <p>Entender o processo de formação das primeiras civilizações;</p> <p>Identificar o surgimento do Estado e diferenciá-lo dos Estados modernos;</p> <p>Analisar as principais atrações turísticas das civilizações antigas: Egito, Mesopotâmia, Persas, Hebreus, Grécia e Roma;</p> <p>Problematizar as dificuldades inerentes à preservação dos patrimônios da Antiguidade;</p> <p>Identificar os patrimônios históricos da Idade Média disponíveis na Europa atual;</p> <p>Analisar o apelo turístico comercial atual em relação a uma determinada memória idílica da Idade Média;</p> <p>Compreender as relações entre as transformações políticas e econômicas durante a Baixa Idade Média;</p>	<p>História, Turismo e Patrimônio: diferentes olhares sobre o passado;</p> <p>Dos primeiros excedentes de produção ao comércio: as sociedades hidráulicas (Egito e Mesopotâmia);</p> <p>Conceituando Patrimônio: material, imaterial, mundial, histórico, artístico e arquitetônico;</p> <p>Tombamento: aspectos normativos e importância para a memória coletiva;</p> <p>O legado cultural grego;</p> <p>O comércio e a escravidão na Grécia antiga;</p> <p>O Império Romano: a guerra expansionista e o comércio;</p> <p>Patrimônios da Antiguidade e preservação: entre guerras, obras de modernização e o descaso;</p> <p>O Feudalismo e a produção agrícola: as principais características da Idade Média;</p> <p>Os Patrimônios Históricos medievais: para além dos castelos;</p> <p>A Igreja, o comércio e os novos sabores: as Cruzadas para além do sagrado;</p> <p>As feiras medievais na Baixa Idade Média e o Renascimento Comercial: os alimentos como negócio.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>HUBERMAN, Leo. História da Riqueza</p>	<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BOTTALLO, Marilúcia; PIFFER, Marcos;</p>

<p>do Homem. Rio de Janeiro, LTC, 2010.</p> <p>HORTA, Maria de Lourdes Parreiras; GRUNBERG, Evelina; MONTEIRO, Adriane Queiroz. Guia Básico de Educação Patrimonial. Brasil, Iphan, 1999.</p> <p>GRUNBERG, Evelina. Manual de Atividades Práticas de Educação Patrimonial. Brasil, Iphan, 1997.</p> <p>CASTRO, Sônia R. de. O Estado na preservação de bens culturais: o tombamento. Rio de Janeiro, Renovar, 1991.</p> <p>CORASSIN, Maria Luiza. Sociedade e Política na Roma Antiga. São Paulo, Atual, 2001.</p> <p>VEYNE, Paul. História da Vida Privada: do Império Romano ao ano mil. São Paulo, Cia das Letras, 2009.</p> <p>COTRIM, Gilberto. História Global: Brasil e Geral (vol. 1). São Paulo, Saraiva, 2008.</p> <p>PINSKY, J. As primeiras civilizações. São Paulo: Contexto, 2001.</p> <p>FRANCO JR, H. Feudalismo: uma sociedade religiosa, guerreira e camponesa. São Paulo: Editora Moderna, 1999.</p>	<p>POSER, Paulo von. Patrimônio da humanidade no Brasil: suas riquezas culturais e naturais. Brasília, Unesco, 2014.</p> <p>ARNOLD, H. História Social da Arte e da Literatura. São Paulo: Martins Fontes, 2000.</p> <p>PINSKY, J. (org.). O ensino de história e criação do fato. São Paulo, Contexto, 1988.</p> <p>PINSKY, J. (org.) 100 textos de história antiga. São Paulo, Contexto.</p> <p>SILVA, Marcos Antônio; FONSECA, Selva Guimarães. Ensinar história no século XXI: em busca do tempo entendido. São Paulo, Papirus, 2007.</p> <p>Lista dos Patrimônios Mundiais tombados pela UNESCO. http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/list-of-world-heritage-in-brazil/ Acesso: 9/12/15.</p> <p>Lista dos patrimônios imateriais tombados pelo Iphan. http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/228 Acesso: 9/12/15.</p>
--	---

2ª série

Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Compreender a formação do capitalismo no contexto das grandes navegações;</p> <p>Compreender os sentidos históricos inscritos na Reforma Protestante;</p> <p>Analisar criticamente as heranças culturais, sociais e econômicas de nosso passado colonial;</p> <p>Reconhecer patrimônios históricos e culturais (materiais e imateriais) oriundos do período colonial;</p> <p>Pesquisar as diversas expressões das culturas portuguesa, indígena e afro-brasileira,</p>	<p>As especiarias, as navegações e a mundialização da economia;</p> <p>A Reforma e A Contrarreforma;</p> <p>Culturas indígenas e culturas europeias: violência e interação;</p> <p>História Econômica do Brasil Colonial;</p> <p>O comércio no espaço Atlântico;</p> <p>A resistência escrava no período colonial;</p> <p>Culturas e patrimônios imateriais: as práticas culturais indígenas, africanas e portuguesas;</p>

<p>com especial ênfase aos patrimônios;</p> <p>Analisar a História de Goiás e reconhecer os patrimônios históricos preservados, sobretudo em localidades próximas, como Pirenópolis e cidade de Goiás;</p> <p>Compreender as razões motivadoras do pioneirismo industrial inglês;</p> <p>Analisar as transformações sociais, econômicas e culturais proporcionadas pela Revolução Industrial;</p> <p>Compreender os problemas enfrentados pelos trabalhadores das fábricas;</p> <p>Analisar as reações dos trabalhadores ao trabalho fabril: o ludismo, o cartismo e os sindicatos;</p> <p>Definir o iluminismo e situar historicamente as contribuições de seus principais teóricos: Locke, Montesquieu, Voltaire, Rousseau;</p> <p>Compreender a influência dos iluministas sobre o liberalismo econômico;</p> <p>Analisar as tensões políticas envolvidas na Revolução Francesa;</p> <p>Analisar o Império Napoleônico e as consequências do Congresso de Viena;</p> <p>Identificar as transformações sociais e políticas decorrentes da transferência da família real portuguesa para o Rio de Janeiro e a Independência do Brasil.</p>	<p>História da economia colonial em Goiás;</p> <p>A Revolução Industrial: novas práticas sociais;</p> <p>O Iluminismo e construção de uma nova mentalidade europeia;</p> <p>A Revolução Francesa e a Era Napoleônica;</p> <p>Os impactos econômicos e políticos da transferência da família real Portuguesa para o Rio de Janeiro;</p> <p>A Independência do Brasil;</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>GRUNBERG, Evelina. Manual de Atividades Práticas de Educação Patrimonial. Brasil, Iphan, 1997.</p> <p>PRADO JÚNIOR, Caio. Formação do Brasil Contemporâneo: colônia. São Paulo, Cia das Letras, 2014.</p> <p>FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (Orgs.). Turismo e patrimônio cultural. São Paulo: Contexto, 2001.</p> <p>OLIVEIRA, Cecilia Helena de Salles. Independência e a Construção do Império (1750-1824). São Paulo, Atual, 2009.</p> <p>IPHAN. Guia Brasileiro de Sinalização Turística. Rio de Janeiro, IPHAN, 2001.</p>	<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BOTTALLO, Marilúcia; PIFFER, Marcos; POSER, Paulo von. Patrimônio da humanidade no Brasil: suas riquezas culturais e naturais. Brasília, Unesco, 2014.</p> <p>PIRES, Selma de Oliveira Bastos. Educação Patrimonial: Memória e identidade da Cidade de Goiás - Patrimônio pra que te quero. Goiânia, Iphan-GO, 2010.</p> <p>PINSKY, J. (orgs). O ensino de história e criação do fato. São Paulo: Contexto, 1988.</p> <p>UNESCO. Coleção História Geral da África. Vol. I, II, III e IV. Brasília, UNESCO – Secad/MEC, UFSCar, 2010.</p>

<p>PORTUGUEZ, Anderson Pereira. Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Editora Roca, 2004.</p> <p>GRESPLAN, Jorge. Revolução Francesa e Iluminismo. Campinas, Contexto, 2003.</p> <p>HOBSBAWM, Eric. Da Revolução Industrial inglesa ao imperialismo. Rio de Janeiro, Forense Universitária, 2009.</p> <p>COTRIM, Gilberto. História Global: Brasil e Geral (vol. 2). São Paulo, Saraiva, 2008.</p>	<p>SILVA, Marcos Antônio & FONSECA, Selva Guimarães. Ensinar história no século XXI: em busca do tempo entendido. São Paulo, Papyrus, 2007.</p> <p>Lista dos Patrimônios Mundiais tombados pela UNESCO. http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/list-of-world-heritage-in-brazil/ Acesso: 9/12/15.</p> <p>Lista dos patrimônios imateriais tombados pelo Iphan. http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/228 Acesso: 9/12/15.</p>
3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Analisar as tensões sociais e políticas do Primeiro Reinado e do período regencial;</p> <p>Compreender os conflitos políticos durante o Segundo Império;</p> <p>Analisar o desenvolvimento da economia cafeeira;</p> <p>Identificar as transformações econômicas no Brasil durante o Segundo Império;</p> <p>Analisar o Imperialismo europeu e seus desdobramentos no século XX;</p> <p>Compreender as motivações e as características da Revolução Russa (1917);</p> <p>Compreender a Primeira Guerra Mundial no contexto das disputas entre as potências europeias;</p> <p>Analisar as características políticas, sociais e culturais da Primeira República;</p> <p>Compreender as tensões políticas da Revolução de 30;</p> <p>Identificar as transformações sociais ocorridas durante a Era Vargas;</p> <p>Compreender as disputas políticas e econômicas em jogo durante a Segunda Guerra Mundial;</p> <p>Analisar as transformações políticas, econômicas, sociais e tecnológicas provocadas pela Segunda Guerra Mundial;</p> <p>Identificar as tensões políticas da Guerra</p>	<p>História do Brasil Império: política, economia e cultura;</p> <p>Alimentação e Industrialização: séculos XIX e XX;</p> <p>O Imperialismo do século XIX;</p> <p>A Revolução Russa (1917);</p> <p>A Primeira Guerra Mundial;</p> <p>Primeira República: política e sociedade;</p> <p>A Revolução de 1930 e a Era Vargas;</p> <p>A Segunda Guerra Mundial;</p> <p>Transformações tecnológicas e culturais do século XX;</p> <p>A Guerra Fria;</p> <p>A Ditadura Civil-Militar no Brasil;</p> <p>A Globalização e a sedução pela memória;</p> <p>O Brasil Contemporâneo e as construções de memória sobre o passado nacional;</p> <p>A cibercultura e o mundo da virtualidade real: turismo, consumo e memória.</p>

<p>Fria;</p> <p>Analisar as tensões políticas do período democrático no Brasil (1945-1964);</p> <p>Pesquisar as memórias existentes na atualidade sobre a construção de Brasília;</p> <p>Discutir os sentidos da memória construída sobre Brasília pelos principais lugares de memória;</p> <p>Refletir criticamente sobre o turismo histórico em Brasília;</p> <p>Compreender as características políticas e sociais da Ditadura Civil-Militar (1964-1985);</p> <p>Analisar a importância da preservação da memória no Brasil Contemporâneo;</p> <p>Analisar as relações entre a virtualidade real, a memória coletiva e a sedução pela memória no mundo e no Brasil atual;</p> <p>Refletir sobre as relações entre o capitalismo contemporâneo e a construção de lugares de memória no turismo;</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>LYRA, Maria De Lourdes Viana. Império em Construção: Primeiro Reinado e Regências. Serie Discutindo A história.. Editora Atual.</p> <p>HOBBSBAWN, Eric. Era dos Extremos: o breve século XX (1914-1991). São Paulo, Companhia das Letras, 1995.</p> <p>FAUSTO, Boris. História Geral da Civilização Brasileira: o Brasil Republicano. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 2007.</p> <p>HUYSSSEN, Andreas. Seduzidos pela memória. Rio de Janeiro, Aeroplano, Universidade Cândido Mendes, Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro, 2000.</p> <p>SEVCENKO, Nicolau. A corrida para o século XXI: no loop da montanha-russa. São Paulo, Cia. Das Letras, 2001.</p> <p>GIDDENS, Anthony. O mundo na era da globalização. Lisboa, Presença, 2000.</p>	<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>OBOTTALLO, Marilúcia; PIFFER, Marcos; POSER, Paulo von. Patrimônio da humanidade no Brasil: suas riquezas culturais e naturais. Brasília, Unesco, 2014.</p> <p>CASTELLS, Manuel. A Sociedade em rede. São Paulo, Paz e Terra, 1999.</p> <p>SARLO, Beatriz. Tempo passado: cultura da memória e guinada subjetiva. SP, Companhia das Letras/UFMG, 2007.</p> <p>HERRIDGE, Charles. História Fotográfica da Segunda Guerra Mundial. São Paulo, Rideel, s/d.</p> <p>PINSKY, J. (orgs). O ensino de história e criação do fato. São Paulo: Contexto, 1988.</p> <p>SILVA, Marcos Antônio & FONSECA, Selva Guimarães. Ensinar história no século XXI: em busca do tempo entendido. São Paulo, Papirus, 2007.</p> <p>Lista dos Patrimônios Mundiais</p>

<p>LÉVY, Pierre. Cibercultura. São Paulo, Ed. 34, 1999.</p> <p>COTRIM, Gilberto. História Global: Brasil e Geral (vol. 3). São Paulo, Saraiva, 2008.</p>	<p>tombados pela UNESCO. http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/list-of-world-heritage-in-brazil/ Acesso: 9/12/15.</p> <p>Lista dos patrimônios imateriais tombados pelo Iphan. http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/228 Acesso: 9/12/15.</p>
<p>Componente Curricular: Hospedagem</p>	<p>Carga horária anual: 80 horas-aulas</p>
<p>3ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Desenvolver conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o seu crescimento pessoal e profissional para a prestação de serviços de hospedagem.</p> <p>Conhecer e compreender o contexto da prestação de serviços de hospedagem no Brasil e no Mundo.</p> <p>Identificar, explicar, demonstrar e discriminar por meio de organograma os cargos, funções, perfil ideal e conhecimentos mínimos para a prestação e serviços de hospedagem.</p> <p>Identificar, explicar e demonstrar os equipamentos, materiais, instalações e recursos tecnológicos dos setores de hospedagem.</p> <p>Operacionalizar, organizar e concluir as atividades rotineiras dos setores de Reservas, Recepção, Telefonia e Portaria Social.</p>	<p>Contextualização e Evolução Histórica dos Serviços de Hospedagem no Brasil e no Mundo.</p> <p>Organograma, Cargos, Funções e Uniformes.</p> <p>Equipamentos, Materiais, Instalações e Recursos tecnológicos.</p> <p>Técnicas e Operacionalização dos Serviços de Reservas, Recepção, Telefonia e Portaria Social.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CÂNDIDO, I.; VIEIRA, E.V. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EducS, 2003.</p> <p>DAVIES, C.A. Cargos em Hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15035: 2004. Turismo - Recepcionista em função polivalente - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>CASTELLI, G. Excelência em Hotelaria. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.</p> <p>COIMBRA, R. Assassinatos na Hotelaria: ou como perder seu hóspede em oito capítulos. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.</p> <p>DAVIES, C.A. Manual de Hospedagem: simplificando ações na hotelaria. Caxias do Sul: EducS, 2006.</p> <p>HOSPITALIDADE, I. Guia da</p>

