

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: ALIMENTOS E BEBIDAS I**  
**SEMESTRE: 7º.**  
**CARGA HORÁRIA: 36**  
**PROF. VANESSA MESSIAS DE OLIVEIRA**  
**ANO: 2008**

#### **EMENTA**

Apresentar princípios básicos de alimentos e bebidas, proporcionando uma ampla visão dos estabelecimentos suas classificações, tipologias, sistemas, equipamentos e procedimentos, .festivais gastronômicos e panorama da profissão.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

**Gerais:** Proporcionar conhecimentos básicos sobre os estabelecimentos de alimentos e bebidas. Identificar a estrutura das empresas. Analisar a importância de alimentos e bebidas no contexto do turismo e na hotelaria. Conhecer as áreas operacionais da estrutura.

**Específicos:** Fornecer os princípios básicos para reconhecimento das restaurantes, bares e similares. Analisar a sua importância para o setor. Dar possibilidades do aluno atuar na área, com os conhecimentos básicos adquiridos.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Aulas práticas
- Montagem de restaurante
- Lay out de cozinha
- Estudo de viabilidade
- Desenvolvimento de pratos
- Bar e restaurantes
- Tipos e serviços
- Festival gastronômico

Métodos de produção de alimentos

#### **ATIVIDADES DISCENTES**

Estudos de casos, aulas práticas no laboratório, trabalhos e atividades extra classe, visitas técnicas na equipotel, em feiras e exposições da área, visitas em restaurantes e bares que tiver um diferencial.

#### **METODOLOGIA:**

Aulas expositivas, exercicios praticos, atividades em grupos, seminários. Transparências, vídeos.

#### **AVALIAÇÃO**

Prova semestral do conteúdo programático, avaliações de atividades e trabalhos desenvolvidas durante o curso, e as visitas técnicas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DAVIES, Christine e DER,Lynn Van .**Supervisão e liderança em turismo e hotelaria** . São Paulo: Editora Contexto, 2001.(leitura obrigatória)

FONSECA , Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2000.

DAVIES, Carlos A. **Alimentos & Bebidas**. São Paulo: Editora EDUCS, 1999.

CASTELLI, Geraldo . **Administração hoteleira** . 6.ed. Caxias do Sul : EDUCS, 2000.

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: ALIMENTOS E BEBIDAS I**  
**SEMESTRE: 8º.**  
**CARGA HORÁRIA: 36**  
**PROF. VANESSA MESSIAS DE OLIVEIRA**  
**ANO: 2008**

#### **EMENTA**

Apresentar princípios básicos de alimentos e bebidas, proporcionando uma ampla visão dos estabelecimentos suas classificações, tipologias, sistemas, equipamentos e procedimentos, .festivais gastronômicos e panorama da profissão.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

**Gerais:** Proporcionar conhecimentos básicos sobre os estabelecimentos de alimentos e bebidas. Identificar a estrutura das empresas. Analisar a importância de alimentos e bebidas no contexto do turismo e na hotelaria. Conhecer as áreas operacionais da estrutura.

**Específicos:.** Fornecer os princípios básicos para reconhecimento das restaurantes, bares e similares. Analisar a sua importância para o setor. Dar possibilidades do aluno atuar na área, com os conhecimentos básicos adquiridos.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Aulas práticas
- Controle em A&B
- Supervisionamento de refeições
- Métodos de produção de alimentos

#### **ATIVIDADES DISCENTES**

Estudos de casos, aulas práticas no laboratório, trabalhos e atividades extra classe, visitas técnicas na equipotel, em feiras e exposições da área, visitas em restaurantes e bares que tiver um diferencial.

#### **METODOLOGIA:**

Aulas expositivas, exercicios praticos, atividades em grupos, seminários. Transparências, vídeos.

#### **AVALIAÇÃO**

Prova semestral do conteúdo programático, avaliações de atividades e trabalhos desenvolvidas durante o curso, e as visitas técnicas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DAVIES, Christine e DER,Lynn Van .**Supervisão e liderança em turismo e hotelaria** . São Paulo: Editora Contexto, 2001.(leitura obrigatória)

FONSECA , Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2000.

DAVIES, Carlos A. **Alimentos & Bebidas**. São Paulo: Editora EDUCS, 1999.

CASTELLI, Geraldo . **Administração hoteleira** . 6.ed. Caxias do Sul : EDUCS, 2000.

**CURSO : HOTELARIA**  
**DISCIPLINA : HOTELARIA HOSPITALAR**  
**SÉRIE : 7º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA : 72 HORAS**  
**PROFº : CELSO FURNIEL SALICIO**  
**ANO : 2008**

**EMENTA**

Evolução histórica dos hospitais públicos e privados no Brasil. Antecedentes da Hotelaria hospitalar no Brasil. Os hospitais hotéis, a hospitalidade. A hospitalidade como um paradigma da área hospitalar. O macro ambiente da hospitalidade. Os serviços, a segurança e a humanização dos hospitais a partir dos serviços de cultura e lazer.

