

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM – SUBSEQUENTE

I – REQUERIMENTO

Elaborado pelo estabelecimento de ensino para o secretário de Estado da Educação.

II – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ENSINO

Indicação do nome do estabelecimento de ensino, de acordo com a vida legal do estabelecimento (VLE).

III - PARECER E RESOLUÇÃO DO CREDENCIAMENTO DA INSTITUIÇÃO

IV – JUSTIFICATIVA

O Curso Técnico em Hospedagem vem ao encontro da necessidade da formação do Técnico numa perspectiva de totalidade, o que significa recuperar a importância de trabalhar com os alunos os fundamentos científicos tecnológicos de forma integrada às disciplinas da Formação Específica, evitando a compartimentalização na construção do conhecimento.

A proposta encaminha para uma formação com a qual a teoria e prática possibilitam aos alunos compreenderem a realidade para além de sua aparência cujos os conteúdos não têm fins em si mesmos porque constituem-se em sínteses da apropriação histórica da realidade material e social pelo homem.

A organização dos conhecimentos, no Curso Técnico em Hospedagem, enfatiza o resgate da formação humana em que o aluno, como sujeito histórico, produz sua existência pelo enfrentamento consciente da realidade dada, produzindo valores de uso, conhecimentos e cultura por sua ação criativa.

De acordo com o Ministério do Turismo, nos próximos anos há que se melhorar a infraestrutura do turismo nacional, colocando-a dentro dos padrões mundiais de qualidade, permitindo com isto a organização de diversos destinos turísticos nacionais. O objetivo é ampliar o número de viagens no mercado interno, gerando mais empregos e trazendo mais divisas para o Brasil. O turismo brasileiro vai ampliar a oferta de produtos tanto para consumidores de baixa renda, como para a classe média e para o turista de renda alta.

A hospedagem é um importante elemento da oferta turística e fundamental para a prática do turismo, além de ser uma atividade lucrativa para o desenvolvimento econômico da atividade turística.

A estruturação Curricular do Curso Técnico em Hospedagem visa o aperfeiçoamento na concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizem todo o processo formativo.

Assim, os componentes curriculares integram-se e articulam-se garantindo que os saberes científicos e tecnológicos sejam a base da formação técnica. Por outro lado, as ciências humanas e sociais permitirão que o técnico em formação se compreenda como sujeito histórico que produz sua existência pela interação consciente com a realidade construindo valores, conhecimentos e cultura.

V – OBJETIVOS:

- Formar jovens e adultos através da oferta de curso de Educação Profissional Técnica, visando à aquisição dos conhecimentos científicos, tecnológicos, sociais e históricos que possibilitem a continuidade nos estudos e sua inserção no mundo do trabalho.
- Formar profissionais na área da hospedagem com compreensão das relações contraditórias presentes na vida social e produtiva e da necessidade da apreensão dos fundamentos que regem este

conhecimento, além de promover intervenção com o objetivo de melhorar a realidade em que se encontram.

- Propiciar a identificação dos equipamentos e serviços relativos aos meios de hospedagem.
- Propiciar conhecimento teórico-prático sobre as técnicas de hospitalidade utilizadas nos diversos meios de hospedagem.
- Valorizar os saberes tácitos na construção dos conhecimentos científicos.

VI – DADOS GERAIS DO CURSO

Habilitação Profissional: Técnico em Hospedagem

Eixo tecnológico: Hospitalidade e Lazer

Forma: Subsequente

Carga Horária Total do Curso: 800 h

Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período: noturno (manhã, tarde ou noite).

Regime de Matrícula: Semestral

NÚMERO DE VAGAS POR TURMA: mínimo de 35 alunos

Período de Integralização do Curso: mínimo 02 (dois) semestres , máximo 10 (dez) semestres letivos.

Requisitos de Acesso: Conclusão do Ensino Médio

Modalidade de Oferta: Presencial.

VII - PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO

Realiza atividades de recepção, reserva, governança, mensageria e concierge em meios de hospedagem. Supervisiona a manutenção dos equipamentos. Executa serviços de atendimento e suporte aos clientes.