<p>NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15036: 2004. Turismo - Recepcionista que atua em função especializada - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15038: 2004. Turismo – Concierge - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15039: 2004. Turismo - Mensageiro - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15040: 2004. Turismo – Auditor Noturno - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15041: 2004. Turismo – Chefe de Reservas - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15043: 2004. Turismo – Atendente de Reservas - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15046: 2004. Turismo – Capitão Porteiro - Competência de pessoal. Brasil, 2004.</p>	<p>Recepcionista. Brasil. Ministério do Turismo: Salvador, 2007⁵.</p> <p>HOSPITALIDADE, I. Guia do Mensageiro. Brasil. Ministério do Turismo: Salvador, 2007.</p> <p>ISMAIL, A. Hospedagem: front office e governança. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.</p> <p>MATA, A. Dicionário de Terminologia Hoteleira: front office. Lisboa: Prefácio, 2000.</p> <p>MEDLIK, S.; INGRAM, H. Introdução à Hotelaria: gerenciamento e serviços. Rio de Janeiro: Campus, 2002.</p> <p>RICCI, R. Casos & Acasos. São Paulo: Qualitec, 2000.</p> <p>TORRE, F. De La. Administração Hoteleira: parte I Departamentos. São Paulo: Roca, 2001.</p> <p>VALEN, G. K.; VALEN, J.J. Check in, Check out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2003.</p> <p>VIEIRA, E.V.; CÂNDIDO, I. Recepcionista de Hotel. Canoas: Ed. ULBRA, 1996.</p>
<p>Componente Curricular: Língua Estrangeira Moderna: Espanhol</p>	<p>Carga horária anual: 80 horas-aulas</p>
<p>1ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Compreender textos simples em espanhol,</p> <p>Formular frases básicas de apresentação de si, de outrem,</p> <p>Compreender vocabulário básico relacionado a hospitalidade e lazer,</p> <p>Realizar oralmente frases simples, pequenos</p>	<p>Alfabeto</p> <p>Vocabulário relacionado a gastronomia e hospitalidade e lazer: comida, utensílios, tipos de hospedagem;</p> <p>Presente do Indicativo, verbos regulares e irregulares,</p>

⁵ Disponível

em:<http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/guia_hospitalidade.pdf>.

<p>discursos.</p> <p>Dar e receber informações utilizando números: horas, telefone, endereço.</p> <p>Identificar manifestações artísticas e culturais dos povos de língua espanhola</p>	<p>Imperativo,</p> <p>Formalidade e Informalidade,</p> <p>Formas de apresentação.</p> <p>Vocabulário relacionado a profissões, nacionalidades, adjetivos descritivos.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>GODED, Margarita; VALERA, Raquel. Bienvenidos Turismo y Hostelería 1. Clave Ele.</p> <p>BELTRÁN, Blanca Aguirre. El español por profesiones - servicios turísticos. SGEL</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>Universidad de Alcala De Henares. Departamento De Filologia. Senas: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 2. ed. Sao paulo: Martins Fontes, 2001.</p> <p>ARAGONÉS, Luis; PALENCIA, Ramón. Gramática de uso del español: teoría y práctica. Madrid: SM, [2010]</p> <p>MATTE BON, Francisco. Gramática comunicativa del español: de la lengua a la idea. Nueva edición revisada. Madrid: Edelsa, 1995.(tomo I)</p>
<p>2ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Identificar diferentes gêneros textuais em espanhol;</p> <p>Ler e compreender o tema de um texto ou a intenção do autor com o texto;</p> <p>Identificar elementos coesivos em um texto;</p> <p>Interpretar de forma crítica os textos lidos;</p> <p>Emitir opiniões em língua espanhola;</p> <p>Reconhecer e diferenciar os tempos passados;</p>	<p>Gêneros textuais;</p> <p>Adjetivos comparativos e superlativos;</p> <p>Advérbios e preposições de lugar;</p> <p>Pronomes complemento;</p> <p>Tempos pretéritos do indicativo;</p> <p>Verbos que expressem gostos e sentimentos;</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>GODED, Margarita; VALERA, Raquel. Bienvenidos Turismo y Hostelería 1. Clave Ele.</p> <p>BELTRÁN, Blanca Aguirre. El español por profesiones - servicios turísticos. SGEL</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>Universidad de Alcala De Henares. Departamento De Filologia. Senas: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 2. ed. Sao paulo: Martins Fontes, 2001.</p> <p>ARAGONÉS, Luis; PALENCIA, Ramón. Gramática de uso del español: teoría y práctica. Madrid: SM, [2010]</p> <p>MATTE BON, Francisco. Gramática comunicativa del español: de la lengua a la idea. Nueva edición revisada. Madrid: Edelsa, 1995.(tomo I)</p>

3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Expressar probabilidades;</p> <p>Elaborar propostas de intervenção;</p> <p>Estabelecer relações a partir da leitura e debate de textos literários e não-literários;</p> <p>Valorizar a diversidade do patrimônio histórico e cultural da sociedade brasileira e das sociedades de língua espanhola;</p>	<p>Tempos Futuros e Condicional do Indicativo;</p> <p>Tempos do Subjuntivo;</p> <p>Acentuação gráfica;</p> <p>Artigo “lo”</p> <p>Estilos Direto e Indireto;</p> <p>Perífrases.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>GODED, Margarita; VALERA, Raquel. Bienvenidos Turismo y Hostelería 1. Clave Ele.</p> <p>BELTRÁN, Blanca Aguirre. El español por profesiones - servicios turísticos. SGEL</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>Universidad de Alcala De Henares. Departamento De Filologia. Senas: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 2. ed. Sao paulo: Martins Fontes, 2001.</p> <p>ARAGONÉS, Luis; PALENCIA, Ramón. Gramática de uso del español: teoría y práctica. Madrid: SM, [2010]</p> <p>MATTE BON, Francisco. Gramática comunicativa del español: de la lengua a la idea. Nueva edición revisada. Madrid: Edelsa, 1995.(tomo I)</p>
<p>Componente Curricular: Língua Estrangeira Moderna: Inglês</p>	<p>Carga horária anual: 80 horas-aulas</p>
1ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Conhecer e usar a língua estrangeira moderna (inglês) como instrumento de acesso a informações e a outras culturas e grupos sociais;</p> <p>Utilizar os conhecimentos da LEM e de seus mecanismos como meio de ampliar as possibilidades de acesso a informações, tecnologias, culturas e ao mercado de trabalho;</p> <p>Aplicar as tecnologias da comunicação e da informação por meio do uso da língua estrangeira moderna (inglês) no ambiente escolar, no trabalho e em outros contextos relevantes para sua vida;</p> <p>Associar vocábulos e expressões de um texto em da língua estrangeira moderna (inglês) ao seu tema;</p> <p>Analisar, interpretar e aplicar recursos expressivos da língua estrangeira moderna</p>	<p>Greetings and introductions;</p> <p>Can for ability, possibility and permission;</p> <p>Parts of the body;</p> <p>Present Simple and Adverbs of Frequency;</p> <p>Yes/No and Wh-questions;</p> <p>Clothes;</p> <p>Must for obligation and deduction;</p> <p>Simple Past and Prepositions “in” and “on” for dates;</p> <p>Possessive Adjectives and genitive case;</p> <p>Going to for predictions and future plans.</p> <p>Vocabulário relacionado a gastronomia e hospitalidade e lazer: comida, utensílios, tipos</p>

<p>(inglês), relacionando textos com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, de acordo com as condições de produção e recepção;</p> <p>Reconhecer a linguagem corporal como forma de interação social por meio do uso da considerando os limites de desempenho e as alternativas de adaptação para diferentes indivíduos;</p> <p>Reconhecer a importância da produção cultural em língua estrangeira moderna (inglês) como representação da diversidade cultural e linguística;</p> <p>Analisar a função da linguagem predominante nos textos em língua estrangeira moderna (inglês) em situações específicas de interlocução.</p> <p>Estimular o reconhecimento da importância da língua inglesa para atuação profissional no ramo da hospedagem, visto que é uma habilidade que capacita o profissional a destacar-se nesse meio devido ao caráter da língua inglesa ser a língua franca no mundo contemporâneo.</p>	<p>de hospedagem;</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>LANDI, Ana Paula (Editora Responsável). Alive High – língua estrangeira moderna inglês – 1º ano do ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>AZAR, B. S.; HAGEN, S. A. Basic English Grammar New York: Pearson; Longman, 2006.</p> <p>CAMBRIDGE Advanced Learner’s Dictionary (CD-ROM). Cambridge: Cambridge University Press, 2008.</p> <p>DICIONÁRIO Oxford Escolar para estudantes brasileiros de inglês – Português-Inglês/Inglês-Português. São Paulo: Oxford do Brasil, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ABREU-TARDELLI, L. S.; CRISTÓVÃO, V. L. L. (Orgs.). Linguagem e educação: o ensino e a aprendizagem de gêneros textuais. Campinas: Mercado de Letras, 2009.</p> <p>BRASIL, Ensino Médio inovador. Brasília: MEC/SEB, 2009. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/ensino_medioinovador.pdf. Acesso em: 27 jul. 2012.</p> <p>PAIVA, V. L. M. Como o sujeito vê a aquisição de segunda língua. In: CORTINA, A.; NASSER, S. M. G. C. Sujeito e linguagem. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009.</p>
<p>2ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Conhecer e usar a língua estrangeira moderna (inglês) como instrumento de acesso a informações e a outras culturas e grupos sociais;</p> <p>Utilizar os conhecimentos da LEM e de seus mecanismos como meio de ampliar as possibilidades de acesso a informações,</p>	<p>Compound words;</p> <p>Pronunciation of the “th”, /æ/ sounds;</p> <p>Pronunciation of final –ed sounds;</p> <p>Pronunciation of final –e sounds;</p>

<p>tecnologias, culturas e ao mercado de trabalho;</p> <p>Aplicar as tecnologias da comunicação e da informação por meio do uso da língua estrangeira moderna (inglês) no ambiente escolar, no trabalho e em outros contextos relevantes para sua vida;</p> <p>Associar vocábulos e expressões de um texto em da língua estrangeira moderna (inglês) ao seu tema;</p> <p>Analisar, interpretar e aplicar recursos expressivos da língua estrangeira moderna (inglês), relacionando textos com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, de acordo com as condições de produção e recepção;</p> <p>Reconhecer a linguagem corporal como forma de interação social por meio do uso da considerando os limites de desempenho e as alternativas de adaptação para diferentes indivíduos;</p> <p>Reconhecer a importância da produção cultural em língua estrangeira moderna (inglês) como representação da diversidade cultural e linguística;</p> <p>Analisar a função da linguagem predominante nos textos em língua estrangeira moderna (inglês) em situações específicas de interlocução.</p> <p>Estimular o reconhecimento da importância da língua inglesa para atuação profissional no ramo da hospedagem, visto que é uma habilidade que capacita o profissional a destacar-se nesse meio devido ao caráter da língua inglesa ser a língua franca no mundo contemporâneo.</p>	<p>Pronunciation of initial s- sound;</p> <p>Pronunciation of the /ɪ/ and /i/ sounds;</p> <p>Pronunciation of the schwa vowel sound</p> <p>Review of the Simple Present and Present Continuous;</p> <p>Imperatives;</p> <p>Simple Past;</p> <p>Texting abbreviations;</p> <p>Simple Past and Past Continuous;</p> <p>Suffixes for making nouns, verbs, and adjectives;</p> <p>Stative and active verbs;</p> <p>Simple Future;</p> <p>Linking Words and Adverbs of Manner;</p> <p>Sequence Words.</p> <p>Vocabulário relacionado a gastronomia e hospitalidade e lazer: comida, utensílios, tipos de hospedagem;</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>LANDI, Ana Paula (Editora Responsável). Alive High – língua estrangeira moderna inglês – 2º ano do ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>AZAR, B. S; HAGEN, S. A. Basic English Grammar New York: Pearson; Longman, 2006.</p> <p>CAMBRIDGE Advanced Learner’s Dictionary (CD-ROM). Cambridge: Cambridge University Press, 2008.</p> <p>DICIONÁRIO Oxford Escolar para estudantes brasileiros de inglês – Português-Inglês/Inglês-Português.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ABREU-TARDELLI, L. S.; CRISTÓVÃO, V. L. L. (Orgs.). Linguagem e educação: o ensino e a aprendizagem de gêneros textuais. Campinas: Mercado de Letras, 2009.</p> <p>BRASIL, Ensino Médio inovador. Brasília: MEC/SEB, 2009. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/ensino_medioinovador.pdf. Acesso em: 27 jul. 2012.</p> <p>PAIVA, V. L. M. Como o sujeito vê a aquisição de segunda língua. In: CORTINA, A.; NASSER, S. M. G. C. Sujeito e linguagem. São Paulo:</p>

São Paulo: Oxford do Brasil, 2010.	Cultura Acadêmica, 2009.
3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Conhecer e usar a língua estrangeira moderna (inglês) como instrumento de acesso a informações e a outras culturas e grupos sociais;</p> <p>Utilizar os conhecimentos da LEM e de seus mecanismos como meio de ampliar as possibilidades de acesso a informações, tecnologias, culturas e ao mercado de trabalho;</p> <p>Aplicar as tecnologias da comunicação e da informação por meio do uso da língua estrangeira moderna (inglês) no ambiente escolar, no trabalho e em outros contextos relevantes para sua vida;</p> <p>Associar vocábulos e expressões de um texto em da língua estrangeira moderna (inglês) ao seu tema;</p> <p>Analisar, interpretar e aplicar recursos expressivos da língua estrangeira moderna (inglês), relacionando textos com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, de acordo com as condições de produção e recepção;</p> <p>Reconhecer a linguagem corporal como forma de interação social por meio do uso da considerando os limites de desempenho e as alternativas de adaptação para diferentes indivíduos;</p> <p>Reconhecer a importância da produção cultural em língua estrangeira moderna (inglês) como representação da diversidade cultural e linguística;</p> <p>Analisar a função da linguagem predominante nos textos em língua estrangeira moderna (inglês) em situações específicas de interlocução.</p> <p>Estimular o reconhecimento da importância da língua inglesa para atuação profissional no ramo da hospedagem, visto que é uma habilidade que capacita o profissional a destacar-se nesse meio devido ao caráter da língua inglesa ser a língua franca no mundo contemporâneo.</p>	<p>Comparative and Superlative Forms;</p> <p>/r/, /y/ sound;</p> <p>Intonation in Tag Questions;</p> <p>/s/ and /z/ sounds;</p> <p>First Conditional Sentences;</p> <p>Past Perfect and Second Conditional Sentences;</p> <p>Linking Words;</p> <p>Can for abilities, non-defining relative clauses;</p> <p>Reporting Verbs;</p> <p>Emphatic “do”, Third Conditional Sentences;</p> <p>Active and Passive Voice;</p> <p>Noun and Adjective Suffixes.</p> <p>Vocabulário relacionado a gastronomia e hospitalidade e lazer: comida, utensílios, tipos de hospedagem;</p>
Bibliografia básica: LANDI, Ana Paula (Editora Responsável). Alive High – língua estrangeira moderna inglês – 3º	Bibliografia complementar: ABREU-TARDELLI, L. S.; CRISTÓVÃO, V. L. L. (Orgs.). Linguagem e educação: o ensino e a