**Objetivos da Disciplina :**

**Gerais –**

Apresentar os fundamentos da Gestão em Hotelaria Hospitalar e as relações estabelecidas na Organização.

**Específicos –**

Apresentar a evolução histórica da hotelaria hospitalar;  
Estudar e analisar a arquitetura e a hotelaria hospitalar;  
Desenvolver e estudar os procedimentos operacionais ligados a hotelaria hospitalar;  
Organizar trabalhos focando a hospitalidade;

**Conteúdo Programático :**

Evolução histórica  
Os hospitais públicos e privados no Brasil  
Hotelaria Hospitalar no Brasil  
Hospitais hotéis  
Hospitalidade  
A hospitalidade como novo paradigma da área hospitalar  
O macro ambiente da hospitalidade

**Atividades Discentes :**

O programa prevê além das aulas em sala, visita técnica orientada e pesquisa de campo para composição de projeto final.

A visita técnica deve ocorrer em cada semestre em local a ser determinado em função do Projeto.

**Metodologia :**

A proposta do desenvolvimento das aulas é de total interação com os alunos através de palestras expositivas, dinâmicas de grupos, estudo de caso, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos.

O desenvolvimento da metodologia conta com recursos instrucionais como Retroprojektor, TV e Vídeo, Jogos e Textos facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto.

**Avaliação :**

Será considerado no processo de avaliação :

Avaliação semestral

Apresentação de trabalhos em sala

Participação na dinâmica da aula / interesse

Frequência

**Bibliografia Básica :**

BOEGER, M. A. Gestão em Hotelaria Hospitalar – Editora Atlas, 2003

DUARTE, V.V. Administração de Sistemas Hoteleiros – Editora Senac, 1996

GODOI, A. F. Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais- Ícone Editora, 2003

**Bibliografia Complementar :**

FLORES, P S O . Treinamento em Qualidade . Roca . 2002

VIEIRA, M. C. de A. Cotidiano e Ética – Crônicas da vida empresarial. Editora Senac SP, 2001

DAVIES, C. e WAGEN, L. V. D. Supervisão e Liderança em Turismo e Hotelaria. Contexto, 2001

CZAPSKI, C. A. Qualidade em estabelecimentos de saúde, Editora Senac SP, 1999

**CURSO : HOTELARIA**  
**DISCIPLINA : HOTELARIA HOSPITALAR**  
**SÉRIE : 8º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA : 72 HORAS**  
**PROFº : CELSO FURNIEL SALICIO**  
**ANO : 2008**

**EMENTA**

Evolução histórica dos hospitais públicos e privados no Brasil. Antecedentes da Hotelaria hospitalar no Brasil. Os hospitais hotéis, a hospitalidade. A hospitalidade como um paradigma da área hospitalar. O macro ambiente da hospitalidade. Os serviços, a segurança e a humanização dos hospitais a partir dos serviços de cultura e lazer.

**Objetivos da Disciplina :**

**Gerais –**

Apresentar os fundamentos da Gestão em Hotelaria Hospitalar e as relações estabelecidas na Organização.

**Específicos –**

Apresentar a evolução histórica da hotelaria hospitalar;  
Estudar e analisar a arquitetura e a hotelaria hospitalar;  
Desenvolver e estudar os procedimentos operacionais ligados a hotelaria hospitalar;  
Organizar trabalhos focando a hospitalidade;

**Conteúdo Programático :**

Composição dos serviços:  
Recepção  
Governança  
Lavanderia  
Telefonia  
Serviço de Nutrição e Dietética  
Serviço de Atendimento ao Cliente  
Manutenção  
Achados e perdidos  
Enfermagem  
Segurança patrimonial  
A humanização e a hotelaria hospitalar  
Enfermagem e hotelaria: parceria inteligente  
Cultura e lazer em hospitais  
Investimentos em hotelaria hospitalar  
Filosofia de atendimento  
Sistemas de Gestão da Qualidade

**Atividades Discentes :**

O programa prevê além das aulas em sala, visita técnica orientada e pesquisa de campo para composição de projeto final.

A visita técnica deve ocorrer em cada semestre em local a ser determinado em função do Projeto.

**Metodologia :**

A proposta do desenvolvimento das aulas é de total interação com os alunos através de palestras expositivas, dinâmicas de grupos, estudo de caso, exercícios estruturados e análise de vídeos e artigos.

O desenvolvimento da metodologia conta com recursos instrucionais como Retroprojetor, TV e Vídeo, Jogos e Textos facilitando assim a assimilação do conteúdo proposto.