**VIII - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CONTENDO AS INFORMAÇÕES
RELATIVAS À ESTRUTURA DO CURSO:**

a. Descrição das Disciplinas

1. ADMINISTRAÇÃO NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

Carga horária total: 48h

EMENTA: O estudo dos fundamentos da administração voltados aos meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Definições de Administração	1.1. Definições 1.2. Fundamentos gerais da administração 1.3. Tipos de administração 1.4. Planejamento administrativo de empresas turísticas
2 Marketing	2.1. Marketing turístico 2.2. Segmentação do mercado 2.3. Demandas reais e potenciais 2.4. Promoção de vendas 2.5. Produto turístico e motivação 2.6. Imagem e destino

BIBLIOGRAFIA

BENNETT, P. D. **O comportamento do consumidor**. São Paulo: Atlas, 1995.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias Do Sul: Educus, 1999.



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E TRABALHO

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração**. 6ª ed.. São Paulo: Makron Books, 1999.

COBRA, Marcos. **Administração de Marketing**. São Paulo: Atlas, 2000.

GRACIOSO, Francisco. **Marketing estratégico**. São Paulo: Atlas, 2001.

GRACIOSO, Francisco. **Marketing: o sucesso em cinco movimentos**. São Paulo: Atlas, 1998.

GRUENWALD, G. **Como desenvolver e lançar um produto novo no mercado**. São Paulo: Makron Books, 1994.

KOTLER, Philip. **Administração de Marketing**, São Paulo: Atlas, 2000.

KWASNICKA, Eunice Lacava. **Teoria geral da Administração**. 2ª ed.. São Paulo: Atlas, 1997.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing: conceito, exercícios, casos**. 4. Ed.. São Paulo: Atlas, 1997.

MAXIMIANO, Antonio César Amaru. **Introdução à Administração**. 4ª ed.. São Paulo: Atlas, 1995.

MAXIMIANO, Antonio César Amaru. **Teoria geral da Administração**. 3ª ed.. São Paulo: Atlas, 2002.

MONTANA, Patrick J. **Administração**. 2ª ed.. São Paulo: Saraiva, 1998.

SILVA, Reinaldo Oliveira. **Teorias da Administração**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.

TEIXEIRA S. F. M. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 1997.

2. ALIMENTOS E BEBIDAS

Carga horária total: 48h

EMENTA: Compreensão sobre serviços do setor de alimentos e bebidas voltado aos meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Setor de alimentos e bebidas	1.1. Controle de estoque 1.2. Funcionamento da cozinha, setor de alimentos e bebidas 1.3. Sanitização e acondicionamento de alimentos 1.4. Higiene pessoal e do alimento 1.5. Mise-en-place 1.6. Interpretação de fichas técnicas 1.7. Processos de automação 1.8. Cardápios
2 Tipologia de bares	2.1. Vendas 2.2. Regras sobre vendas de bebidas alcoólicas 2.3. Processo de venda em restaurante
3 Serviços para clientes	3.1. Métodos de promoção e incentivo de vendas 3.2. Planejamento e organização de eventos e banquetes

BIBLIOGRAFIA

BERNARDES, S. M. et al. **Cardápio**: Guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001.

DAVIES, C. A. **Alimentos & bebidas**. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FREUND, T. **Técnicas de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000. GUERRIER, Y. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes**. São Paulo, 2000.

Manual de serviço de garçom. São Paulo: SENAC, 1996.

Manual do Maitre. SENAC Nacional, 2000.

PACHECO, A. de O. **Manual de serviço do garçom**. São Paulo: SENAC, 2005.

Planejamento e organização de buffet. São Paulo: SENAC, 1989.
TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul : EDUCS, 2000.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2005.

TEIXEIRA; S. F.M.G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 1997.

3. ESPANHOL INSTRUMENTAL

Carga horária total: 32h

EMENTA: Estudo da língua espanhola voltada às especificidades dos meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Vocabulário básico	1.1. Linguagem coloquial 1.2. Leitura e interpretação de textos
2 Vocabulário técnico	2.1. Leitura e interpretação de textos
3 Cultura hispânica	3.1. Conhecimentos gerais 3.2. Fonética e fonologia do espanhol 3.3. Heterogenéricos, heterossemânticos e heterotônicos
4 Textos em Turismo e Hospedagem	4.1. Leitura e interpretação de textos

BIBLIOGRAFIA

BLASCO, CECILIA. **Fale tudo em espanhol em viagens!** 1ª edição. São Paulo: Disal, 2009.