<p>ano do ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>AZAR, B. S; HAGEN, S. A. Basic English Grammar New York: Pearson; Longman, 2006.</p> <p>CAMBRIDGE Advanced Learner's Dictionary (CD-ROM). Cambridge: Cambridge University Press, 2008.</p> <p>DICIONÁRIO Oxford Escolar para estudantes brasileiros de inglês – Português-Inglês/Inglês-Português. São Paulo: Oxford do Brasil, 2010.</p>	<p>aprendizagem de gêneros textuais. Campinas: Mercado de Letras, 2009.</p> <p>BRASIL, Ensino Médio inovador. Brasília: MEC/SEB, 2009. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/ensino_medioinovador.pdf. Acesso em: 27 jul. 2012.</p> <p>PAIVA, V. L. M. Como o sujeito vê a aquisição de segunda língua. In: CORTINA, A.; NASSER, S. M. G. C. Sujeito e linguagem. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009.</p>
<p>Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura</p>	<p>Carga horária anual: 160 horas-aulas</p>
<p>HABILIDADES (comuns aos três anos)</p>	<p>BASES TECNOLÓGICAS</p>
<p>Identificar as diferentes linguagens e seus recursos expressivos como elementos de caracterização dos sistemas de comunicação.</p> <p>Recorrer aos conhecimentos sobre as linguagens dos sistemas de comunicação e informação para resolver problemas sociais.</p> <p>Relacionar informações geradas nos sistemas de comunicação e informação, considerando a função social desses sistemas.</p> <p>Reconhecer posições críticas aos usos sociais que são feitos das linguagens e dos sistemas de comunicação e informação.</p> <p>Analisar e interpretar textos em gêneros variados, levando em conta seus objetivos, seus contextos de produção e recepção, as linguagens (verbais e não-verbais) de que se utiliza, seus suportes e meios de circulação.</p> <p>Estabelecer relações entre o texto literário e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político.</p> <p>Relacionar informações sobre concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário.</p> <p>Reconhecer a presença de valores sociais e humanos atualizáveis e permanentes no patrimônio literário nacional.</p> <p>Identificar os elementos que concorrem para a progressão temática e para a organização e estruturação de textos e diferentes gêneros e tipos.</p> <p>Analisar a função da linguagem predominante nos textos em situações</p>	<p>Noções de língua</p> <p>Erro, variação linguística e preconceito linguístico: a variação linguística, turismo e os serviços de hospitalidade e lazer.</p> <p>Problemas técnicos das variantes de linguagem no turismo.</p> <p>Elementos da comunicação</p> <p>Linguagem e comunicação: particularidades da área de hospitalidade e lazer.</p> <p>Barreiras à comunicação eficaz</p> <p>Funções da linguagem</p> <p>Graus de formalidade: formalidade e informalidade nos serviços de atendimento da área de hospitalidade e lazer.</p> <p>Linguagem verbal e não-verbal</p> <p>Registro oral e escrito</p> <p>Tipologia textual e gêneros textuais (literários e não-literários)</p> <p>Noções de semântica</p> <p>Polissemia e níveis de leitura</p> <p>Figuras de linguagem</p> <p>Discurso direto, indireto e indireto-livre</p> <p>Análise e interpretação de texto</p> <p>Resumo e fichamento</p>

<p>específicas de interlocução.</p> <p>Reconhecer a importância do patrimônio linguístico para a preservação da memória e da identidade nacional.</p> <p>Reconhecer em textos de diferentes gêneros, recursos verbais e não-verbais utilizados com a finalidade de criar e mudar comportamentos e hábitos.</p> <p>Relacionar, em diferentes textos, opiniões, temas, assuntos e recursos linguísticos.</p> <p>Inferir em um texto quais são os objetivos de seu produtor e quem é seu público alvo, pela análise dos procedimentos argumentativos utilizados.</p> <p>Reconhecer no texto estratégias argumentativas empregadas para o convencimento do público, tais como a intimidação, sedução, comoção, chantagem, entre outras.</p> <p>Identificar, em textos de diferentes gêneros, as marcas linguísticas que singularizam as variedades linguísticas sociais, regionais e de registro.</p> <p>Relacionar as variedades linguísticas a situações específicas de uso social.</p> <p>Reconhecer os usos da norma padrão da língua portuguesa nas diferentes situações de comunicação.</p> <p>Pesquisar (buscar, coletar, selecionar e organizar) informações úteis para a solução de problemas e/ou compreensão de assuntos específicos.</p> <p>Compor seu próprio texto a partir das pesquisas previamente efetuadas.</p> <p>Redigir textos técnicos típicos da área de hospitalidade e lazer.</p> <p>Reconhecer a função e o impacto social das diferentes tecnologias da comunicação e informação.</p> <p>Identificar pela análise de suas linguagens, as tecnologias da comunicação e informação.</p> <p>Relacionar as tecnologias de comunicação e informação ao desenvolvimento das sociedades e ao conhecimento que elas produzem.</p> <p>Reconhecer a língua como forma de inclusão social e profissional.</p>	<p>Estrutura do parágrafo</p> <p>Estrutura e formação de palavras</p> <p>Acentuação</p> <p>Fonologia</p> <p>Crase</p> <p>Ortografia</p> <p>Colocação pronominal</p> <p>Literatura</p> <p>Texto literário versus texto não-literário</p> <p>Versificação</p> <p>Trovadorismo</p> <p>Classicismo</p> <p>Quinhentismo</p> <p>Barroco e Arcadismo</p> <p>Situações-problema e pesquisas integradoras</p> <p>Pesquisas de reconhecimento da diversidade cultural e linguística das diferentes regiões do Brasil com ênfase nas noções de variação linguística e identidade regional. Um dos objetivos será o acolhimento mais consciente do turista pelo reconhecimento de sua identidade cultural.</p> <p>A partir das leituras de obras literárias selecionadas do Barroco e do Arcadismo, propor pesquisas sobre a história, cultura e política da Bahia e de Minas Gerais, respectivamente, berço do Barroco e do Arcadismo no Brasil. Também a partir dessas leituras, estudar o Trovadorismo e o Classicismo.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CEREJA, William Roberto;</p>	<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BOSI, Alfredo. História Concisa da</p>

<p>MAGALHÃES, Thereza Anália Cochar. Linguagens. São Paulo: Saraiva, 2010, ed. 7, vol. 1</p> <p>CEGALLA, Domingos Pascoal. Novíssima gramática da língua portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p>	<p>Literatura Brasileira. São Paulo, Cultrix, 2006, ed. 47,</p> <p>ABAURRE, Maria Bernadete M.; ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela Nogueira. Português – contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2010, vol. 1</p> <p>BECKER, Magda Soares. Técnica de redação. Rio de Janeiro: Imperial Novo milênio, 2004, ed. 1</p> <p>INFANTE, Ulisses; PASQUALE, Cipro Neto. Gramática da língua portuguesa. São Paulo, Scipione, 2008, ed. 3</p>
2ª série	
HABILIDADES (comuns aos três anos)	BASES TECNOLÓGICAS
<p>Identificar as diferentes linguagens e seus recursos expressivos como elementos de caracterização dos sistemas de comunicação.</p> <p>Recorrer aos conhecimentos sobre as linguagens dos sistemas de comunicação e informação para resolver problemas sociais.</p> <p>Relacionar informações geradas nos sistemas de comunicação e informação, considerando a função social desses sistemas.</p> <p>Reconhecer posições críticas aos usos sociais que são feitos das linguagens e dos sistemas de comunicação e informação.</p> <p>Analisar e interpretar textos em gêneros variados, levando em conta seus objetivos, seus contextos de produção e recepção, as linguagens (verbais e não-verbais) de que se utiliza, seus suportes e meios de circulação.</p> <p>Estabelecer relações entre o texto literário e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político.</p> <p>Relacionar informações sobre concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário.</p> <p>Reconhecer a presença de valores sociais e humanos atualizáveis e permanentes no patrimônio literário nacional.</p> <p>Identificar os elementos que concorrem para a progressão temática e para a organização e estruturação de textos e diferentes gêneros e tipos.</p> <p>Analisar a função da linguagem predominante nos textos em situações</p>	<p>História da língua portuguesa</p> <p>Morfossintaxe do período simples (classes de palavras e relações entre os termos)</p> <p>Topicalização e efeitos semânticos da ordem dos termos da oração no texto</p> <p>Relações de coesão e coerência no período composto por coordenação</p> <p>Pontuação</p> <p>Resenha</p> <p>Vocabulário técnico da área de Hospitalidade e Lazer</p> <p>Literatura</p> <p>Realismo</p> <p>Gêneros dramático e poético no Romantismo</p> <p>Parnasianismo</p> <p>Simbolismo</p> <p>Situações-problema e pesquisas integradoras</p> <p>Realizar simulações de atendimento em hospedagem com o objetivo de adequar os graus de formalidade e objetividade na comunicação oral e escrita com clientes.</p> <p>Por meio de criação e uso de páginas em redes sociais, blogs, e-mails e pelo estudo de documentos oficiais utilizados nos meios de hospedagem, reconhecer e diferenciar o uso da língua nesses diferentes âmbitos de comunicação, trabalhando os respectivos graus</p>

<p>específicas de interlocução.</p> <p>Reconhecer a importância do patrimônio linguístico para a preservação da memória e da identidade nacional.</p> <p>Reconhecer em textos de diferentes gêneros, recursos verbais e não-verbais utilizados com a finalidade de criar e mudar comportamentos e hábitos.</p> <p>Relacionar, em diferentes textos, opiniões, temas, assuntos e recursos linguísticos.</p> <p>Inferir em um texto quais são os objetivos de seu produtor e quem é seu público alvo, pela análise dos procedimentos argumentativos utilizados.</p> <p>Reconhecer no texto estratégias argumentativas empregadas para o convencimento do público, tais como a intimidação, sedução, comoção, chantagem, entre outras.</p> <p>Identificar, em textos de diferentes gêneros, as marcas linguísticas que singularizam as variedades linguísticas sociais, regionais e de registro.</p> <p>Relacionar as variedades linguísticas a situações específicas de uso social.</p> <p>Reconhecer os usos da norma padrão da língua portuguesa nas diferentes situações de comunicação.</p> <p>Pesquisar (buscar, coletar, selecionar e organizar) informações úteis para a solução de problemas e/ou compreensão de assuntos específicos.</p> <p>Compor seu próprio texto a partir das pesquisas previamente efetuadas.</p> <p>Redigir textos técnicos típicos da área de hospitalidade e lazer.</p> <p>Reconhecer a função e o impacto social das diferentes tecnologias da comunicação e informação.</p> <p>Identificar pela análise de suas linguagens, as tecnologias da comunicação e informação.</p> <p>Relacionar as tecnologias de comunicação e informação ao desenvolvimento das sociedades e ao conhecimento que elas produzem.</p> <p>Reconhecer a língua como forma de inclusão social e profissional.</p>	<p>de formalidade e uso da norma culta, bem como a importância desses meios e gêneros nas situações comunicativas de trabalho em hospitalidade e lazer.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CEREJA, William Roberto;</p>	<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BOSI, Alfredo. História Concisa da</p>

<p>MAGALHÃES, Thereza Anália Cochar. Linguagens. São Paulo: Saraiva, 2010, ed. 7, vol. 2</p> <p>CEGALLA, Domingos Pascoal. Novíssima gramática da língua portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p>	<p>Literatura Brasileira. São Paulo, Cultrix, 2006, ed. 47,</p> <p>ABAURRE, Maria Bernadete M.; ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela Nogueira. Português – contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2010, vol. 2</p> <p>BECKER, Magda Soares. Técnica de redação. Rio de Janeiro: Imperial Novo milênio, 2004, ed. 1</p> <p>INFANTE, Ulisses; PASQUALE, Cipro Neto. Gramática da língua portuguesa. São Paulo, Scipione, 2008, ed. 3</p>
3ª série	
HABILIDADES (comuns aos três anos)	BASES TECNOLÓGICAS
<p>Identificar as diferentes linguagens e seus recursos expressivos como elementos de caracterização dos sistemas de comunicação.</p> <p>Recorrer aos conhecimentos sobre as linguagens dos sistemas de comunicação e informação para resolver problemas sociais.</p> <p>Relacionar informações geradas nos sistemas de comunicação e informação, considerando a função social desses sistemas.</p> <p>Reconhecer posições críticas aos usos sociais que são feitos das linguagens e dos sistemas de comunicação e informação.</p> <p>Analisar e interpretar textos em gêneros variados, levando em conta seus objetivos, seus contextos de produção e recepção, as linguagens (verbais e não-verbais) de que se utiliza, seus suportes e meios de circulação.</p> <p>Estabelecer relações entre o texto literário e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político.</p> <p>Relacionar informações sobre concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário.</p> <p>Reconhecer a presença de valores sociais e humanos atualizáveis e permanentes no patrimônio literário nacional.</p> <p>Identificar os elementos que concorrem para a progressão temática e para a organização e estruturação de textos e diferentes gêneros e tipos.</p> <p>Analisar a função da linguagem predominante nos textos em situações</p>	<p>Sintaxe de regência e concordância</p> <p>Relações de coesão e coerência no período composto por subordinação</p> <p>Coesão e coerência textual</p> <p>Estratégias e ferramentas argumentativas</p> <p>A tipologia argumentativa em gêneros textuais</p> <p>Linguagem e persuasão</p> <p>Gêneros textuais típicos da área de Hospitalidade e Lazer</p> <p>Comunicação organizacional e o sistema de comunicação em hotéis, bares, restaurantes e outros estabelecimentos da área de hospitalidade e lazer</p> <p>Literatura</p> <p>Vanguardas europeias</p> <p>Pré-modernismo</p> <p>Modernismo</p> <p>Situações-problema e pesquisas integradoras</p> <p>Simular situações de comunicação profissional da área de atuação utilizando a tipologia textual argumentativa.</p>