**Avaliação :**

Será considerado no processo de avaliação :

Avaliação semestral

Apresentação de trabalhos em sala

Participação na dinâmica da aula / interesse / Frequência

**Bibliografia Básica :**

- BOEGER, M. A. Gestão em Hotelaria Hospitalar – Editora Atlas, 2003  
DUARTE, V.V. Administração de Sistemas Hoteleiros – Editora Senac, 1996  
GODOI, A. F. Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais- Ícone Editora, 2003

**Bibliografia Complementar :**

- FLORES, P S O . Treinamento em Qualidade . Roca . 2002  
VIEIRA, M. C. de A. Cotidiano e Ética – Crônicas da vida empresarial. Editora Senac SP, 2001  
DAVIES, C. e WAGEN, L. V. D. Supervisão e Liderança em Turismo e Hotelaria. Contexto, 2001  
CZAPSKI, C. A. Qualidade em estabelecimentos de saúde, Editora Senac SP, 1999

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: CONTROLADORIA HOTELEIRA I**  
**SÉRIE: 7º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 72/H**  
**PROF. LUIS CARLOS NUNES FERRAZ**  
**ANO: 2008**

#### **EMENTA**

Transmitir uma nova visão do papel dos gestores de hotéis, restaurantes e similares e destacar as oportunidades de contribuição para a gestão das empresas na obtenção de êxito nas metas estratégicas.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para a atuação do *Controller* no moderno ambiente corporativo das empresas de classe mundial, enfocando os processos decisórios oriundos dos aspectos operacionais, econômicos, financeiros, contábeis e fiscais.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. A Controladoria e as Funções do *Controller*
  - 1.1. Evolução da Controladoria como instrumento de controle e gerenciamento das atividades
  - 1.2. Estruturação, Funções e o papel da Controladoria
  - 1.3. Conceito de *accountability* e sua relação com a Controladoria
2. Planejamento e Controladoria Estratégica
  - 2.1. Conceito de Estratégia e as implicações para a Controladoria
  - 2.2. Metas Estratégicas
  - 2.3. Gestão Estratégica
3. Ferramentas da Administração Financeira e da Gestão Estratégica de Custos na Controladoria
  - 3.1. Ponto de Equilíbrio Contábil, Financeiro e Econômico
  - 3.2. Grau de Alavancagem Operacional e Financeiro
  - 3.3. Margem de Segurança
  - 3.4. Lote Econômico de Compras
  - 3.5. Ponto de Pedido
  - 3.6. Ponto de Reposição
  - 3.7. Curva ABC para Gestão de Estoques
4. Estratégias e Táticas para Determinação do Preço de Venda
  - 4.1. Preço de Venda Orientado pelo custo
  - 4.2. Preço de Venda Orientado pelo mercado
  - 4.3. Preço de Venda Orientado pela concorrência
  - 4.4. Preço de Venda Orientado pelo lucro

#### **METODOLOGIA**

Aulas Teóricas – Livro texto e casos práticos

Aulas Práticas: Resolução de Exercícios

#### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Avaliações Regimentais com notas de zero a dez (peso 2)

Avaliações Intermediárias com notas de zero a dez (peso 1)

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**CASTELLI**, Geraldo. Administração Hoteleira. 8ª edição. Caxias do Sul: EDUCS, 2001

**OLIVEIRA**, Luís Martins, *et al.* Controladoria Estratégica. São Paulo, Atlas, 2002.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**BETHLEM**, Agrícola. Estratégia Empresarial. 2ª edição. São Paulo, Atlas, 1999.

**FEMENICK**, Tomislav R. Sistemas de Custos para Hotéis. 2ª edição. São Paulo: CenaUm, 2000

**MARTINS**, Eliseu. Contabilidade de Custos. 9ª edição. São Paulo, Atlas, 2000.

**SILVA**, José Pereira. Análise Financeira das Empresas. 4ª edição. São Paulo, Atlas, 1999.

**TUCH**, David Lord (Org). Controles Gerenciais Hoteleiros. São Paulo: SENAC.

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: CONTROLADORIA HOTELEIRA II**  
**SÉRIE: 8º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 72/H**  
**PROF. LUIS CARLOS NUNES FERRAZ**  
**ANO: 2008**

#### **EMENTA**

Transmitir uma nova visão do papel dos contabilistas e destacar as oportunidades de contribuição para a gestão das empresas na obtenção de êxito nas metas estratégicas.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Fornecer aos alunos as ferramentas necessárias para a preparação e execução do Planejamento Orçamentário no moderno ambiente corporativo das empresas de classe mundial.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Controle Orçamentário e Financeiro
  - 1.1. Conceito
  - 1.2. Processo de Elaboração
  - 1.3. Características do Orçamento
  - 1.4. Vantagens e Desvantagens do Processo Orçamentário
    - 1.4.1. Orçamento Operacional
      - 1.4.1.1. Orçamento de Vendas
      - 1.4.1.2. Orçamento de Produção
      - 1.4.1.3. Orçamento de Matéria Prima
      - 1.4.1.4. Orçamento de Mão de Obra Direta
      - 1.4.1.5. Orçamento dos Gastos Gerais de Fabricação
      - 1.4.1.6. Orçamento dos Estoques
      - 1.4.1.7. Orçamento dos Custos
    - 1.4.2. Orçamento Financeiro e de Investimentos
      - 1.4.2.1. Orçamento das Necessidades de Capital
      - 1.4.2.2. Orçamento de Caixa
    - 1.4.3. Projeções dos Demonstrativos Contábeis
      - 1.4.3.1. Orçamento das Despesas
      - 1.4.3.2. Orçamento de Resultado
      - 1.4.3.3. Balanço Patrimonial Orçado
2. Métodos de Avaliação de Solvência/Insolvência das Empresas
  - 2.1. Método de Kanitz
  - 2.2. Método de Oliveira