KINDERSLEY, Dorling. **Espanhol:** guia de conversação para viagem. 5a. edição. São Paulo: Publifolha, 2005.

MARTINEZ, RON; ARIAS, Sandra di Lullo. **Como dizer tudo em Espanhol:** fale a coisa certa em qualquer situação. 1ª edição. São Paulo: Campus, 2001.

4. FUNDAMENTOS DO TRABALHO

Carga horária total: 32h

EMENTA: A análise do trabalho humano nas perspectivas ontológica e histórica; o trabalho como realização da humanidade, como produtor da sobrevivência e da cultura; o trabalho como mercadoria no industrialismo e na dinâmica capitalista. As transformações no mundo do trabalho: tecnologias, globalização, qualificação do trabalho e do trabalhador.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Ser social	1.1. Mundo do trabalho 1.2. Sociedade
2 Dimensões do trabalho humano	2.1. História das transformações do mundo do trabalho. 2.2. Trabalho como mercadoria: processo de alienação. 2.3. Emprego, desemprego e subemprego. 2.4. Globalização 2.5. Novas tecnologias produtivas e organizacionais no mundo do trabalho 2.6. Inclusão do trabalhador na nova dinâmica do trabalho.

BIBLIOGRAFIA

CHESNAIS, F. **Mundialização do capital.** Petrópolis: Vozes, 1997.

FROMM, E. **Conceito marxista de homem**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

GENRO, T. **O futuro por armar. Democracia e socialismo na era globalitária**. Petrópolis: Vozes, 2000.

GENTILI, P. **A educação para o desemprego. A desintegração da promessa integradora**. In: Frigotto, G. (Org.). *Educação e crise do trabalho: perspectivas de final de século*. 4 ed. Petrópolis: Vozes, 2000.

GRAMSCI, A. **Concepção dialética da história**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

HOBSBAWM, E.. **A era dos extremos O Breve Século XX 1914-1991**. São Paulo: Editora da UNESP, 1995.

JAMESON. F. **A cultura do dinheiro**. Petrópolis: Vozes, 2001.

LUKÁCS, G. **As bases ontológicas do pensamento e da atividade do homem**. *Temas de Ciências Humanas*. São Paulo: [s.n], 1978.

MARTIN, H. P.; SCHUMANN, H. **A armadilha da globalização: O assalto à democracia e ao bem-estar**. São Paulo: Globo, 1996.

NEVES, L.M. W. **Brasil 2000: nova divisão do trabalho na educação**. São Paulo: Xamã, 2000.

NOSELLA, P. Trabalho e educação. In: Frigotto, G. (Org.). **Trabalho e conhecimento: dilemas na educação trabalhador**. 4 ed. São Paulo: Cortez, 1997.

SANTOS, B. **Reinventando a democracia. Entre o pre-contratualismo e o pós-contratualismo**. In: Beller, Agnes et al. *A crise dos paradigmas em ciências sociais*. Rio de Janeiro: Contraponto, 1999.

5. FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE

Carga horária total: 32h

EMENTA: O estudo dos fundamentos do Turismo e da Hospitalidade como um princípio das relações humanas. Legislação e infraestrutura no Turismo e na Hospitalidade.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Conceitos	1.1. Tipos de turismo 1.2. Importância sócio-econômica
2 Legislação	2.1. Órgãos oficiais do turismo 2.2. Associações 2.3. Infraestrutura turística 2.4. Equipamentos e serviços
3 Serviços em hospedagem	3.1. Classificação oficial. 3.2. Mtur 3.3. Classificação extra-oficial 3.4. Guias turísticos 3.5. Meios e serviços de alimentação 3.6. Serviços de entretenimento 3.7. Agências de turismo 3.8. Transpostadoras. 3.9. Locadoras de veículos 3.10. Comércio 3.11. Casas de câmbio 3.12. Terminais de passageiros e outros.
4 Infraestrutura	4.1. Sistemas de transportes/ educação / telecomunicação / segurança / equipamentos médicos hospitalares / outros. 4.2. Estabelecimentos de apoio 4.3. Sistema turístico 4.4. Impactos do turismo
5 Tipos de turismo	5.1. Áreas do turismo 5.2. Perfil do turista 5.3. Mercado turístico 5.4. Políticas públicas de turismo
6 Tempos e espaços em Hospitalidade	6.1. A hospitalidade na história 6.2. Os mitos da hospitalidade 6.3 A hospitalidade dentro do paradigma da dádiva e como atributo 6.4 Hospitalidade doméstica, urbana e virtual