<p>específicas de interlocução.</p> <p>Reconhecer a importância do patrimônio linguístico para a preservação da memória e da identidade nacional.</p> <p>Reconhecer em textos de diferentes gêneros, recursos verbais e não-verbais utilizados com a finalidade de criar e mudar comportamentos e hábitos.</p> <p>Relacionar, em diferentes textos, opiniões, temas, assuntos e recursos linguísticos.</p> <p>Inferir em um texto quais são os objetivos de seu produtor e quem é seu público alvo, pela análise dos procedimentos argumentativos utilizados.</p> <p>Reconhecer no texto estratégias argumentativas empregadas para o convencimento do público, tais como a intimidação, sedução, comoção, chantagem, entre outras.</p> <p>Identificar, em textos de diferentes gêneros, as marcas linguísticas que singularizam as variedades linguísticas sociais, regionais e de registro.</p> <p>Relacionar as variedades linguísticas a situações específicas de uso social.</p> <p>Reconhecer os usos da norma padrão da língua portuguesa nas diferentes situações de comunicação.</p> <p>Pesquisar (buscar, coletar, selecionar e organizar) informações úteis para a solução de problemas e/ou compreensão de assuntos específicos.</p> <p>Compor seu próprio texto a partir das pesquisas previamente efetuadas.</p> <p>Redigir textos técnicos típicos da área de hospitalidade e lazer.</p> <p>Reconhecer a função e o impacto social das diferentes tecnologias da comunicação e informação.</p> <p>Identificar pela análise de suas linguagens, as tecnologias da comunicação e informação.</p> <p>Relacionar as tecnologias de comunicação e informação ao desenvolvimento das sociedades e ao conhecimento que elas produzem.</p> <p>Reconhecer a língua como forma de inclusão social e profissional.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CEREJA, William Roberto;</p>	<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BOSI, Alfredo. História Concisa da</p>

<p>MAGALHÃES, Thereza Anália Cochar. Linguagens. São Paulo: Saraiva, 2010, ed. 7, vol. 3</p> <p>CEGALLA, Domingos Pascoal. Novíssima gramática da língua portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p>	<p>Literatura Brasileira. São Paulo, Cultrix, 2006, ed. 47,</p> <p>ABAURRE, Maria Bernadete M.; ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela Nogueira. Português – contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2010, vol. 3</p> <p>BECKER, Magda Soares. Técnica de redação. Rio de Janeiro: Imperial Novo milênio, 2004, ed. 1</p> <p>INFANTE, Ulisses; PASQUALE, Cipro Neto. Gramática da língua portuguesa. São Paulo, Scipione, 2008, ed. 3</p>
<p>Componente Curricular:</p> <p style="text-align: right;">Matemática</p>	<p>Carga horária anual:</p> <p style="text-align: right;">80 horas-aulas</p>
<p>1ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Reconhecer, no contexto social e em ambientes de trabalho, diferentes significados e representações dos números e operações - naturais, inteiros, racionais ou reais.</p> <p>Identificar padrões numéricos.</p> <p>Identificar relações entre grandezas e unidades de medida, principalmente de massa e de capacidade, como as encontradas em ambientes de hospedagem.</p> <p>Utilizar a noção de escalas na leitura de representação de situação do cotidiano.</p> <p>Resolver situação-problema que envolva medidas de grandezas.</p> <p>Identificar características de figuras planas ou espaciais.</p> <p>Identificar aplicações de grandezas vetoriais em ambientes de trabalho.</p> <p>Resolver situação-problema que envolva conhecimentos geométricos de espaço e forma.</p> <p>Avaliar a razoabilidade de um resultado numérico na construção de argumentos sobre afirmações quantitativas.</p> <p>Avaliar propostas de intervenção na realidade utilizando conhecimentos numéricos, em ambiente de trabalho.</p> <p>Interpretar a localização e a movimentação de pessoas/objetos no espaço tridimensional e sua representação no espaço bidimensional,</p>	<p>Grandezas e medidas aplicáveis a materiais usados em Bares e Restaurantes.</p> <p>Escalas</p> <p>Representações no Plano Cartesiano</p> <p>Noções de funções elementares: linear, afim e quadrática</p> <p>Álgebra elementar</p> <p>Sucessões Numéricas</p> <p>Geometria Euclidiana Plana</p> <p>Vetores</p> <p>Geometria dos corpos poliédricos, aplicada à produção de embalagens de produtos alimentícios.</p>

<p>incluído aí o uso de vetores.</p> <p>Utilizar conhecimentos geométricos de espaço e forma na seleção de argumentos propostos como solução de problemas do cotidiano de ambientes de trabalho.</p> <p>Avaliar a razoabilidade de um resultado numérico na construção de argumentos sobre afirmações quantitativas.</p> <p>Avaliar o resultado de uma medição de grandezas em espaços de hospedagem para a construção de um argumento consistente.</p> <p>Avaliar propostas de intervenção na realidade utilizando conhecimentos numéricos.</p>	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>SMOLE, Kátia Stocco; DINIZ, Maria Ignez. Matemática – Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2013.</p> <p>IEZZI, Gelson. Matemática Ciência e Aplicação. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>DANTE, Luiz Roberto. Matemática Contexto e Aplicação. São Paulo: Ática, 2012.</p> <p>SPINELLE, Walter; SOUZA, Maria Helena, REAME, Eliana. Matemática. São Paulo: Nova Geração, 2005.</p> <p>PAIVA, Manuel. Matemática. São Paulo: Moderna, 2009.</p>
<p>2ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Identificar a relação de dependência entre grandezas associadas a elementos de ambientes de trabalho.</p> <p>Identificar características de figuras planas ou espaciais.</p> <p>Interpretar a localização e a movimentação de pessoas/objetos no espaço tridimensional de ambientes de trabalho e sua representação no espaço bidimensional.</p> <p>Resolver situação-problema que envolva conhecimentos geométricos de espaço e forma.</p> <p>Utilizar informações expressas em gráficos ou tabelas para fazer inferências.</p> <p>Resolver problemas com dados apresentados em tabelas ou gráficos, principalmente referentes a custos de produção ou de manutenção.</p> <p>Utilizar conhecimentos geométricos de espaço e forma na seleção de argumentos propostos como solução de problemas do cotidiano no mundo do trabalho.</p> <p>Analisar informações envolvendo a variação de grandezas como recurso para a construção</p>	<p>Trigonometria dos triângulos retângulos</p> <p>Cálculo da distância entre dois pontos no Plano Cartesiano</p> <p>Noções de funções elementares: trigonométricas, exponencial e logarítmica</p> <p>Geometria Euclidiana Plana</p> <p>Geometria dos corpos curvos, aplicada à produção de embalagens de produtos alimentícios.</p> <p>Noções de matrizes e de Sistemas lineares aplicadas ao planejamento estratégico e à administração de estabelecimentos comerciais.</p> <p>Documentação do processo de estocagem: ficha de controle de estoque, requisição de mercadoria, inventário.</p> <p>Classificação dos custos. Custo da Mercadoria Vendida (CMV). Preço de venda.</p>

<p>de argumentação.</p> <p>Avaliar propostas de intervenção na realidade de ambientes de trabalho envolvendo variações de grandezas.</p>	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>SMOLE, Kátia Stocco; DINIZ, Maria Ignez. Matemática – Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2013.</p> <p>IEZZI, Gelson. Matemática Ciência e Aplicação. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>DANTE, Luiz Roberto. Matemática Contexto e Aplicação. São Paulo: Ática, 2012.</p> <p>SPINELLE, Walter; SOUZA, Maria Helena, REAME, Eliana. Matemática. São Paulo: Nova Geração, 2005.</p> <p>PAIVA, Manuel. Matemática. São Paulo: Moderna, 2009.</p>
<p>3ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Identificar padrões numéricos ou princípios de contagem.</p> <p>Resolver situação-problema envolvendo conhecimentos numéricos em ambientes de trabalho.</p> <p>Identificar representações algébricas que expressem a relação entre grandezas.</p> <p>Interpretar gráfico cartesiano que represente relações entre grandezas.</p> <p>Utilizar conhecimentos algébricos e geométricos como recurso para a construção de argumentação.</p> <p>Compreender o uso de medidas de tendência central ou de dispersão de um conjunto de dados expressos em uma tabela de frequências de dados agrupados (em classes ou não) ou em gráficos, relativos a grandezas quantificáveis de ambientes de trabalho.</p> <p>Resolver problemas com dados apresentados em tabelas ou gráficos.</p> <p>Resolver situações-problema relativas ao mundo do trabalho que envolvam conhecimentos de estatística e de probabilidade.</p> <p>Utilizar informações expressas em gráficos ou tabelas para fazer inferências.</p> <p>Avaliar propostas de intervenção na realidade de ambientes de trabalho utilizando conhecimentos algébricos.</p> <p>Avaliar a razoabilidade de um resultado numérico na construção de argumentos sobre afirmações quantitativas associadas a</p>	<p>Geometria Analítica Plana</p> <p>Princípios de contagem</p> <p>Noções de estatística e de probabilidade, aplicadas a elementos presentes em ambientes de meios de hospedagem</p> <p>Representações vetoriais no Plano Cartesiano associadas à forma polar dos números complexos</p>

ambientes de hospedagem. Analisar informações expressas em gráficos ou tabelas como recurso para a construção de argumentos.	
Bibliografia básica: SMOLE, Kátia Stocco; DINIZ, Maria Ignez. Matemática – Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2013. IEZZI, Gelson. Matemática Ciência e Aplicação . São Paulo: Saraiva, 2010.	Bibliografia complementar: DANTE, Luiz Roberto. Matemática Contexto e Aplicação . São Paulo: Ática, 2012. SPINELLE, Walter; SOUZA, Maria Helena, REAME, Eliana. Matemática . São Paulo: Nova Geração, 2005. PAIVA, Manuel. Matemática . São Paulo: Moderna, 2009.
Componente Curricular: Noções de nutrição, saúde e segurança alimentar	Carga horária anual: 40 horas-aulas
1ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
Selecionar adequadamente os ingredientes para a produção de refeições nutricionalmente saudáveis. Conhecer os alimentos, sua composição básica e os grupos alimentares.	Alimentação saudável – Guia Alimentar para a População Brasileira, Grupos alimentares e Pirâmide Alimentar; Macronutrientes: fontes e funções; Micronutrientes: fontes e funções; Rotulagem de alimentos; Alimentos funcionais;
Bibliografia básica: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável . Brasília: Ministério da Saúde, 2006. KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia . 10 ed. São Paulo, Roca, 2006.	Bibliografia complementar: MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J. E. Ciências Nutricionais . São Paulo: Savier, 1998. ORNELLAS, LieselotteHoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.
Carga horária: 80 horas-aulas	
2ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
Aplicar os conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados. Selecionar matérias primas e aplicar técnicas	Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças veiculadas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs;

<p>de conservação dos alimentos.</p> <p>Interpretar as formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.</p> <p>Aplicar modos de preparo adequados à produção de refeições nutricionalmente saudáveis.</p>	<p>Boas Práticas de Manipulação e Fabricação;</p> <p>Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;</p> <p>Higiene e conservação de alimentos; Legislação sanitária vigente; Fluxograma, arranjo físico e manutenção;</p> <p>Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);</p> <p>Requisitos mínimos para edificações;</p> <p>Segurança do trabalho.</p>
<p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: www.anvisa.gov.br. Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.</p> <p>GALVÃO, C. Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo. São Paulo: Roca, 2003.</p> <p>Legislação: Portaria SMS n. 2619 de 06/12/11, Portaria CVS6 de 10/03/99 e Resolução RDC n. 216 de 15/09/04 MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.</p>	<p>PEREIRA, L.; PINHEIRO, A.N.; SILVA, G.C. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. São Paulo: Senac, 2012.</p> <p>SILVA, Jr., E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.</p> <p>STEPHEN, J., Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>ASSIS, L. Alimentos Seguros. Rio de Janeiro: Senac, 2011.</p> <p>BERTIN, B.; MENDES F. Segurança de Alimentos no Comércio. Rio de Janeiro: 2011.</p> <p>ANVISA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Publicada no D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.</p>
<p>Componente Curricular:</p> <p style="text-align: right;">Química</p>	<p>Carga horária anual:</p> <p style="text-align: right;">80 horas-aulas</p>
<p>1ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Entender o conhecimento científico como construção humana;</p> <p>Compreender a ciência como meio de sistematizar os conhecimentos;</p>	<p>A Ciência Química</p> <p>Transformações químicas</p> <p>Estudos dos gases e suas implicações sócio-econômico-ambientais a sociedade e ao turismo.</p>

<p>Compreender a construção coletiva da ciência química como processo histórico, social e econômico, bem como sua relação com a alimentação e os alimentos.</p> <p>Descrever as transformações químicas em linguagens discursivas.</p> <p>Compreender e utilizar os códigos e símbolos próprios da Química atual e suas modificações ao longo do tempo, bem como reconhecê-los em diversos produtos comerciais, por exemplo, produtos domissanitários e bebidas.</p> <p>Compreender os três níveis de estudo da Química: macroscópico, microscópico e simbólico.</p> <p>Distinguir transformações químicas e físicas aplicados a alimentos e bebidas.</p> <p>Reconhecer nos métodos de separação suas utilidades nos processos produtivos humanos principalmente na área da alimentação.</p> <p>Diferenciar átomo, elemento, substância, material e mistura.</p> <p>Compreender a dinâmica, a natureza e a constituição dos gases, bem como implicações sócio-econômico-ambientais a sociedade e ao turismo.</p> <p>Caracterizar materiais ou substâncias, identificando etapas, rendimentos ou implicações biológicas, sociais, econômicas ou ambientais de sua obtenção ou produção e seus efeitos na área do turismo e hospitalidade.</p> <p>Aprender a usar a tabela periódica como instrumento de consulta das principais características dos elementos químicos e de previsão de suas propriedades.</p> <p>Compreender como os átomos se combinam para formar as substâncias iônicas, metálicas e moleculares, bem como as propriedades dos materiais em função do tipo de ligação.</p> <p>Reconhecer nas substâncias moleculares, baseado em seus átomos e geometria, os tipos de interações que mantêm sua coesão molecular e decorrentes propriedades.</p> <p>Identificar os riscos químicos associados ao ambiente de trabalho.</p>	<p>Materiais, suas propriedades e usos aplicados à área do turismo e hospitalidade.</p> <p>Riscos químicos no ambiente de trabalho.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. Química: Ensino Médio. 2 ed. Vol. 1. São Paulo: Editora Scipione, 2013.</p> <p>SANTOS, W.; MÓL, G (Coord.).</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>HESS, S. Experimentos de química com materiais domésticos. 1 Ed. São Paulo: Moderna, 1997.</p> <p>MATEUS, A. L. Química na cabeça:</p>