#### **METODOLOGIA**

Aulas Teóricas – Livro texto e casos práticos  
Aulas Práticas: Resolução de Exercícios

#### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Avaliações Regimentais com notas de zero a dez (peso 2)  
Avaliações Intermediárias com notas de zero a dez (peso 1)

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**CASTELLI**, Geraldo. Administração Hoteleira. 8ª edição. Caxias do Sul: EDUCS, 2001

**OLIVEIRA**, Luís Martins, *et al.* Controladoria Estratégica. São Paulo, Atlas, 2002.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**BETHLEM**, Agrícola. Estratégia Empresarial. 2ª edição. São Paulo, Atlas, 1999.

**FEMENICK**, Tomislav R. Sistemas de Custos para Hotéis. 2ª edição. São Paulo: CenaUm, 2000

**MARTINS**, Eliseu. Contabilidade de Custos. 9ª edição. São Paulo, Atlas, 2000.

**SILVA**, José Pereira. Análise Financeira das Empresas. 4ª edição. São Paulo, Atlas, 1999.

**TUCH**, David Lord (Org). Controles Gerenciais Hoteleiros. São Paulo: SENAC.

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: LÍNGUA ESPANHOLA**  
**SÉRIE: 7º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 36/H**  
**PROF. MARCOS MAURÍCIO**  
**ANO: 2008**

#### **EMENTA**

Compreensão do espanhol escrito de textos específicos da área de hotelaria. Estudo das estruturas e do vocabulário fundamental do espanhol escrito, baseado na compreensão de textos sobre temas atuais. Exercícios estruturais. Estudos das principais estruturas gramaticais da língua. Desenvolver a compreensão oral, competência comunicativa, compreensão de leitura e expressão escrita da língua. Desenvolver a compreensão oral, competência comunicativa, compreensão de leitura e expressão escrita da língua espanhola. Desenvolvimento global de todas as habilidades lingüísticas visando fluência e precisão através do estudo individualizado de cada habilidade. Estudo morfossintático do espanhol; problemas específicos da morfossintaxe espanhola e suas aplicações orais e escritas. Estudo comparativo das culturas hispânicas e brasileiras.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Estimular o desenvolvimento das quatro habilidades em língua espanhola (compreensão leitora, compreensão auditiva, expressão oral e expressão escrita) para que o aluno possa se tornar um leitor/emissor mais eficiente e fluente.

Construir um conhecimento sistêmico da língua espanhola e conhecimento sobre tipos de textos veiculados à área de hotelaria e às áreas afins, de modo a possibilitar aos alunos um nível de compreensão geral..

Construir consciência lingüística dos usos que se fazem da língua

Consolidar e ampliar o vocabulário básico.

Habilitar o aluno para o uso de estratégias de leitura

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

O conteúdo, tanto no que se refere ao conhecimento sistêmico da língua quanto ao desenvolvimento de habilidades específicas, será trabalhado, fundamentalmente, a partir de textos que contemplem temas de interesse geral e específico da área de hotelaria, tais como: hotéis, agências de viagens, roteiros turísticos, sistemas de comunicação, telecomunicações, entre outros.

#### **ATIVIDADES DISCENTES**

Análise e discussão de textos, exercícios individuais e de grupo em sala.

#### **METODOLOGIA**

Aulas expositivas, discussão de textos, exercícios em sala.

#### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Provas regimentais dissertativas e sem consulta.

Trabalho realizado em grupo. Realização de um Glossário de Termos de Hotelaria.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FERREIRAS, Carol (et al), Nuevo yo hablo español. Letraviva Editora, São Paulo, 2001.

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: Língua Espanhola**  
**SÉRIE: 8º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 36/H**  
**PROF. Marcos Maurício**  
**ANO: 2008**

#### **EMENTA**

Compreensão do espanhol escrito de textos específicos da área de hotelaria. Estudo das estruturas e do vocabulário fundamental do espanhol escrito, baseado na compreensão de textos sobre temas atuais. Exercícios estruturais. Estudos das principais estruturas gramaticais da língua. Desenvolver a compreensão oral, competência comunicativa, compreensão de leitura e expressão escrita da língua. Desenvolver a compreensão oral, competência comunicativa, compreensão de leitura e expressão escrita da língua espanhola. Desenvolvimento global de todas as habilidades lingüísticas visando fluência e precisão através do estudo individualizado de cada habilidade. Estudo morfossintático do espanhol; problemas específicos da morfossintaxe espanhola e suas aplicações orais e escritas. Estudo comparativo das culturas hispânicas e brasileiras.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Estimular o desenvolvimento das quatro habilidades em língua espanhola (compreensão leitora, compreensão auditiva, expressão oral e expressão escrita) para que o aluno possa se tornar um leitor/emissor mais eficiente e fluente.