	<p>6.5 As leis da hospitalidade 6.7 Hospitalidade como fato social</p>
7 Etiqueta	<p>7.1. Anfitrião e hóspede 7.2. Visitante e visitado 7.3. Estatuto da domesticidade 7.4. Hospitaleiro e anfitrião 7.5. Hostilidade, recepção e agressão 7.6. A recepção, a hospedagem, a alimentação e o entretenimento do hóspede</p>
8 Hospitalidade urbana	<p>8.1. Eventos e festividades 8.2. Hospitalidade e educação 8.3. Os metiês da hospitalidade 8.4. A gorjeta 8.5. Sexo na hospitalidade 8.6. Comunicação de massa x comunicação interpessoal 8.7. Tabus e afecções da hospitalidade</p>

BIBLIOGRAFIA

BARRETTO, Margarita. **Planejamento e Organização em Turismo**. Campinas: Papirus, 2001.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **A questão do método em turismo**. In.: _____, **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. 6.ed. São Paulo: Futura, 2002.

DIAS, Celia Maria de Moraes; et all. **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Manole: Barueri/SP, 2006.

DIAS, Reinaldo. **Planejamento do Turismo – política e desenvolvimento do Turismo no Brasil**. São Paulo: Atlas, 2003.

GASTAL, Suzana. **Turismo: 9 propostas para um saber-fazer**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2001 Coleção Comunicação, 4.

GONÇALVES, Maria Helena B. **Introdução a Turismo e hotelaria**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

HOLLANDA, Janir. **Turismo: operação e agenciamento**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2003.



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E TRABALHO

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do Turismo**. 3ª Edição. São Paulo: Editora Aleph, 2001.

LAGE, Beatriz H. G e MILONE, Paulo C. **Turismo na economia**. 1ª Edição. São Paulo: Editora Aleph, 2004 – Coleção ABC do Turismo.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade**. Manole: Barueri/SP, 2005.

LEMONS, Leandro. **Turismo: que negócio é esse?** Campinas: Papyrus, 2001.

MAMEDE, Gladston. **Direito do Consumidor no Turismo**. São Paulo: Atlas, 2004.

MEDLIK, A. Lockwood, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Manole: Barueri/SP, 2005.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. **Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal**. São Paulo: Atlas, 2001.

OCTÁVIO, Luiz. **Hospitalidade**. 1ª Edição. São Paulo: Editora Aleph, 2004 – Coleção ABC do Turismo.

PELIZZER, Hilario Angelo. **Turismo de negócios**. São Paulo: Thompson Pioneira, 2005.

WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. Manole: Barueri/SP, 2006.

6. GOVERNANÇA

Carga horária total: 64h

EMENTA: Análise dos processos e rotinas da Governança em Meios de Hospedagem. Estudo de manutenção e decoração. Estudo de administração e legislação.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Governança	1.1. Organização da Governança
2 Manutenção e decoração	2.1. Higiene e segurança no trabalho 2.2. Técnicas de trabalho e organização de camareira 2.3. Material de limpeza, utensílios e equipamentos. 2.4. Rouparia de andar 2.5. Técnicas de trabalho e organização da lavanderia 2.6. Técnicas de trabalho e organização de limpeza
3 Administração e legislação	3.1. Gerenciamento da governança 3.2. Normas constitucionais, legais e regulamento sobre a governança

BIBLIOGRAFIA

CÂNDIDO, Índio. **Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CÂNDIDO, Índio. **Governança em Hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. **Camareira: mercado profissional**. São Paulo: SENAC, 2009.