<p>Química Cidadã. 2 Ed. Vol. 1. Coleção química cidadã. São Paulo: Editora AJS, 2013.</p>	<p>experiências espetaculares para você fazer em casa ou na escola. 1 Ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.</p> <p>CHASSOT, A. I. A Ciência através dos tempos. 19 ed. São Paulo: Moderna, 2007.</p>
<p>2ª série</p>	
<p>Habilidades</p>	<p>Bases tecnológicas</p>
<p>Entender as propriedades que fazem da água a substância-chave para a vida na Terra e para a formação, classificação e transformação de substâncias inorgânicas e a importância para a área do turismo.</p> <p>Identificar e caracterizar as soluções qualitativa e quantitativa como principal meio de ocorrência e controle de transformações químicas na natureza e nos processos produtivos.</p> <p>Desenvolver conexões hipotético-lógicas que possibilitem previsões acerca das transformações químicas quanto a espontaneidade, a velocidade, a reversibilidade e a produção ou absorção de energia, influência na gestão de resíduos da atividade turística.</p> <p>Traduzir a linguagem discursiva em outras linguagens usadas em Química: gráficos, tabelas e relações matemáticas.</p> <p>Avaliar implicações sociais, ambientais e/ou econômicas na produção ou no consumo de recursos energéticos ou minerais, identificando transformações químicas ou de energia envolvidas nesses processos e seus impactos na área do turismo e hospitalidade.</p> <p>Aplicar ferramentas matemáticas para quantificar as espécies num equilíbrio químico em amostras ambientais ou para dirigir transformações químicas importantes para os processos produtivos.</p>	<p>Aspectos quantitativos das transformações químicas</p> <p>Cálculos químicos</p> <p>Água</p> <p>Transformações químicas e energia, consumo e sociedade, impactos no turismo.</p> <p>Dinâmica das transformações químicas</p> <p>Transformação química e equilíbrio, influência na gestão de resíduos.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. Química: Ensino Médio. 2 ed. Vol. 2. São Paulo: Editora Scipione, 2013.</p> <p>SANTOS, W.; MÓL, G (Coord.). Química Cidadã. 2 Ed. Vol. 2. Coleção química cidadã. São Paulo: Editora AJS, 2013.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>HESS, S. Experimentos de química com materiais domésticos. 1 Ed. São Paulo: Moderna, 1997.</p> <p>MATEUS, A. L. Química na cabeça: experiências espetaculares para você fazer em casa ou na escola. 1 Ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.</p> <p>ARAÚJO, W. M. (Org.) et. al. Alquimia dos alimentos. 2 Ed. Vol. 2. Série</p>

	Alimentos e bebidas. Brasília: Editora SENAC, 2013.
3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Conceber na diversidade das moléculas orgânicas a diversidade inerente às substâncias que formam os seres vivos e os alimentos.</p> <p>Depreender das substâncias orgânicas suas propriedades físicas e químicas, e suas relações com os alimentos e produtos utilizados no cotidiano da atividade de hospitalidade.</p> <p>Reconhecer as principais funções orgânicas, suas nomenclaturas e propriedades a partir de substâncias bioquímicas, fármacos e polímeros, aplicados a área turística e de hospitalidade.</p> <p>Compreender o papel da síntese orgânica na produção de materiais sintéticos essenciais para as atividades humanas e utilizados no setor turístico e hoteleiro.</p> <p>Identificar e quantificar as espécies em transformações químicas que ocorrem transferência de elétrons, e perceber sua importância em fenômenos naturais, nos seres vivos e na indústria, principalmente quando usadas na geração de energia.</p> <p>Reconhecer as relações entre o desenvolvimento científico e tecnológico da Química e aspectos sócio-ambiental-político-culturais, bem como os limites éticos e morais que podem estar envolvidos no desenvolvimento da Química e da tecnologia.</p>	<p>Compostos de carbono</p> <p>Relações da química com as tecnologias, a sociedade, o meio ambiente e a área do turismo e gastronomia, principalmente relacionados aos compostos orgânicos.</p> <p>Energias químicas no cotidiano e alternativas energéticas.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. Química: Ensino Médio. 2 ed. Vol. 3. São Paulo: Editora Scipione, 2013.</p> <p>SANTOS, W.; MÓL, G (Coord.). Química Cidadã. 2 Ed. Vol. 3. Coleção química cidadã. São Paulo: Editora AJS, 2013.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>HESS, S. Experimentos de química com materiais domésticos. 1 Ed. São Paulo: Moderna, 1997.</p> <p>MATEUS, A. L. Química na cabeça: experiências espetaculares para você fazer em casa ou na escola. 1 Ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.</p> <p>ARAÚJO, W. M. (Org.) et. al. Alquimia dos alimentos. 2 Ed. Vol. 2. Série Alimentos e bebidas. Brasília: Editora SENAC, 2013.</p>
<p>Componente Curricular:</p> <p style="text-align: center;">Sociologia</p>	<p>Carga horária anual:</p> <p style="text-align: right;">40 horas-aulas</p>
1ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas

<p>Identificar os princípios que tornam a abordagem sociológica diferente da abordagem de senso comum.</p> <p>Refletir sobre a relação indivíduo e sociedade;</p> <p>Diferenciar aspectos da natureza da Consciência Coletiva e Consciência Individual ao retratar os fatos sociais.</p> <p>Fundamentos históricos da Hospitalidade.</p>	<p>O nascimento da sociologia Sociologia como ciência da sociedade: conhecimento científico e senso comum;</p> <p>Conceitos fundamentais de Sociologia.</p> <p>Instituições sociais e processos de socialização: família, religião, direito, estado;</p> <p>Fundamentos históricos da hospitalidade.</p> <p>Teorias da dádiva. Troca social e a troca econômica envolvidas na hospitalidade e nas transações empresariais.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>RODRIGUES, Alberto Tosi. Sociologia da educação. Rio de Janeiro, DP&A 2000.</p> <p>TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</p>	<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>COSTA, Maria Cristina Castilho. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 1987.</p> <p>FERNANDES, Florestan. 1975. "O ensino da Sociologia na escola secundária brasileira". In: A Sociologia no Brasil. Petrópolis: Vozes. Originalmente publicado nos Anais do I Congresso Brasileiro de Sociologia, 21-27 de junho de 1954, em São Paulo.</p> <p>FREIRE, Paulo. Educação como prática da liberdade. 10 ed. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1980.</p> <p>MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 1988.</p> <p>SANTOS, Cleito P. dos. Educação, Estrutura e Desigualdades Sociais. In.: VIEIRA, Renato &</p> <p>VIANA, Nildo (orgs.). Educação, Cultura e Sociedade. Goiânia, Edições Germinal, 2002.</p> <p>SOGAYAR, Roberta. Hospitalidade – Um relacionamento global de conhecimentos. São Paulo: LCTE Editora, 2008.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. São Paulo: Manole, 2002</p>
2ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Compreender a dimensão do trabalho na vida humana.</p> <p>Refletir historicamente sobre a questão do</p>	<p>Os agrupamentos sociais.</p> <p>Capitalismo ou Socialismo</p>

<p>trabalho e seu reflexo na organização social.</p> <p>Refletir sobre as diversas formas de agrupamento social e seus mecanismos de sustentação</p> <p>Compreender os conceitos de estrutura e organização social;</p> <p>Turismo, Hotelaria e Hospitalidade</p>	<p>O trabalho e a Estratificação Social</p> <p>Classes Sociais e Estratificação Social:</p> <p>O surgimento dos cursos de hotelaria, desdobrados da matriz dos cursos de turismo, e a polêmica sobre a denominação hotelaria ou hospitalidade.</p> <p>Aspectos históricos e evolução do lazer e do Turismo; Estudo epistemológico da teoria do turismo. Sistema Turístico: dimensão e estrutura. Política de turismo.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>RODRIGUES, Alberto Tosi. Sociologia da educação. Rio de Janeiro, DP&A 2000.</p> <p>TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>BENI, Mário Carlos. Análise Estrutural do Turismo. São Paulo: SENAC, 200.</p> <p>IGNARRA, Luis Roberto. Fundamentos do Turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2003.</p> <p>REJOWSKI , MIRIAN. Turismo no percurso do tempo. Porto Alegre: Aleph, 2003.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ANTUNES, R. Adeus ao trabalho? Ensaio sobre as Metamorfoses e a Centralidade do Mundo do Trabalho. 4. ed. Campinas : Cortez editora. 1997.</p> <p>COSTA, Maria Cristina Castilho. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 1987.</p> <p>FREIRE, Paulo. Educação como prática da liberdade. 10 ed. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1980.</p> <p>MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 1988.</p> <p>RIBEIRO, Darcy. O Povo Brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhias das Letras, 1995.</p> <p>VIANA, Nildo. Introdução à Sociologia. Belo Horizonte, Autêntica, 2006.</p> <p>BAHL et al. Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas. Porto Alegre, Aleph, 2008.</p> <p>PIRES , Mário Jorge. Raizes do turismo no Brasil. São Paulo: Manole. 2001.</p> <p>TRIGO, Luiz G. Godoy. Turismo Básico. São Paulo: SENAC, 2002.</p>
3ª série	
Habilidades	Bases tecnológicas
<p>Discutir as diversas formas de organização humana;</p> <p>Compreender conceitos e definições de cidadania;</p> <p>Compreender e valorizar as diferentes manifestações culturais de etnias, raças (negra,</p>	<p>Poder, política e Estado.</p> <p>Direitos e Cidadania</p> <p>Movimentos sociais e democracia</p> <p>Cultura</p>

<p>indígena, branca) e segmentos sociais, agindo de modo a preservar o direito à diversidade;</p> <p>Indústria cultural e dos meios de comunicação de massa.</p> <p>Ideologia</p> <p>Reflexões sociológicas sobre a hospitalidade</p> <p>Os fundamentos e reflexões provenientes da visão ético-moral da vida social e seus rebatimentos na ética profissional.</p>	<p>Cultura e Ideologia</p> <p>Cultura e indústria cultural</p> <p>A imaginação do turista; Sociabilidade; Conexão com os fluxos globais.</p> <p>O processo de construção da ética profissional: valores e implicações no exercício profissional. Dinâmica das relações interpessoais.</p> <p>Grupos. Relacionar informações pessoais com as relações interpessoais. Expor ideias e respeitar opiniões alheias. Trabalhar em equipe. Administração de conflitos.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>RODRIGUES, Alberto Tosi. Sociologia da educação. Rio de Janeiro, DP&A 2000.</p> <p>TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J.Y. Dinâmica das Relações Interpessoais. Campinas, SP: Alínea, 2005.</p> <p>SÁ, A. L. de. Ética Profissional. 4 ed. 2001.</p>	<p>Bibliografia complementar:</p> <p>Arruda, Maria Arminda do N. "Trajetórias da sociologia da cultura no Brasil: os anos recentes". Revista Usp, São Paulo, n.50, p.100-107, junho/ agosto 2001.</p> <p>Buarque de Holanda, Sérgio. Raízes do Brasil. Rio de Janeiro, José Olympio, 1973.</p> <p>ORTIZ, R. Cultura brasileira e identidade nacional. 5 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.</p> <p>ORTIZ, Renato. Mundialização e cultura. São Paulo: Brasiliense, 2000.</p> <p>ORTIZ, R. A moderna tradição brasileira: cultura brasileira e Indústria Cultural. São Paulo: Brasiliense, 1988.</p> <p>PRADO Jr., Caio Prado Jr. Formação do Brasil Contemporâneo. 23 ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.</p> <p>ARANHA, Maria Lúcia de. Ética e cidadania na sala de aula: guia prático para o professor. São Paulo: Moderna, 1999.</p> <p>COTRIM, Gilberto. Fundamentos da filosofia. São Paulo: Saraiva, 1993.</p>

7.5.4 Orientação de estudos

Partindo da realidade conhecida da maior parte dos estudantes egressos do ensino fundamental, entendemos haver necessidade de se organizar, no âmbito de um curso com a envergadura aqui proposta, uma política de orientação que possibilite aos estudantes a organização e a apropriação de

métodos de estudos necessários aos cumprimentos de suas tarefas discentes. Nesse sentido, o plano do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio prevê a seguinte sistemática em sua organização curricular cotidiana.

Para que os estudantes possam se organizar em relação a seus trabalhos com os diversos projetos interdisciplinares, eles serão distribuídos em pequenos **grupos de estudo**, os quais serão compostos por algo em torno de dez estudantes, no máximo, e contarão, ainda, com um professor orientador, escolhido entre o corpo docente do curso.

As atividades desenvolvidas nesses grupos de estudo serão, basicamente, de orientação e avaliação dos trabalhos desenvolvidos **semanalmente**.

Para que os grupos de estudos se organizem, serão reservados três horários iniciais de cada semana (duas horas e meia) para as orientações e planejamento dos trabalhos de cada estudante, naquela semana. Assim como ficarão reservados três horários finais de cada semana (duas horas e trinta minutos) para reuniões de avaliação dos trabalhos desenvolvidos pelos membros de cada grupo naquela mesma semana.

Esses horários não são de presença obrigatória e não integram a grade horária do curso. A participação de cada estudante nesses momentos deverá ser voluntária e será organizada pelos professores orientadores, de acordo com as necessidades de cada grupo ou de cada estudante.

As reuniões de orientação do início da semana deverão corresponder, principalmente, a momentos de planejamento das atividades de estudo de cada estudante para a semana que se inicia, incluídas aí as atividades de estudo individualizado e os momentos de reunião com seus grupos de trabalho em projetos, os quais poderão, inclusive, ser diversos de seus grupos de estudos.

As reuniões de avaliação dos trabalhos desenvolvidos na semana deverão corresponder a momentos de troca de experiências nos quais os estudantes de cada grupo poderão apresentar a seus pares os resultados de seus estudos, quer seja por citação do que fora aprendido, quer seja pela apresentação de resultados parciais de suas produções.

Essas reuniões serão organizadas com os grupos de estudos separados ou em conjunto, conforme as necessidades ou possibilidades identificadas pelos orientadores em relação aos trabalhos a serem apresentados.

Além disso, nesses momentos se pode, também, em casos extremos, envolver discussões relativas à postura estudantil de uma pessoa ou de um grupo, sempre que isso se mostre necessário ao bom andamento dos trabalhos no curso.

8. ENFOQUE PEDAGÓGICO DO CURRÍCULO

O enfoque do currículo deve estar baseado nos princípios do pluralismo de concepções pedagógicas, e norteados pelos princípios norteadores da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, citados nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica (BRASIL, 2004, p. 230) tais como:

- relação orgânica com formação geral do ensino médio na preparação para o exercício das profissões técnicas, visando à formação integral do estudante;
- respeito aos valores estéticos, políticos e éticos, na perspectiva do desenvolvimento de aptidões para a vida social e produtiva;
- integração entre educação e trabalho, ciência, tecnologia e cultura como base da proposta e do desenvolvimento curricular;
- indissociabilidade entre educação e prática social, considerando-se a historicidade dos conhecimentos e dos sujeitos da aprendizagem;
- integração de conhecimentos gerais e profissionais, na perspectiva da articulação entre saberes específicos, tendo a pesquisa como eixo nucleador da prática pedagógica;
- trabalho e pesquisa, respectivamente, como princípios educativo e pedagógico;
- indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem;

- interdisciplinaridade que supere a fragmentação de conhecimentos e a segmentação da organização curricular disciplinar;
- contextualização que assegure estratégias favoráveis à compreensão de significados e integrem a teoria à vivência da prática profissional;
- articulação com o desenvolvimento socioeconômico-ambiental dos territórios onde os cursos ocorrem, devendo observar os arranjos produtivos locais;
- reconhecimento das diversidades dos sujeitos, inclusive de suas realidades étnico-culturais, como a dos negros, quilombolas, povos indígenas e populações do campo;
- reconhecimento das diversidades das formas de produção, dos processos de trabalho e das culturas a eles subjacentes, que estabelecem novos paradigmas;
- autonomia da instituição educacional na concepção, elaboração, execução, avaliação e revisão do seu projeto pedagógico, construído como instrumento de trabalho da comunidade educacional;
- flexibilidade na construção de itinerários formativos diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos e possibilidades das instituições educacionais;
- identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso, que contemplem competências profissionais, objetivando desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho, pelo desenvolvimento tecnológico e pelas demandas socioeconômico ambientais, configurando o técnico a ser formado;
- atualização permanente dos cursos e currículos, estruturados com base em ampla e confiável base de dados.