Construir um conhecimento sistêmico da língua espanhola e conhecimento sobre tipos de textos veiculados à área de hotelaria e às áreas afins, de modo a possibilitar aos alunos um nível de compreensão geral..

Construir consciência lingüística dos usos que se fazem da língua

Consolidar e ampliar o vocabulário básico.

Habilitar o aluno para o uso de estratégias de leitura

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Estudo sistêmico da língua através de exercícios e jogos.

Serão trabalhadas também situações de simulações que contemplem temas de interesse geral e específico da área de hotelaria, tais como: hotéis, agências de viagens, roteiros turísticos, sistemas de comunicação, telecomunicações, entre outros.

Estudo sistêmico da língua através de exercícios e jogos.

Técnicas de uso de dicionários e manuais de gramática como subsídios para a compreensão.

#### **ATIVIDADES DISCENTES**

Análise e discussão de textos, exercícios individuais e de grupo em sala.

#### **METODOLOGIA**

Aulas expositivas, discussão de textos, exercícios em sala.

#### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Provas regimentais dissertativas e sem consulta.

Trabalho realizado em grupo. Realização de um Glossário de Termos de Hotelaria.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FERREIRAS, Carol (et al), Nuevo yo hablo español. Letraviva Editora, São Paulo, 2001.

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: MANUTENÇÃO HOTELEIRA**  
**SÉRIE: 7º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 36/H**  
**PROF. LUIZ ANTONIO DA SILVA**  
**ANO: 2008**

**EMENTA**

Todo o processo produtivo, tendo em suas instalações máquinas, equipamentos, geradores de energia e edificação, merecem obrigatoriamente um eficiente programa de manutenção preventiva e corretiva.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

**Gerais:**

Colocar o profissional diante da efetiva necessidade do perfeito funcionamento de todas as instalações, e atenção necessária da população trabalhadora, frente aos defeitos e avarias encontrados e detectados pelo efetivo do hotel.

**Específicos:**

Conhecer a política de Manutenção de um Hotel, como garantir a funcionalidade das instalações, reconhecer o Hotel como um empreendimento empresarial que sofre desgaste normal em todo e qualquer processo produtivo. A preservação e funcionalidade, refletem a boa imagem do serviço hoteleiro. A satisfação do cliente de encontro com a qualidade dos serviços.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Introdução a política de manutenção hoteleira.
- O Universo necessário a considerar e os tipos de manutenção.
- O planejamento das tarefas de manutenção.
- A importância da manutenção como enfoque da qualidade do setor hoteleiro.
- A administração da manutenção.

**ATIVIDADES DISCENTES**

Estudo da administração, da manutenção hoteleira, estudo de casos, atividade em grupo visitas técnicas.

**AVALIAÇÃO**

Prova bimestral, Trabalhos e relatórios de visita técnica.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**CAVASSA, CESAR, RAMIREZ**, Hotéis Gerenciamento, Segurança e Manutenção / Ed. Roca – 2001 ;  
**LINSMAYER, EDUARDO** ; Guia Básico para Administração da Manutenção Hoteleira. Ed. SENAC – 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Manual de Legislação de Segurança e Medicina do Trabalho / Ed. Atlas SP – 20004.  
ABNT – Normas Técnicas Específicas

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: MANUTENÇÃO HOTELEIRA**  
**SÉRIE: 8º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 36/H**  
**PROF. LUIZ ANTONIO DA SILVA**  
**ANO: 2008**

**EMENTA**

Todo o processo produtivo, tendo em suas instalações máquinas, equipamentos, geradores de energia e edificação, merecem obrigatoriamente um eficiente programa de manutenção preventiva e corretiva.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

**Gerais:**

Colocar o profissional diante da efetiva necessidade do perfeito funcionamento de todas as instalações, e atenção necessária da população trabalhadora, frente aos defeitos e avarias encontrados e detectados pelo efetivo do hotel.

**Específicos:**

Conhecer a política de Manutenção de um Hotel, como garantir a funcionalidade das instalações, reconhecer o Hotel como um empreendimento empresarial que sofre desgaste normal em todo e qualquer processo produtivo. A preservação e funcionalidade, refletem a boa imagem do serviço hoteleiro. A satisfação do cliente de encontro com a qualidade dos serviços.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Configuração física do Hotel.
- Organização administrativa, estrutura organizacional e efetivo do Hotel.
- Organograma e respectivas funções.
- Arquivo técnico, legislação, projeto executivo da edificação do Hotel.
- Definir responsabilidades e planejamento para os trabalhos de manutenção.
- Atender as exigências de segurança, com procedimentos e ordens de serviço.
- 

**ATIVIDADES DISCENTES**

Estudo da administração, da manutenção hoteleira, estudo de casos, atividade em grupo visitas técnicas.