7. INGLÊS INSTRUMENTAL

Carga horária total: 32h

EMENTA: Estudo da língua inglesa voltada às especificidades dos meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Gêneros textuais	1.1. Textos informativos 1.2. Textos literários 1.3. Textos dissertativos 1.4. Textos publicitários
2 Vocabulário técnico	2.1. Textos técnicos
3 Linguística	3.1 Elementos do discurso. 3.2 Variedades linguística 3.3 Diversidade cultural 3.4 Conhecimentos linguísticos

BIBLIOGRAFIA

MURPHY, RAYMOND. **Essensial grammar in use**. Gramática básica da língua inglesa. Cambridge: Editora Martins fontes.

MURPHY, RAYMOND. **English grammar in use**. 3ª ed. Ed. Cambridge University (Brasil).

ZAMARIN, Laura; MASCHERPE, Mario. **Os falsos cognatos**. 7ª Edição. BERTRAND BRASIL: 2000.

8. LEGISLAÇÃO APLICADA AO TURISMO

Carga horária total: 32h

EMENTA: Estudo de noções do Direito e da legislação específica que envolvem as atividades dos meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Legislação	1.1. Noções de abertura de empresa turística. 1.2. Aspectos tributários trabalhistas nas atividades turísticas. 1.3. Relações comerciais entre fornecedores de

	serviços turísticos. 1.4. Relações de consumo turístico. 1.5. Contratos.
--	--

BIBLIOGRAFIA

_____ **Código Civil Brasileiro – CCB:** lei 10.406/02. São Paulo: Saraiva, 2007.

_____ **Código de Defesa do Consumidor – CDC.** São Paulo: Saraiva, 2007.

_____ **Código Tributário Nacional – CTN.** São Paulo: Saraiva, 2007.

_____ **Consolidação das Leis do Trabalho – CLT:** lei 5452/43. São Paulo: Saraiva, 2007.

_____ **Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA.** São Paulo: Saraiva, 2007.

_____ **Estatuto do Idoso.** São Paulo: Saraiva, 2007.

_____ **Legislação Ambiental.** São Paulo: Saraiva, 2007.

_____ **Legislação Previdenciária.** São Paulo: Saraiva, 2007.

_____ **Direito Constitucional.** São Paulo: Atlas, 2006.

_____ **Código Civil Brasileiro.** 19ª ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

_____ **Constituição da República Federativa do Brasil.** São Paulo: Saraiva, 2007.

_____ **Vade Mecum.** São Paulo: Saraiva, 2006.

COTRIM, E. L. **Direito básico.** Curitiba: LBR, 2004.

DOWER, N. G. B. **Instituições de Direito Público e Privado.** 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

GIAMBIAGI, F.; ALEM, C. A. **Finanças públicas:** teoria e prática no Brasil. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

MONTEIRO, W. de B. **Direito Civil.** São Paulo: Saraiva, 2003.

MORAES, A. **Direito Administrativo**. São Paulo: Atlas, 2006.

NASCIMENTO, A. M. **Iniciação ao Direito do Trabalho**. São Paulo: LTR, 2004.

PALAIA, N. **Noções essenciais de Direito**. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

REQUIÃO, R.. **Curso de Direito Comercial**. São Paulo: Saraiva, 2003.

9. MEIOS DE HOSPEDAGEM

Carga horária total: 32h

EMENTA: Estudo dos meios de hospedagem, de acordo com a classificação e tipo de administração.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 História da hotelaria	1.1. Hotelaria no mundo 1.2. Hotelaria no Brasil
2 Tipologia	2.1. Tipos de hospedagem 2.2. Classificação de hospedagem 2.3. Redes e cadeias hoteleiras 2.4. Tipos de administração

BIBLIOGRAFIA

ASCANIO, Alfredo. **Turismo e planejamento hoteleiro:** avaliação econômica e ambiental. São Paulo: Ed Papyrus, 2003.

CÂNDIDO, Índio **Gestão de hotéis** técnicas, operações e serviços, Ed EDUCS Caxias do Sul, 2003.