Neste sentido, o currículo de quaisquer dos cursos da modalidade de Educação Profissional e Tecnológica deve ser construído a partir de dois eixos norteadores essenciais: **o trabalho como princípio educativo e a pesquisa e a extensão como princípios pedagógicos**. Estes dois princípios: o princípio educativo do trabalho, e o princípio pedagógico da pesquisa e da extensão,

devem estar presentes em toda a Educação Básica e, de modo especial na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, em todas as suas formas de oferta e de organização. Fato que corrobora com a adoção dos grupos de estudos já mencionados.

O Parecer CNE/CEB nº 7/2010, sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica, já indica que o projeto pedagógico da escola deve considerar como núcleo central das aprendizagens pelos sujeitos do processo educativo a curiosidade e a pesquisa. Deve prever a metodologia da problematização como instrumento de incentivo à pesquisa, à curiosidade pelo inusitado e ao desenvolvimento do espírito inventivo, nas práticas didáticas. Indica, ainda, a necessidade de serem criadas situações de ensino e aprendizagem que provoquem nos estudantes a necessidade e o desejo de pesquisar e experimentar situações de aprendizagem como conquista individual e coletiva. Essa criação é tarefa da escola e, no particular, responsabilidade direta do professor, apoiado pelos demais profissionais da educação. O Parecer CNE/CEB nº 5/2011, das Diretrizes Curriculares para o Ensino Médio, por sua vez, assim coloca estes dois princípios com adequada compreensão:

A concepção do trabalho como princípio educativo é a base para a organização e desenvolvimento curricular em seus objetivos, conteúdos e métodos. **Considerar o trabalho como princípio educativo equivale a dizer que o ser humano é produtor de sua realidade e, por isto, dela se apropria e pode transformá-la.** Equivale a dizer, ainda, que é sujeito de sua história e de sua realidade. Em síntese, o trabalho é a primeira mediação entre o homem e a realidade material e social. O trabalho também se constitui como prática econômica porque garante a existência, produzindo riquezas e satisfazendo necessidades. Na base da construção de um projeto de formação está a compreensão do trabalho no seu duplo sentido, ontológico e histórico.

Sobre a efetivação da pesquisa e da extensão como princípios pedagógicos, e em consequência da sociedade da informação na qual se vive hoje e do novo paradigma da educação no qual os professores deixam de ser transmissores de conhecimentos para serem mediadores, facilitadores da aquisição de conhecimentos, sua realização deve ser estimulada. Afirma o Parecer CNE/CEB nº 5/2011, nos termos já citados, os

currículos dos cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio devem proporcionar aos estudantes:

- diálogo com diversos campos do trabalho, da ciência, da tecnologia e da cultura como referências fundamentais de sua formação
- elementos para compreender e discutir as relações sociais de produção e de trabalho, bem como as especificidades históricas nas sociedades contemporâneas;
- recursos para exercer sua profissão com competência, idoneidade intelectual e tecnológica, autonomia e responsabilidade, orientados por princípios éticos, estéticos e políticos, bem como compromissos com a construção de uma sociedade democrática;
- domínio intelectual das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso, de modo a permitir progressivo desenvolvimento profissional e capacidade de construir novos conhecimentos e desenvolver novas competências com autonomia intelectual;
- instrumentais de cada habilitação, por meio da vivência de diferentes situações práticas de estudo e trabalho.

8.1 Estratégias Pedagógicas

Para o desenvolvimento de trabalho educativo que traduza as ações pedagógicas previstas neste plano, serão utilizadas estratégias de ensino que possibilitem a estudantes o acesso ao conhecimento, entre outras, expressas em:

- projetos interdisciplinares;
- pesquisas orientadas;
- atividades contextualizadas;
- leitura, interpretação e discussão de textos e livros;
- realização de seminários e palestras;
- aulas teórico-práticas;

- reflexões orientadas;
- construção coletiva de conhecimento;
- sistematização do conhecimento;
- resolução de situações problema e estudos de caso
- prática profissional no mundo do trabalho;
- aplicação, análise e sistematização dos conhecimentos;
- visitas técnicas e práticas de campo.

8.1.1 Projetos interdisciplinares

Os estudos dos diversos componentes curriculares do curso se farão, preferencialmente, por meio do uso da pedagogia de projetos. Nesse sentido, será dada ênfase à estratégia de projetos interdisciplinares que possam integrar três ou mais componentes. Esses projetos poderão apresentar diferentes períodos de duração, variando de um mês a um semestre, conforme as necessidades de cada um deles. Além disso, os estudantes do curso serão encorajados a se engajarem em projetos outros que estejam em desenvolvimento no *campus*.

8.1.2 Portfólio

Embora o portfólio seja considerado, principalmente, como um instrumento de avaliação, e aqui será também usado com tal finalidade, considera-se sua utilização como parte integrante e primordial entre as estratégias pedagógicas do curso.

Nesse sentido, a produção de cada estudante, já avaliada junto a seus pares, deverá compor um portfólio individual, a ser publicizado em meio à comunidade do *campus*.

A organização dos portfólios individuais é uma das tarefas recomendadas para os momentos de reuniões semanais de avaliação dos grupos de estudo citados anteriormente. Nesses momentos caberá, também, aos professores orientadores procederem as avaliações das produções dos estudantes e de seus portfólios.

Segundo Villas Boas (2012),

o portfólio serve para vincular a avaliação ao trabalho pedagógico em que o aluno participa da tomada de decisões, de modo que ele formule suas próprias ideias, faça escolhas e não apenas cumpra prescrições do professor e da escola. (...) O portfólio é uma das possibilidades de criação da prática avaliativa comprometida com a formação do cidadão capaz de pensar e tomar decisões. (p. 46-47)

Por isso a autora enumera cinco princípios fundamentais da elaboração de portfólios:

- 1) A **construção** do portfólio é decidida pelo próprio estudante, e pode contar com alguma orientação docente em maior ou menor grau, de acordo com suas necessidades;
- 2) O portfólio deve ser construído por meio da **reflexão**, sob a qual cada estudante decide o que incluir ou não em seu portfólio e, principalmente, quanto a atividades refeitas, o que lhe permite acompanhar seu desenvolvimento pessoal;
- 3) Ao construir seu portfólio cada estudante deve usar de **criatividade** para organizar as atividades colecionadas, o que lhe permitirá encontrar diferentes formas de aprender;
- 4) As análises necessárias à elaboração do portfólio conduzem cada estudante por um processo de **autoavaliação** que deverá ser associado à avaliação docente na composição da avaliação do portfólio;
- 5) Por fim, o uso de portfólios pode auxiliar o desenvolvimento da **autonomia** de cada estudante quanto a seus próprios processos de aprendizagem.

Sobre os objetivos do trabalho com portfólios, a autora se reporta a experiências desenvolvidas na Inglaterra com portfólios e registros pessoais dos estudantes. Segundo ela, os portfólios

destinam-se a reunir amostras dos trabalhos dos alunos durante um certo período de tempo, mostrando seu progresso por meio de produções variadas. Os registros pessoais tendem a enfatizar

aspectos pessoais e sociais, sendo também organizados durante um tempo programado, podendo articular-se com experiências de trabalho, quando for possível, e com atividades desenvolvidas fora da escola. Embora haja diferenças entre portfólios e registros pessoais, Hargreaves, Earl e Ryan (2001) apresentam seus objetivos comuns:

- procuram motivar os alunos menos capazes ao fornecer-lhes 'algo para mostrar seus esforços', além do que poderia, de outra forma, ser uma série decepcionante de notas e níveis;
- fornecem aos alunos oportunidades de declarar sua identidade, documentar e mostrar coisas que são importantes para eles – outra fonte de motivação;
- oferecem aos alunos oportunidade de refletir sobre suas experiências e seus êxitos dentro e fora da escola e, assim, assumir maior responsabilidade por aquelas experiências e por aqueles êxitos;
- estimulam e apresentam alguma forma de reconhecimento dos resultados e êxitos além do domínio acadêmico;
- fornecem evidências mais diversificadas da competência do aluno e do sucesso ao público externo, como pais e empregadores. (VILLAS BOAS, 2012, p.40-41).

Com o intuito de buscar atingir esses objetivos, a atividade final de cada uma das reuniões semanais de avaliação deverá envolver a atualização dos portfólios individuais e o compartilhamento com a comunidade acadêmica daquilo que restar registrado.

Os portfólios individuais serão considerados como instrumentos de avaliação dos estudantes em cada uma das componentes do curso.

8.1.3 Pesquisa e Extensão

Ao final de cada semestre será organizado, no *campus*, um evento de no mínimo dois dias para a apresentação e exposição de trabalhos desenvolvidos em diferentes projetos interdisciplinares, de grupos ou individuais. Nesses eventos, cada estudante, organizado ou não em um grupo, deverá apresentar ao menos um trabalho, preferencialmente escolhido(s) entre os que ele julgar como o(s) melhor(es) de sua produção.

Esse evento será organizado em formato semelhante ao de um congresso científico, com possíveis apresentações de pôsteres, comunicações orais, apresentações culturais e artísticas, entre outras que se julgar convenientes.

Recomenda-se que as apresentações dos trabalhos discentes sejam avaliadas por, no mínimo, três bancas compostas, cada uma, por três docentes, as quais farão suas avaliações em momentos distintos do evento, considerar-se-á como resultado da avaliação a média aritmética das notas atribuídas pelas bancas.

8.2 Estágio supervisionado não obrigatório

Considerando que o trabalho é elemento importante na formação humana, não apenas como atividade econômica, mas também como elemento estruturante da prática educativa e para a formação do cidadão, o Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio propõe uma formação sólida para a atividade laboral nestas áreas, propiciando momentos de prática profissional ao longo do curso e através do estágio curricular.

Neste cenário, o Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório terá carga horária de 160 horas e será realizado em conformidade com a Lei nº 11.788/2008 e o Regulamento de Estágio Supervisionado dos Cursos de Nível Médio Profissionalizante e de Graduação do IFB, aprovado pela Resolução nº 010/2012 CS/IFB, bem como demais regulamentações e orientações emanadas por órgãos superiores competentes.

O estágio, de acordo com o art. 1º da Lei nº 11.788/2008, é o ato educativo escolar supervisionado que visa à preparação dos estudantes para o trabalho produtivo, sendo considerado instrumento de aprendizado das competências próprias da atividade profissional e sua contextualização, promovendo o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Embora seja aconselhável que os alunos o cumpram na 3ª série, o estágio pode ser desenvolvido ao longo do curso, a partir da finalização da 1ª série, respeitado o período de integralização. Entretanto, o estudante somente poderá submeter-se às atividades de estágio caso tenha no mínimo 16 anos

completos na data de início do estágio, segundo a Resolução CNE/CEB no 1/2004.

As atividades a serem desenvolvidas pelo estudante devem estar relacionadas com sua formação educacional, ou seja, devem ser compatíveis com o projeto pedagógico do curso. Além disso, pode ser oferecido por empresas públicas, privadas e organizações não governamentais, respeitando-se o que prevê o art. 9º da Lei nº 11.788/2008.

Os profissionais liberais de nível superior, devidamente registrados em seus respectivos conselhos, assim como as Unidades de Ensino e Produção (UEP) do IFB também podem oferecer estágio nas mesmas condições do artigo supracitado.

Espera-se que o *campus* Riacho Fundo venha a criar condições para o desenvolvimento de atividades de prática profissional, por meio da construção de espaços como o restaurante escola e o hotel escola. Com isso, a partir do momento que essas condições sejam reais, as 160 horas de estágio não obrigatório poderão vir a se converter em 160 horas de atividades práticas profissionais, a serem cumpridas no ambiente do *campus*, ao longo do curso.

Caso tais condições se tornem possíveis no futuro, recomenda-se que uma posterior revisão do presente PPC institua as 160 horas de atividades de prática profissional de forma que sejam incluídas na formação obrigatória.

Dessa forma os estudantes do curso passariam a cumprir as horas de atividades profissionais, nos diversos ambientes de trabalho do *campus*, na condição de aprendizes, acompanhando, observando e assessorando os demais profissionais que venham a atuar naqueles ambientes.

9. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O processo de avaliação de aprendizagens do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio seguirá as normas previstas no Regulamento do Ensino Técnico de Nível Médio (RET), bem como o regulamento específico para o Ensino Médio Integrado.

Tais regulamentos preveem que a avaliação de conhecimentos será processual, sistemática, integral, diagnóstica e formativa e, além disto,

privilegiará aspectos qualitativos. Além das orientações previstas nestes regulamentos, a avaliação, no formato aqui sugerido, é considerada um instrumento de investigação e não apenas uma forma de verificar os conhecimentos adquiridos pelos estudantes, servindo também como objeto orientador da prática docente.

9.1 Critérios e procedimentos de avaliação

O sistema avaliativo é parte integrante do processo de aprendizagem, devendo ser sistemático, contínuo e cumulativo. Além disso, os procedimentos avaliativos devem contemplar aspectos diagnósticos, formativos e somativos, proporcionando aos discentes a percepção do seu progresso. Devem ainda promover a integração de alunos e professores na análise do processo, garantindo a necessária reflexão sobre os resultados alcançados.

A avaliação possibilita a percepção do desenvolvimento de competências e de habilidades pertinentes aos componentes curriculares, a cada período. Deverá ser estabelecida pelo docente com a definição de critérios avaliativos nas resoluções das atividades, envolvendo: criatividade e senso crítico nas respostas; curiosidade e busca por pesquisas; autoavaliação; reflexão e apropriação da realidade; estruturação de aspectos que corroborem na definição de postura e de atitudes frente ao ambiente profissional e ao meio social.

É nesse sentido, principalmente, que se institui no plano do curso a excelência do portfólio como instrumento de avaliação. Um instrumento que permite, entre outras coisas, a avaliação de cada estudante por seus pares, por seus professores e, também, por meio de sua autoavaliação constante.

A literatura especializada tem apontado modalidades de avaliação: **diagnóstica, formativa e somativa.**

A avaliação **diagnóstica** visa identificar conhecimentos e habilidades que compõem o universo de conhecimento do aluno, inclusive permitindo verificar as estruturas cognitivas relacionadas às novas experiências de aprendizagem, bem como verificando as dificuldades já existentes. O diagnóstico é uma sondagem, projeção e retrospectiva do desenvolvimento do

aluno que fornece elementos para o professor planejar seu procedimento de ensino.

A modalidade **formativa** é realizada com o propósito de informar ao professor e ao aluno sobre os resultados da aprendizagem durante o desenvolvimento das atividades escolares. Assim localizam-se as deficiências na organização do ensino-aprendizagem, possibilitando correções, reformulações e viabilizando a aproximação dos objetivos propostos. Toda forma de avaliação deve prever critérios e níveis de eficiências que permitam comparar os resultados com os objetivos que se pretende alcançar no planejamento do ensino e apresente formas alternativas de desenvolvimento dos domínios propostos para o estudo.

Por fim, temos a avaliação **somativa** que objetiva verificar o alcance dos alunos ao final de uma etapa formativa indicando o nível de aproveitamento apresentado pelo aluno. A avaliação somativa identifica, de maneira geral, o grau do aprendizado alcançado ao longo e ao final do processo formativo devendo privilegiar conhecimentos básicos do processo de ensino e da aprendizagem desenvolvidos individualmente ou em grupos.