**AVALIAÇÃO**

Prova bimestral, Trabalhos e relatórios de visita técnica.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**CAVASSA, CESAR, RAMIREZ**, Hotéis Gerenciamento, Segurança e Manutenção / Ed. Roca – 2001 ;  
**LINSMAYER, EDUARDO** ; Guia Básico para Administração da Manutenção Hoteleira. Ed. SENAC – 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Manual de Legislação de Segurança e Medicina do Trabalho / Ed. Atlas SP – 20004.  
ABNT – Normas Técnicas Específicas

**DISCIPLINA: MATEMÁTICA FINANCEIRA E ESTATÍSTICA I**  
**SÉRIE: 7º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 36/H**  
**PROF. CARLOS QUINTINO**  
**ANO: 2008**

**EMENTA**

O curso abordará os principais conceitos da matemática financeira, tais como taxa de juros simples, taxa de juros compostos, equivalência de taxas, fluxos de caixa e operações financeiras e definição de estatística, medidas de tendências e gráficos.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Transmitir aos alunos os conhecimentos necessários da matemática financeira e demonstrar sua utilidade dentro das Ciências Contábeis.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**Apresentação do programa da disciplina.**

**1. Juros simples**

- Introdução
- Definições
- Taxas de juros
- Forma percentual
- Forma unitária
- Diagrama de capital no tempo
- Cálculo do juro
- Taxa proporcional
- Taxa equivalente
- Períodos não inteiros
- Montante
- Juro exato
- Juro comercial
- Multiplicador fixo
- Divisor fixo
- Valor atual
- Valor nominal

**2. Desconto**

- Desconto racional ou desconto “por dentro”
- Desconto comercial ou desconto “por fora”

**ATIVIDADES DISCENTES**

Utilização de listas de exercícios

**METODOLOGIA**

Aulas expositivas

Aulas práticas

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Provas semestrais regimentais com nota zero a dez.

Duas provas por semestre com notas de zero a dez.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**MATHIAS**, Washington Franco e **GOMES**, José Maria. Matemática Financeira. Editora Atlas. 1996

**SOBRINHO**, José Dutra Vieira. Matemática Financeira. Editora Atlas. 1995

**DE FARO**, Clóvis. Matemática Financeira. Rio de Janeiro: APEC, 1994.

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: MATEMÁTICA FINANCEIRA E ESTATÍSTICA II**  
**SÉRIE: 8º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 36/H**  
**PROF. CARLOS QUINTINO**  
**ANO: 2008**

#### **EMENTA**

O curso abordará os principais conceitos da matemática financeira, tais como taxa de juros simples, taxa de juros compostos, equivalência de taxas, fluxos de caixa e operações financeiras e definição de estatística, medidas de tendências e gráficos.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Transmitir aos alunos os conhecimentos necessários da matemática financeira e demonstrar sua utilidade dentro das Ciências Contábeis.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

##### **Apresentação do programa da disciplina.**

##### **1. Equivalência de Capitais**

- Equivalência de capitais com desconto racional
- Conjunto equivalentes de capitais
- Equivalência de capitais com desconto racional

##### **2. Juros compostos**

- Introdução
- Juro Montante
- Valor atual e valor nominal
- Elaboração de tabelas de juros
- Taxa equivalente
- Taxa efetiva
- Taxa nominal

##### **3. Desconto**

- Desconto racional

##### **4. Equivalência de capitais**

- Equivalência de capitais - critério do desconto racional

##### **5. Estatística**

- Introdução
- Definição de Estatística
- População e Amostra
- Estabelecimento de Inferência acerca da População
- Medidas de Tendência Central e de Dispersão
- Medidas de Tendência Central
- Média Aritmética
- Mediana
- Moda
- Gráficos

#### **ATIVIDADES DISCENTES**

Utilização de listas de exercícios

#### **METODOLOGIA**

Aulas expositivas

Aulas práticas

#### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Provas semestrais regimentais com nota zero a dez.