DIAS, C. M. M. *Et All*, **Hospitalidade, reflexões e perspectivas**. Ed. Manole, 2.002.

GUIA Quatro Rodas Brasil. São Paulo. Ed. Abril – Diversos anos.

TORRE, F. **Administração hoteleira**, vol 1 e 2. Ed. Rocca, 2001.

CHON, Kye – Sung **Hospitalidade, conceitos e aplicações**, Pioneira Thomson Learning, 2003.

10. OPERACIONALIZAÇÃO DE EVENTOS

Carga horária total: 48h

EMENTA: Compreensão dos conceitos dos tipos de eventos e sobre os processos de operacionalização de eventos em meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Conceitos	1.1. Tipologia
2 Operacionalização	2.1 Operacionalização 2.2. Estrutura para eventos 2.3. Organização de eventos 2.4 Datas comemorativas 2.5 Banquete 2.6 Eventos em hotéis

BIBLIOGRAFIA

BRENOL, Renato. **Manual de eventos. São Paulo, 2001**

COSTA, Cleuza Gimenez. **Organização de eventos.** São Paulo: Summus, 1997.

DESSLER, G. **Administração de Recursos Humanos.** São Paulo: Prentice Hall, 2003.

GIL, Antonio Carlos. **Administração de Recursos Humanos: um enfoque profissional.** São Paulo: Atlas, 1996.

GOLDANICK, Karin. **Turismo de eventos.** São Paulo, 2000.

NUNES, Marina Martinez. **Cerimonial para executivos**. Porto Alegre: Sagra, 1999.

PONTELO, Juliana; Cruz, Lucineide. **Gestão de Pessoas**. Manual de rotinas trabalhistas. Brasília: Senac. 2006.

RIBEIRO, Antonio de Lima. **Gestão de Pessoas**. São Paulo: Editora Saraiva:2006.

11. PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

Carga horária total: 96h

EMENTA: Elaboração do planejamento e da organização de serviços em meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Planejamento	1.1. Organização e supervisão de serviços 1.2 Gestão de serviços 1.3 Operacionalização e comercialização 1.4 Operacionalização de setores 1.5 Avaliação da satisfação dos clientes

BIBLIOGRAFIA

ASCANIO, Alfredo. **Turismo e planejamento hoteleiro: avaliação econômica e ambiental**. São Paulo: Ed Papirus, 2003.

CÂNDIDO, Índio **Gestão de hotéis**. técnicas, operações e serviços, Ed EDUCS Caxias do Sul, 2003.

DIAS, C. M. M. *Et All*, **Hospitalidade, reflexões e perspectivas**. Ed. Manole, 2.002.

GUIA Quatro Rodas Brasil. São Paulo. Ed. Abril – Diversos anos.

TORRE, F. **Administração Hoteleira**, vol 1 e 2. Ed. Rocca, 2001.

CHON, Kye – Sung **Hospitalidade, conceitos e aplicações**, Pioneira Thomson Learning, 2003.

12. RECEPÇÃO

Carga horária total: 64h

EMENTA: Orientação sobre os procedimentos e rotinas de recepção em meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Recepção	1.1. Técnicas de vendas e reservas 1.2. Sistemas 1.3. Ferramentas de trabalho 1.4. Administração e legislação 1.5. Operacionalização

BIBLIOGRAFIA

CANDIDO, Indio; VIEIRA, Elenara Vieira. **Recepção hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

CHON, Kye – Sung **Hospitalidade, conceitos e aplicações**, Pioneira Thomson Learning, 2003.

DIAS, C. M. M. *Et All*, **Hospitalidade, reflexões e perspectivas**. Ed. Manole, 2.002.

GUIA Quatro Rodas Brasil. São Paulo. Ed. Abril – Diversos anos.

PEREZ, Luis di Muro. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.