Além disto, é preciso que o sistema avaliativo indique os instrumentos adequados que permitam acompanhar e observar o desenvolvimento das competências e habilidades propostas tratadas ao longo dos componentes curriculares, dos semestres, das séries e do curso como um todo.

O art. 72 da Resolução 010/2013/IFB indica alguns instrumentos formativos e avaliativos que podem ser aplicados no desenvolvimento dos trabalhos de ensino e de aprendizagem:

- a) Pré-teste ou teste diagnóstico;
- b) Projetos;
- c) Resolução de problemas;
- d) Estudos de caso;
- e) Painéis integrados;
- f) Fichas de observação;

- g) Exercícios;
- h) Questionários;
- i) Pesquisa;
- j) Dinâmicas;
- k) Testes;
- l) Práticas profissionais;
- m) Relatórios;
- n) Portfólio

Tal artigo ainda menciona a importância do trabalho contextualizado, claro e objetivo, primando pela relevância social de conhecimentos, a reflexão e a capacidade de se estabelecer conexões e resolver problemas.

Nesse sentido, em cada um dos componentes curriculares cursados ocorrerão avaliações mensais. De forma que para cada componente sejam contadas, ao menos, duas avaliações específicas ou multidisciplinares por bimestre; além do portfólio que cada estudante construirá, já citado anteriormente; de, ao menos, uma referência a um projeto interdisciplinar e à apresentação de seu trabalho, ao final de cada semestre.

O cálculo bimestral das notas em cada componente curricular se fará por média aritmética ponderada, a qual incluirá, portanto, no mínimo, sempre com os pesos definidos nos planos de ensino das componentes curriculares, no primeiro bimestre de cada semestre, ou seja, primeiro e terceiro bimestres: as notas dos instrumentos de avaliação específicos da componente, a nota de portfólio do estudante, a nota de projeto(s) interdisciplinar(es) e no segundo bimestre de cada semestre, ou seja, no segundo e quarto bimestres: além daquelas a nota atribuída à apresentação do estudante no evento semestral.

Além disso, para que reste facilitado o intercâmbio de notas e registros entre docentes e discentes, fica estabelecido que todas as notas, em todas as avaliações, serão expressas na escala de zero a dez.

As apresentações realizadas durante os eventos de encerramento dos semestres serão avaliadas por no mínimo três bancas compostas, cada uma,

por docentes do curso indicados por sua Coordenação, as quais farão suas avaliações em momentos distintos do evento, considerar-se-á como resultado da avaliação a média aritmética simples das notas atribuídas pelas bancas.

As notas semestrais de cada estudante em cada um dos componentes curriculares cursados, a serem usadas no cálculo de seus IDE's, serão calculadas pela média aritmética simples entre as notas obtidas nestes componentes nos dois bimestres que compõem o referido semestre.

Por fim, as notas finais que cada estudante obterá em cada um dos componentes curriculares cursados a cada série serão dadas pelas médias aritméticas ponderadas entre as notas obtidas nos bimestres daquela série, com peso 1 para as notas dos bimestres do primeiro semestre e peso dois para as notas dos bimestres do segundo semestre. Ou seja, a nota final de um componente curricular será NF tal que:

$$NF = \frac{NB_1 + 2NB_2}{3}$$

onde NB_n é a nota do enésimo bimestre.

Ressalta-se, ainda, de acordo com a indicação do art. 73 da mesma resolução, que para os estudantes com Necessidades Educacionais Específicas (NEE), o IFB deverá proporcionar as condições para as devidas adaptações dos instrumentos avaliativos e o apoio para o desenvolvimento dos processos de ensino e de aprendizagem adequados com vistas ao sucesso de todos os participantes.

9.2 Critérios e procedimentos de recuperação

Os procedimentos de recuperação do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio seguirão as normas previstas no RET e no regulamento específico para o Ensino Médio Integrado.

Segundo o RET, em seu Art. 76, “Aos alunos que não atingirem 60% da pontuação nas avaliações serão garantidos estudos de recuperação, preferencialmente paralelos durante o período letivo” (IFB, 2013).

A partir dos resultados identificados durante o processo de ensino e aprendizagem e considerando a condição de atuação do docente ao identificar dificuldades demonstradas pelos discentes no desenvolvimento das competências e habilidades é indicada a possibilidade de uma reavaliação do aluno em processo de recuperação do conteúdo. Cabe ao professor, ao longo do desenvolvimento de cada componente curricular, propor as formas mais adequadas de recuperação.

Processos de recuperação paralela devem ser realizados de acordo com o planejamento do professor de cada componente. Podem ser utilizados procedimentos de avaliação que considerem – além do desenvolvimento dos conhecimentos expressos em instrumentos próprios – a atuação dos discentes nas atividades e projetos de complementação de estudos, sempre que venham a ser realizados de modo sistematizado.

Uma vez que o Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio possui uma estrutura anual, a avaliação do rendimento do aluno ocorrerá processualmente, e sua promoção ou reprovação ocorrerá ao término de cada ano letivo. Caso o aluno não tenha obtido o rendimento mínimo exigido nas avaliações, ele poderá cumprir componentes curriculares em regime de dependência ao longo do período seguinte, seguindo o disposto no artigo nº 82 do RET.

As normas e procedimentos a serem seguidos para a recuperação paralela, recuperação final e para a dependência serão aquelas definidas na regulamentação própria do Instituto Federal de Brasília.

9.3 Critérios e procedimentos de dependência

Este plano de ensino seguirá as orientações do RET (IFB, 2013) e do regulamento do Ensino Médio Integrado. Segundo o RET (IFB, 2013):

Art. 82 O regime de dependência vigorará para todos os alunos que obtiverem promoção parcial em cursos que não tiverem módulos independentes.

§ 1º A Coordenação de Ensino, ouvida a Coordenação de Curso, poderá autorizar a criação de turmas especiais para dependência pelo Registro Acadêmico.

§ 2º O aluno que for retido em até dois⁶ componentes curriculares deverá cumpri-los sob regime de dependência.

I – Se o aluno for retido por não ter alcançado 60% da pontuação das avaliações poderá, a critério do Conselho de Classe, realizar apenas as avaliações no ano/semestre seguinte, sem obrigatoriedade de comparecimento às aulas.

II – O regime de dependência poderá ser acelerado, não sendo obrigatório o cumprimento de uma quantidade mínima de dias letivos e carga horária, desde que seja cumprido todo o conteúdo programático necessário, de acordo com o Plano de Ensino, supervisionado pela Coordenação de Curso e pela Coordenação Pedagógica responsável, salvo se o aluno for reprovado por falta.

a) O regime de dependência em componentes curriculares que contenham práticas de laboratório deve ser, obrigatoriamente, realizado em turmas regulares, sem aceleração e com comparecimento às aulas.

Consideradas estas determinações, as normas e procedimentos a serem seguidos no desenvolvimento das Dependências no âmbito do curso serão definidos pela regulamentação específica do IFB, sendo vedada a aprovação de qualquer estudante ao final do sexto semestre do curso no regime de dependência.

9.4 Índice de Desenvolvimento do Estudante – IDE

Em conformidade com o Regulamento do Ensino Médio Integrado do IFB, aprovado em assembleia de servidores realizada no dia 15 de maio de 2015, o corpo discente do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio terá seu desempenho durante o curso avaliado, também, por meio de seu IDE – Índice de Desenvolvimento do Estudante. Aquele regulamento, em seu Art. 66, preconiza que

Deverão ser considerados na composição do índice de desenvolvimento do estudante (IDE):

I - participação em monitoria voluntária ou remunerada;

II - participação em projetos de pesquisa e extensão;

III - realização de estágio supervisionado não obrigatório;

IV - participação nos eventos da escola;

V - frequência às aulas superior a 90%;

VI - participação em eventos internos e externos relativos à área de formação técnica;

⁶ Caso os regulamentos do IFB venham a permitir, a sugestão da Comissão de elaboração deste PPC é de que o número de componentes curriculares passíveis de dependência seja elevado para **três**, dado o número total de componentes integrantes de cada uma das três primeiras séries do curso.

VII - participação em atividades artísticas, culturais e desportivas do IFB;

VIII - trabalho voluntário dentro da comunidade escolar do IFB;

IX - apresentação de trabalhos em eventos;

X - desempenho escolar.

Considerando isso, **até que o processo de cálculo do IDE seja definido institucionalmente**, o IDE de cada estudante no Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio será calculado semestralmente por meio do sistema de gestão acadêmica do IFB (SGA-IFB) de acordo com os seguintes critérios do quadro 4 abaixo, **para estudantes que não tenham sofrido reprovação durante o curso**.

Quadro 4 – Critérios para cálculo semestral do IDE – Índice de Desenvolvimento do Estudante

Quesitos	Conceitos e respectiva pontuação				Peso
Participação em monitoria	Inexistente 0	Insatisfatória 4,0	Boa 7,0	Ótima 10,0	2
Participação em projetos de pesquisa ou de extensão	Inexistente 0	Insatisfatória 4,0	Boa 7,0	Ótima 10,0	4
Realização de estágio supervisionado não obrigatório	7,0 pontos se o estágio de 160 horas for cumprido				1
Participação nos eventos da escola relacionados ao EMITEC	Inexistente 0	Insatisfatória 4,0	Boa 7,0	Ótima 10,0	4
Frequência às aulas superior a 90% por componente curricular (Máximo de 5 componentes)	2,0 por componente curricular				4
Frequência às aulas inferior a 75% por componente curricular (Máximo de 5 componentes)	– 2,0 por componente curricular				4
Frequência às aulas inferior a 50% por componente curricular (Máximo de 3 componentes)	– 3,0 por componente curricular				5
Participação em eventos internos relativos à área de formação técnica	Inexistente 0	Insatisfatória 4,0	Boa 7,0	Ótima 10,0	5
Participação em eventos externos relativos à área de formação técnica	3,0 por evento (Máximo de 3 eventos)				4
Participação em atividades artísticas, culturais e desportivas do IFB	Inexistente 0	Insatisfatória 4,0	Boa 7,0	Ótima 10,0	3
Trabalho voluntário no IFB	4,0 caso tenha trabalho comprovado				2
Postura estudantil (Avaliada semestralmente em Conselho de Classe)	Insatisfatória 0	Regular 4,0	Boa 7,0	Ótima 10,0	5

Apresentação de trabalhos em eventos externos	3,0 por trabalho apresentado (Máximo de 3 trabalhos)	4
Desempenho escolar	M (M é a média aritmética simples das notas semestrais de todas as componentes curriculares cursadas no semestre)	5
Reprovações – por nota em componente curricular a ser cumprido sob regime de dependência	– 3,0 por componente sem aproveitamento	3
Componentes curriculares eletivos cursados com aproveitamento	3,0 por componente (Máximo de 3 componentes)	4

Para estudantes que venham a sofrer alguma reprovação durante o curso, além das regras acima deverão ser consideradas as seguintes situações:

- 1) Estudante reprovado ao final da primeira série do curso terá seu IDE zerado ao reingressar na primeira série do curso, no período seguinte ou em período posterior regimentalmente permitido;
- 2) Estudante reprovado na segunda ou na terceira série do curso terá seus IDE's dos semestres da série na qual foi reprovado retirados de seu histórico e reiniciará o cálculo de seu IDE no período no qual voltar a cursar a respectiva série de sua reprovação, com as seguintes apenações, não cumulativas em caso de reprovações sucessivas:
 - a. 1,0 (hum) ponto a menos no IDE de cada semestre daquela série, caso sua reprovação tenha se dado apenas por questões de rendimento escolar ou apenas devido a frequência escolar insuficiente;
 - b. 2,0 (dois) pontos a menos no IDE de cada semestre daquela série, caso sua reprovação tenha se dado por questões de rendimento escolar e, também, devido a frequência escolar insuficiente.

Uma vez que o IDE será critério de avaliação ampla do corpo discente, para questões nas quais alguma classificação se faça necessária, tais como seleções para bolsistas, monitorias, participações em eventos externos, escolha de componentes eletivas etc, usar-se-á o IDE como critério de seleção.

Nesses casos será considerada até a sexta casa decimal do IDE de cada estudante.

Ao final de cada semestre, a partir do segundo, cada estudante terá seu IDE atualizado segundo a média aritmética ponderada de seus IDE's semestrais, com pesos respectivamente iguais ao número de cada semestre, já descontadas as apenações eventualmente ocorridas.

Dessa forma, ao final do semestre s , o IDE será dado pela fórmula:

$$IDE = \frac{\sum_{n=1}^s n \cdot IDE_n}{\sum_{n=1}^s n}$$

Na qual IDE_n é o IDE do estudante no n ésimo semestre.

Ou seja, por exemplo, ao final do terceiro semestre do curso, o IDE de um estudante será atualizado pela fórmula:

$$IDE = \frac{1 \cdot 12 + 2 \cdot 12 + 3 \cdot 12}{6}$$

Dessa forma, ao final do curso cada estudante terá seu IDE final calculado pela fórmula:

$$IDE = \frac{1 \cdot 12 + 2 \cdot 12 + 3 \cdot 12 + 4 \cdot 12 + 5 \cdot 12 + 6 \cdot 12}{21}$$

10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

Em conformidade com o Regulamento do Ensino Médio Integrado do IFB, o aproveitamento de experiências associadas ao Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio será observado ao final do primeiro semestre letivo para cada uma das turmas ingressantes, no momento da renovação de matrículas para o segundo semestre, com vistas à organização das turmas para os períodos seguintes do curso.

A Coordenação do curso, juntamente com a Coordenação de Registro Acadêmico do *campus*, se encarregará da análise dos pedidos de

aproveitamento de experiências, bem como cuidará de encaminhar junto ao corpo docente e ao corpo discente possíveis turmas de componentes curriculares eletivas, as quais possam ser desenvolvidos no sentido de dar maior aproveitamento ao tempo dos estudantes e lhes proporcionar uma formação mais abrangente ou mais aprofundada.

11. INFRAESTRUTURA – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E ACERVO BIBLIOGRÁFICO

11.1 Instalações e equipamentos

A partir de 2015, com a entrega das novas instalações, o *campus* Riacho Fundo passou a oferecer salas de aulas mais adequadas ao desenvolvimento dos trabalhos formativos, além dos laboratórios de informática, de cozinha, de hospedagem e multidisciplinar (Química, Física, Biologia e Matemática), ginásio esportivo, auditório, biblioteca e salas de atendimento ao aluno, como verificado resumidamente na tabela a seguir.