Duas provas por semestre com notas de zero a dez.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**MATHIAS**, Washington Franco e **GOMES**, José Maria. Matemática Financeira. Editora Atlas. 1996

**SOBRINHO**, José Dutra Vieira. Matemática Financeira. Editora Atlas. 1995

**DE FARO**, Clóvis. Matemática Financeira. Rio de Janeiro: APEC, 1994.

**CURSO: TURISMO**  
**DISCIPLINA: PROJETOS HOTELEIROS I**  
**SÉRIE: 7º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 36/H**  
**PROF. ROBERTA PEDROSO**  
**ANO: 2008**

#### **EMENTA**

O projeto no processo de planejamento. Fornecer ao aluno, conhecimentos técnicos e conceituais necessários para a elaboração de projetos. Análise de mercado. Estudos financeiros, administrativos, econômicos e jurídicos. Elaboração, execução, controle e avaliação do projeto. Planejamento de hotéis, sua estrutura física e funcional.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

##### **Gerais:**

Sequenciar a elaboração de um projeto hoteleiro, lendo-se em consideração o público alvo, o mercado e o objetivo do empreendimento. Dimensionar as estruturas estimando os custos do empreendimento através de dados atualizados do mercado.

##### **Específicos:**

Conceituação.

Apresentar a tipologia e as etapas do projeto.

Apresentar roteiros básicos cronograma financeiro.

Controle e avaliação.

Riscos.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- O projeto:
- Conceituação.
- Tipologia.
- Etapas.
- Roteiros básicos.
- Localização.
- Cronograma financeiro.
- Check list.
- Controle e avaliação.
- Riscos.
- Tipologia Hoteleira.
- Organograma Hoteleiro.
- Estrutura física dos setores.
- Operacionalidade.
- 

#### **ATIVIDADES DISCENTES**

Apresentação de seminários. Análise e discussão de textos. Desenvolvimento de trabalhos de pesquisas. Visitas técnicas fundamentadas com o conteúdo de cada bimestre.

#### **METODOLOGIA**

Aulas expositivas. Análise e reflexão de cases.

Dinâmicas em grupos. Discussão de textos específicos. Análise de notícias, materiais publicitários e desempenho de diversos empreendimentos hoteleiros.

#### **AVALIAÇÃO**

Provas bimestrais. Entrega de trabalhos de pesquisa. Apresentação de seminários. Atividade em sala: trabalhos com artigos de jornais e revistas especializadas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**CAMPOS**, V. Jose Rui. Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro. São Paulo: Papirus, 2003.

**ANDRADE**, N; **BRITO** P; **JORGE**, W. Hotel: planejamento e projeto.

**CASTELLI**, Geraldo. Administração hoteleira

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: PROJETOS HOTELEIROS II**  
**SÉRIE: 8º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 36/H**  
**PROF. ROBERTA PEDROSO**  
**ANO: 2008**

#### **EMENTA**

O projeto no processo de planejamento. Fornecer ao aluno, conhecimentos técnicos e conceituais necessários para a elaboração de projetos. Análise de mercado. Estudos financeiros, administrativos, econômicos e jurídicos. Elaboração, execução, controle e avaliação do projeto. Planejamento de hotéis, sua estrutura física e funcional.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

##### **Gerais:**

Sequenciar a elaboração de um projeto hoteleiro, lendo-se em consideração o público alvo, o mercado e o objetivo do empreendimento. Dimensionar as estruturas estimando os custos do empreendimento através de dados atualizados do mercado.

##### **Específicos:**

Conceituação.

Apresentar a tipologia e as etapas do projeto.

Apresentar roteiros básicos cronograma financeiro.

Controle e avaliação.

Riscos.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Mercado hoteleiro e Demanda.
- Lucratividade e Elasticidade nos empreendimentos hoteleiros.
- Taxa média de ocupação e ponto de equilíbrio.
- Impostos da hotelaria.
- Linhas de crédito.
- Entidades de classe.
- Terceirização/fontes alternativas de receita.
- Conceitos da administração hoteleira.

#### **ATIVIDADES DISCENTES**

Apresentação de seminários. Análise e discussão de textos. Desenvolvimento de trabalhos de pesquisas. Visitas técnicas fundamentadas com o conteúdo de cada bimestre.

#### **METODOLOGIA**

Aulas expositivas. Análise e reflexão de cases.

Dinâmicas em grupos. Discussão de textos específicos. Análise de notícias, materiais publicitários e desempenho de diversos empreendimentos hoteleiros.

#### **AVALIAÇÃO**

Provas bimestrais. Entrega de trabalhos de pesquisa. Apresentação de seminários. Atividade em sala: trabalhos com artigos de jornais e revistas especializadas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**CAMPOS**, V. Jose Rui. Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro. São Paulo: Papirus, 2003.

**ANDRADE**, N; **BRITO** P; **JORGE**, W. Hotel: planejamento e projeto.

**CASTELLI**, Geraldo. Administração hoteleira.

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**  
**PERÍODO: 7º SEMESTRE**  
**CARGA HORARIA: 36 H/A**  
**Profª ROBERTA PEDROSO.**  
**ANO: 2008**

#### **EMENTA**

Fornecer ao aluno, conhecimentos técnicos e conceituais necessários para a realização do Trabalho de conclusão de Curso.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

**Geral:** Proporcionar ao aluno condições para uma conduta em pesquisa científica através de elaboração e desenvolvimento de um plano de trabalho. A pesquisa deverá ser em nível de Iniciação Científica.