13. RELAÇÕES INTERPESSOAIS

Carga horária total: 32h

EMENTA: O Estudo das relações interpessoais no ambiente de trabalho e nas relações humanas. Compreensão dos processos de comunicação, de ética e de etiqueta nas relações interpessoais.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Ocupação	1.1. Classes e funções 1.2. Habilidades e atitudes 1.3. Liderança
2 Comunicação	2.1. Motivação do profissional 2.2. Relacionamento com o turista 2.3. Resolução de conflitos
3 Ética	3.1 Conceito e fundamentos 3.2 Valores de cidadania
4 Etiqueta	4.1. Postura 4.2. Higiene 4.3. Apresentação pessoal

BIBLIOGRAFIA

BOM SUCESSO, E. de P. **Relações interpessoais e qualidade de vida no trabalho**. Rio de Janeiro: QualityMark, 1992

MINICUCCI, A. **Dinâmica de grupo: teorias e sistemas**. São Paulo: Atlas, 1982.

MOSCOVICI, F. **Desenvolvimento interpessoal: Treinamento e Grupo**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

MOSCOVICI, F. Equipes Dão Certo: **A multiplicação do talento humano**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1996.

TAIFEL, H. **Grupos humanos e categorias sociais** (Vol. I e Vol. II). Lisboa: Horizonte, 1983.

VIGNERON, J. **Comunicação interpessoal e formação permanente** – Série Saber. Coleção Formação permanente. São Paulo: Angellara Editora, 1997.

14. RESERVAS E COMERCIALIZAÇÃO DE ESPAÇOS DE HOSPEDAGEM

Carga horária total: 64h

EMENTA: Compreensão dos processos e rotinas do setor de reservas em meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Organização de reservas	1.1. Vouchers 1.2. Alfabeto fonético e terminologias internacionais 1.3. Técnicas de venda 1.4. Sistemas de reservas 1.5. Venda pacotes turísticos 1.6. Produtos e serviços de hospedagem 1.7. Qualidade de atendimento

BIBLIOGRAFIA

ARAÚJO, L. C. de. **Organização sistemas e métodos**. São Paulo: Atlas, 2001.

ASCANIO, Alfredo. **Turismo e planejamento hoteleiro: avaliação econômica e ambiental**. São Paulo: Ed Papirus, 2003.

CÂNDIDO, Índio **Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços**. Ed EDUCS Caxias do Sul, 2003.

CHON, Kye – Sung. **Hospitalidade, conceitos e aplicações**. Pioneira Thomson Learning, 2003.

COIMBRA, Ricardo. **Assassinatos na hotelaria**. São Paulo: Casa da Qualidade, 2001.

CURY, A.. **Organização & métodos**: uma visão holística. Editora Atlas.

DIAS, C. M. M. *Et All*, **Hospitalidade, reflexões e perspectivas**. Ed. Manole, 2.002.

FILHO, J. C. **O & M integrado à Informática**. Rio de Janeiro: LTC, 2001.

GUIA Quatro Rodas Brasil. São Paulo. Ed. Abril – Diversos anos.

TORRE, F. **Administração hoteleira**, vol 1 e 2. Ed. Rocca, 2001.

15. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL NA HOSPEDAGEM

Carga horária total: 48h

EMENTA: Compreensão das noções básicas de ecologia, educação ambiental e legislação ambiental para atividades nos meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Ecologia	1.1. Ecologia 1.2. Cenário econômico global 1.3. Papel das empresas 1.2. Influência do consumidor
2 Legislação ambiental	2.1. Responsabilidade ambiental 2.2. ISO 14000 2.3. Educação ambiental 2.4. Legislação ambiental



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E TRABALHO

BIBLIOGRAFIA

COSTA, Patrícia Côrtes. **Unidades de conservação: matéria prima do ecoturismo**. São Paulo: Aleph, 2002.

FILHO, Americo Pellegrini. **Dicionário enciclopédico de Ecologia e Turismo**. 1a. edição. Barueri: Manole, 2000.

RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável – a proteção do meio ambiente**. Campinas, SP: Papirus, 1997.

ASSUMPÇÃO, Luiz Fernando Joly. **Sistema de Gestão Ambiental - manual prático para implementação de SGA e Certificação ISO 14.001**

DIAS, Reinaldo. **Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. Editora Atlas.

DONAIRE, Denis. **Gestão Ambiental na Empresa**. Editora Atlas. 2ª. Edição
KNIGHT, H.JAMES HARRINGTON ALAN. **A implementação da ISSO 14000**. Editora Atlas.