Tabela 6 – Infraestrutura e equipamento em processo de implantação

Área total construída (m ²)		Área do terreno original (m ²)	
7.014,00		60.000,00	
Especificações das instalações	Quantidade	Área total (m ²)	Capacidade atendimento por turno
Instalações administrativas	9	185,67	47
Sala de aula	13	109,27	390
Sala de coordenação	5	88,75	30
Sala de docentes	1	35,51	24
Espaço de convivência	1	17,26	120
Biblioteca	1	155,63	45
Auditório	1	217,97	180
Banheiros coletivos – incluindo os adaptados	18	103,83	-
Laboratórios	9	266,71	204
Sala de reuniões	1	60,63	16
Almoxarifado de informática	1	16,93	-
Adega/Depósito de bar e restaurante	1	18,26	-
Sala de pré-preparo	1	57,41	24
Depósitos de insumos	6	23,01	-
Hall de demonstrações	1	128,55	8
Refeitório/Convivência	1	244,27	72
Cantina	1	17,15	2
Cozinha do restaurante	1	43,89	6
Lavatório	1	10,57	1
Dispensas	2	24,17	-

Almoxarifado (Expediente)	1	16,4	-
Depósito	1	16,4	-
Sala multiuso	1	80,59	-
Quadra poliesportiva	1	640	-

Veículos	Quantidade
Ônibus	1
Micro-ônibus	1
Van	1
Camionete	1
Automóvel	1

11.2 Biblioteca e acervo bibliográfico

A Biblioteca do Instituto Federal de Brasília - Campus Riacho Fundo, estruturalmente, está subordinada à Direção Ensino, Pesquisa e Extensão. Busca oferecer apoio às práticas pedagógicas do campus, seja em nível de ensino, de pesquisa ou de extensão. Além disso, tem como função primordial a formação intelectual e crítica dos alunos, oferecendo a estes, capacidades de busca ao conhecimento, através de pesquisa em fontes de informações diversas.

Localização: No Campus Riacho Fundo ocupa seu espaço definitivo que totaliza um ambiente 187m², distribuídos no térreo (112 m²) e mezanino (75 m²).

Organização: Segue padrões internacionais de catalogação e classificação, por meio da utilização do Código Anglo-Americano de Catalogação (AACR2) e da Classificação Decimal Universal (CDU). O acervo está dividido em duas categorias: geral e de referência. O acervo geral é composto por livros, manuais, códigos, entre outros; o de referência, por dicionários, enciclopédias e periódicos. As áreas do conhecimento mais contempladas no acervo referem-se aos cursos oferecidos no Campus: Gastronomia, Hotelaria, Linguística e Educação. Em termos numéricos, o acervo conta com mais de 1.700 (mil e setecentos) exemplares.

Rede de Bibliotecas do IFB: A Biblioteca do IFB Campus Riacho Fundo participa do Sistema de Bibliotecas do IFB (SIBIFB). Isso garante a utilização do mesmo sistema de automação em todas as unidades, catálogo online de todas as bibliotecas que compõem a rede, possibilidade de empréstimo, por

parte do aluno, em outras bibliotecas do IFB, catalogação cooperativa, entre outros benefícios.

Horário de Funcionamento: De segunda à sexta-feira, das 08:00 às 21:00, ininterruptamente.

Recursos Humanos: Há no quadro de pessoal da biblioteca 2 (duas) bibliotecárias, sendo uma delas a coordenadora e 2 (dois) auxiliares de biblioteca.

Produtos e serviços:

- empréstimo domiciliar para alunos e servidores;
- empréstimo domiciliar de até 5 (cinco) itens, dependendo da modalidade de curso que o aluno está inserido, pelo prazo de 15 (quinze) dias;
- espaço para estudo e leitura;
- terminais de consulta ao acervo, à Internet e acesso a base de dados de Periódicos Capes.
- livre acesso às estantes de livros;
- catálogo online do acervo de todas as bibliotecas do IFB;
- treinamentos periódicos para uso de fontes de informação impressas e digitais, ABNT, entre outros;
- promoção de atividades culturais.

Acervo em Números (20/10/2015)

- Títulos = 655
- Exemplares = 1870

Para atendimento ao Ensino Médio Integrado recomenda-se que, além dos livros didáticos disponibilizados aos alunos para as disciplinas propedêuticas, esteja disponível na biblioteca outros títulos para realização de

pesquisas escolares e outras práticas pedagógicas. Quanto a títulos referentes aos eixos tecnológicos que serão ofertados recomenda-se que sejam disponibilizadas bibliografias básica e complementar. Para títulos da bibliografia básica recomenda-se pelo menos 10 (dez) exemplares de cada título. Para a bibliografia complementar a proporção é de pelo menos 2 (dois) exemplares de cada título. Além disso, recomenda-se que tenha na biblioteca livros de literatura nacional e estrangeira, a fim de apoiar as ações de incentivo à leitura e à cultura.

Perspectivas Futuras: A Biblioteca do IFB *Campus* Riacho Fundo concluiu a sua estruturação física tendo como metas a ampliação do seu acervo, com vistas a atender de maneira efetiva seu público interno entre alunos de todas as modalidades de ensino dos cursos oferecidos no *Campus* Riacho Fundo. Busca também atender ao público externo, tornando-se referência de biblioteca dentro da instituição e fora dela.

11.3 Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE)

O Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (Napne) é o setor que atua dentro da instituição articulando processos e pessoas para a implantação/implementação da Ação Tec Nep - Tecnologia, Educação, Cidadania e Profissionalização para Pessoas com Necessidades Específicas.

As políticas desenvolvidas pelo TEC NEP visam à inserção das pessoas com necessidades específicas em cursos de menor duração, chamados de Formação Inicial e Continuada (FIC), e também nos cursos Técnicos, Tecnológicos, Licenciaturas, Bacharelados e pós-graduações nas Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica.

Esse trabalho é feito em parceria com os sistemas estaduais e municipais de ensino. Classificam-se como tendo necessidades específicas, os estudantes que tenham deficiência, sejam superdotados, tenham altas habilidades ou Transtornos Globais do Desenvolvimento.

O principal objetivo do Napne é criar, na instituição, a cultura da "educação para a convivência" e aceitação da diversidade.

O NAPNE do *campus* Riacho Fundo ainda não conta com sala própria, dividindo seu espaço para atendimento com a CDAE. O núcleo possui livros e DVDs com diversos títulos, materiais para deficientes visuais, como regletes, lupa, notebook, perclis, maquina fusora, software fine reader e scanner com voz, impressora braille.

Em termos de acessibilidade o *campus* possui de piso tátil em toda a sua extensão desde a entrada do prédio permeando por todos os corredores de acesso aos demais setores do *campus*, sinalização em braille, além de possuir rampas de acesso e um elevador na biblioteca.

12. CORPO TÉCNICO E DOCENTE

A seguir são apresentadas informações quantitativas e qualitativas do corpo técnico e docente envolvido no Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio .

Quadro 5 – Pessoal técnico e docente do *campus* por qualificação

DOCENTE	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Adriano Pereira Tavares	Gastronomia	Especialista	–
Alex Harlen dos Santos	Letras – Português	Especialista	–
Breno Araújo Oliveira	Gastronomia	Especialista	–
Bruna Lourenção Zocaratto	Letras – Inglês	Mestre	Cursando Doutorado
Camila Guimarães de Freitas	Veterinária	Mestre	Cursando Doutorado
Carolina Torres Oliveira	Pedagogia	Mestre	Cursando Doutorado
Daniela Bezerra Leite	Turismo	Mestre	-
Deise Barreto Dias	Biologia	Mestre	-
Ednilton Mariano Chaves	Física	Mestre	-
Edson de Souza Cunha	Letras - Inglês	Mestre	-
Fabício Ademar Fernandes	Letras – Português/Inglês	Mestre	Cursando Doutorado
Fábio F. Fernandez	Processamento de dados	Mestre	Cursando Doutorado
Gabriel Ferreira Rocha	Gastronomia	Especialista	–
Gervásio Barbosa Soares Neto	Geografia	Doutor	–
Isabella Santos Mundim	Letras – Inglês	Doutora	–
Ivone Rodrigues Lima	Educação Física	Especialista	–
José Messias Eiterer Souza	Matemática	Mestre	Cursando Doutorado
Karina N. M. Viana	Letras – Português/Inglês	Mestre	Cursando Doutorado
Lincoln Bernardo de Souza	Química	Mestre	--
Luciana H. Mariano da Silva	Letras – Português	Mestre	–
Maíra da Silva C. Palmeira	Gastronomia e Administração	Especialização	Cursando Mestrado
Marina Silveira Melo	Letras – Francês	Mestre	Cursando Doutorado
Ramon Figueira Garbin	Gastronomia	Especialização	Cursando Mestrado

Rafael Rodrigues de Macedo	Sociologia	Mestre	-
Sérgio Barbosa Gomes	Economia e Turismo	Mestre	-
Sheilla Soares D. dos Santos	Letras – Inglês	Especialista	Cursando Mestrado
Silvia Marcela de O. Magalhães	Pedagogia	Mestre	-
Suellen Mayara Magalhães	Letras – espanhol	Especialista	Cursando Mestrado
Tatiana de Macedo S. Rotolo	Filosofia	Doutora	-
Thiago de Faria e Silva	História	Mestre	Cursando Doutorado
Vanessa Rios Milagres	Turismo	Doutora	-
TÉCNICO	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Julianne Rodrigues A. da Silva	Letras – Português	Graduada	Cursando especialização
Juliana da Costa Santos	Secretariado Executivo Bílingue	Graduada	-
Samanta G. E. Cerqueira	Ensino Médio	-	Graduanda em Pedagogia
Betânia Moraes de O. da Silva	Pedagogia	Especialista	-
Recy de Souza Quintanilha	Assistente Social	Graduada	Cursando mestrado
Josely Gomes Guimarães	Psicologia	Graduada	Cursando especialização
Edmilson de Souza Caldas	Matemática	Especialista	-
Wesley de Oliveira Reis	Ensino Médio	-	-
Edilza D. de Castro	Ensino Médio	-	-
Vanessa de S. S. Silveira	Biblioteconomia	Graduada	Cursando especialização
Grazielle Pereira da Silva	Biblioteconomia	Especialista	Cursando mestrado
Pedro Aurélio dos S. F. Freitas	Ensino Médio	-	-
Davi Lucas M. N. Cruz	Educação Física	Especialista	Cursando mestrado
Laís Valeriano Nunes	Pedagogia	Especialista	-
Higor Silva Leite	Filosofia	Graduado	-
Gislaine Maia Nunes	Geografia	Especialista	-
Físsil Cier Yuzuki	Ensino Médio	-	Graduando em Gestão Pública
Patrícia G. Caetano	Biologia	Especialista	-
Fernando Lima Marques	Ensino Médio	-	Graduando em Matemática
André Rodrigues de Sá	Sistema da Informação	Graduado	-
Alexandra da Silva Santiago	Ensino Médio	-	-
Priscila Antunes Camargo	Letras - Português	Especialista	-

13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Com base na Resolução 010/2013, o Instituto Federal de Brasília – *Campus Riacho Fundo* – conferirá aos concluintes do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio o certificado de Ensino Médio, acompanhado do respectivo histórico, e o diploma de Técnico em Hospedagem, acrescidas as horas do estágio supervisionado não obrigatório, caso tenha realizado, e as horas de atividades complementares cursadas na forma de componentes curriculares eletivas.

Ressalte-se que, segundo a Lei nº 11.741, de 2008, os diplomas de cursos de educação profissional técnica de nível médio, quando registrados, terão validade em todo território nacional.

14. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

Embora este plano seja o norteador do currículo no Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio, ele caracteriza-se como expressão coletiva de um momento específico da construção do curso, devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar e Coordenação de Curso, apoiadas por uma Comissão.

Sugere-se que sua primeira revisão ocorra 2 anos após o início da implantação do curso. Entretanto, qualquer alteração deve ser analisada sempre que se verificar, mediante avaliações sistemáticas, defasagem entre o perfil profissional de conclusão do curso, seus objetivos e sua organização curricular frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais, considerando-se, ainda, as transformações nos arranjos produtivos locais.

15. REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. **LEI Nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

_____. Presidência da República. **DECRETO Nº 5.154 DE 23 DE JULHO DE 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília, 2004.

_____. Presidência da República. **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. Brasília, 2008a.

_____. Presidência da República. **LEI Nº 11.741, DE 16 DE JULHO DE 2008**. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Brasília, 2008b.

_____. Presidência da República. **LEI nº 11.788 DE 25 DE SETEMBRO DE 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Brasília, 2008c.

_____. Ministério do Trabalho e Emprego – MTE **CBO. Classificação Brasileira de Ocupações**. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>. Acesso em 13 de janeiro de 2014. Brasília, 2014a.

_____. Ministério da Educação – Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos** – Edição 2014. Brasília: MEC, 2014b. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/cnct/> Acesso em 10 de março de 2015.

_____. Ministério da Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução N.º1, de 05 de dezembro de 2014**. Brasília: MEC, 2014c. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&id=16705&Itemid= Acesso em 13 de maio de 2015.

_____. Ministério da Educação – Secretaria de Educação Básica. **Programa de Ensino Médio Inovador**: Documento Orientador. Brasília: MEC, 2014d. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=15134&Itemid=1071. Acesso em 13 de maio de 2015.

CAMARGO, L. O. L. **Hospitalidade**. São Paulo: ALEF, 2004.

CNE/CEB. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **PARECER CNE/CEB Nº 16 de 5 de outubro de 1999**. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, 1999.

_____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **PARECER CNE Nº 2 de 19 de fevereiro de 2003**. Recreio como atividade escolar. Brasília, 2003.

_____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **PARECER CNE/CEB Nº 39 de 2004**. Aplicação do Decreto nº 5154/04 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília, 2004.

_____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **PARECER CNE/CEB nº 11 de 9 de maio de 2012**. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília, 2012.

_____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **RESOLUÇÃO CNE/CEB Nº 4, de 13 de julho de 2010**. Define diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Brasília, 2010.

_____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **RESOLUÇÃO CNE/CEB Nº 2, de 30 de janeiro de 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília, 2012a.

_____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **RESOLUÇÃO CNE/CEB Nº 6, de 20 de setembro de 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília, 2012b.

GDF. Governo do Distrito Federal. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios – Riacho Fundo – PDAD 2011**. Companhia de Planejamento do Distrito Federal – Codeplan. Brasília, 2011.

_____. Governo do Distrito Federal. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios – Riacho Fundo – PDAD 2013**. Companhia de Planejamento do Distrito Federal – Codeplan. Disponível em: <http://www.codeplan.df.gov.br/component/content/article/261-pesquisas-socioeconomicas/294-pdad-2013.html>. Acesso em 23 de janeiro de 2015. Brasília, 2015.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **Resolução – CS/IFB nº 8 de 2012**. Aprova o projeto pedagógico institucional, Brasília DF, 2012.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **Plano de Curso Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrado em Secretariado**. São Sebastião. 2014.

_____. **Plano de Curso Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrado em Administração**. São Sebastião. 2014.

_____. **RESOLUÇÃO Nº 010-2013/CS – IFB**. Altera o Regulamento do Ensino Técnico de nível médio do Instituto Federal de Brasília – IFB, aprovado pela Resolução Nº 14-2012/CS-IFB. Brasília, 2013.

_____. **Plano de Desenvolvimento Institucional: 2014 a 2018**. Brasília, 2014.
VILLAS BOAS, Benigna Maria de Freitas. **Portólio, avaliação e trabalho pedagógico**. 8ª Ed. Campinas: Papirus, 2012. (Coleção Magistério, formação e trabalho pedagógico).