#### **Específico:**

Fornecer conhecimentos metodológicos para a elaboração de um projeto.

Informar sobre as normas e procedimentos para uma Iniciação Científica.

Desenvolver a percepção do aluno em relação aos conteúdos apresentados no curso, para a elaboração do trabalho.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

##### **1º Semestre**

- a)- Manual de normas técnicas.
- b)- Detecção de um problema.
- c)- Levantamento de informações através de revisão bibliográfica.
- d)- Planejamento do Trabalho.

##### **2º Semestre**

- e)- Execução: Material e Métodos.
- f)- Resultados: Obtenção e organização.
- g)- Discussão e Conclusão.
- h)- Redação do Trabalho.

#### **METODOLOGIA**

Aulas expositivas.

Orientação individual.

#### **AVALIAÇÃO.**

O orientador fará acompanhamento do aluno durante a execução do trabalho, através da freqüência e aproveitamento nas atividades desenvolvidas.

A avaliação final será realizada ao final com a apresentação da versão final do trabalho.

#### **BIBLIOGRAFIA**

MARCONI, Marina de Andrade e LAKATOS, Eva Maria. Metodologia Científica, Ed. Atlas, 2003.

ECO, Umberto e SEBEOK, Thomas. O signo dos Três, Ed. Perspectiva, 2002.

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**  
**PERÍODO: 8º SEMESTRE**  
**CARGA HORARIA: 36 H/A**  
**Profª ROBERTA PEDROSO.**  
**ANO: 2008**

**EMENTA**

Fornecer ao aluno, conhecimentos técnicos e conceituais necessários para a realização do Trabalho de conclusão de Curso.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

**Geral:** Proporcionar ao aluno condições para uma conduta em pesquisa científica através de elaboração e desenvolvimento de um plano de trabalho. A pesquisa deverá ser em nível de Iniciação Científica.

**Específico:**

Fornecer conhecimentos metodológicos para a elaboração de um projeto.  
Informar sobre as normas e procedimentos para uma Iniciação Científica.  
Desenvolver a percepção do aluno em relação aos conteúdos apresentados no curso, para a elaboração do trabalho.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- a)- Execução: Material e Métodos.
- b)- Resultados: Obtenção e organização.
- c)- Discussão e Conclusão.
- d)- Redação do Trabalho.

**METODOLOGIA**

Aulas expositivas.  
Orientação individual.

**AVALIAÇÃO.**

O orientador fará acompanhamento do aluno durante a execução do trabalho, através da freqüência e aproveitamento nas atividades desenvolvidas.  
A avaliação final será realizada ao final com a apresentação da versão final do trabalho.

**BIBLIOGRAFIA**

MARCONI, Marina de Andrade e LAKATOS, Eva Maria. Metodologia Científica, Ed. Atlas, 2003.  
ECO, Umberto e SEBOK, Thomas. O signo dos Três, Ed. Perspectiva, 2002.

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO**  
**SÉRIE: 7º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 150/H**  
**PROF. ROBERTA PEDROSO**  
**ANO: 2008**

**EMENTA**

Relatório;  
Atividades;  
Currículo;  
Metodologia.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Oferecer instrumental para que os alunos possam desenvolver suas atividades práticas na área de hotelaria.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Introdução
2. Aspectos Legais
3. O relatório de Estágio
4. Áreas que poderão ser realizado o estágio
5. Atividades que poderão ser desenvolvidas durante o estágio
6. Curriculum Vitae - como deve ser elaborado

**METODOLOGIA**

Aulas expositivas  
Palestras  
Discussão de textos

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Freqüência e pontualidade na apresentação dos relatórios parciais  
Freqüência e pontualidade nas aulas de orientação específica da área em que estão estagiando  
Apresentação de relatório final

**BIBLIOGRAFIA**

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo. São Paulo: Futura, 1998.

**CURSO: HOTELARIA**  
**DISCIPLINA: ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO**  
**SÉRIE: 8º SEMESTRE**  
**CARGA HORÁRIA: 150/H**  
**PROF. ROBERTA PEDROSO**  
**ANO: 2008**

**EMENTA**

Relatório;  
Atividades;  
Currículo;  
Metodologia.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Oferecer instrumental para que os alunos possam desenvolver suas atividades práticas na área de hotelaria.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Estrutura e apresentação do Relatório Final
2. Cronograma de Desenvolvimento do Estágio
3. Metodologia para apresentação dos trabalhos
4. Orientação de como elaborar o Relatório de Estágio, por área de atividade.

**METODOLOGIA**

Aulas expositivas  
Palestras  
Discussão de textos

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Frequência e pontualidade na apresentação dos relatórios parciais  
Frequência e pontualidade nas aulas de orientação específica da área em que estão estagiando  
Apresentação de relatório final

**BIBLIOGRAFIA**

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo. São Paulo: Futura, 1998.