MONTIBELLER F., Gilberto. **Empresas, desenvolvimento e ambiente**. Editora Manole.

ROMERO, Marcelo de Andrade et al. **Curso de Gestão Ambiental** – Editora Manole – 2007.

SEBRAE. **Curso Básico de Gestão Ambiental**.2004.

SEWELL, Granville H. **Administração e controle de qualidade ambiental**. Editora Pedagógica Universitária.

TIBOR, Tom. FELDMAN, Ira – **ISO 14000 – Um guia para as nova normas de gestão ambiental** . Editora Futura .1996.

VALLE, Cyro Eyley do. **Qualidade ambiental ISO 14000**. Editora SENAC.

16. TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO

Carga horária total: 32h

EMENTA: Estudo dos componentes essenciais da comunicação voltados para atuação em meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Aspectos gramaticais	1.1. Norma culta 1.2. Linguagem 1.3. Funções do texto
2 Redação.	2.1. Produção de textos 2.2. Gramática e ortografia instrumental 2.3. Redação técnica 2.4. Leitura e interpretação

BIBLIOGRAFIA

BLIKSTEIN, IZIDORO. **Como falar em público:** técnicas de Comunicação para apresentações. 1a. Edição. São Paulo: Alínea, 2006.

NOBREGA, Maria Helena da. **Estratégias de Comunicação em grupo:** como se apresentar em eventos empresariais e acadêmicos. 1a. edição. São Paulo: Atlas, 2007.

OMT. **Sinais e símbolos turísticos:** guia ilustrado e descritivo. São Paulo: Roca, 2003.

17. TÉCNICAS DE LAZER E RECREAÇÃO

Carga horária total: 64h

EMENTA: Fundamentos de planejamento, de organização e de execução de técnicas de lazer e recreação em meios de hospedagem.

CONTEÚDO ESTRUTURANTE	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Lazer	1.1. Lazer
2 Recreação	2.1. Atividades recreativas 2.2. Atividades para ambientes abertos e fechados 2.3. Atividades direcionadas a faixas etárias
3 Esportes	3.1. Jogos inteligentes
4 Novas tecnologias	4.1. Internet e jogos eletrônicos

BIBLIOGRAFIA

CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. **Lazer e recreação**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

CIVITATE, Hector. **Jogos recreativos**. São Paulo: Sprint, 2001.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do Turismo**. 3ª Edição. São Paulo: Editora Aleph, 2001.

b. Plano de Estágio NÃO OBRIGATÓRIO com Ato de Aprovação do NRE

1. Identificação da Instituição de Ensino

Nome do estabelecimento:

Entidade mantenedora:

Endereço (rua, nº., bairro):

Município:

NRE:

2. Identificação do curso

Habilitação:



**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E TRABALHO**

Eixo Tecnológico:

Carga horária total:

Do curso: _____ horas

Do estágio: _____ horas

3. Coordenação de Estágio

Nome do professor:

Ano letivo:

4. Justificativa

Deve conter as concepções (educação profissional, curso, currículo, estágio).

Inserção do aluno no mundo do trabalho; a importância do estágio como um dos elementos constituintes de sua formação; e o que distingue o estágio das demais disciplinas e outros elementos que justifiquem a realização do estágio.

5. Objetivos do Estágio

6. Local (ais) de realização do Estágio

7. Distribuição da Carga Horária (por semestre, período...)

8. Atividades do Estágio

9. Atribuições do Estabelecimento de Ensino

10. Atribuições do Coordenador

11. Atribuições do Órgão/instituição que concede o Estágio

12. Atribuições do Estagiário

13. Forma de acompanhamento do Estágio

14. Avaliação do Estágio

15. Anexos (se houver)

* O Plano de Estágio dos estabelecimentos de ensino que ofertam Cursos Técnicos deve ser analisado pelo Núcleo Regional de Educação que emitirá parecer próprio (Ofício Circular nº 047/2004 – DEP/SEED e Instrução nº 028/2010 – SUED/SEED).

c. DESCRIÇÃO DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS PREVISTAS

Aulas de campo em hotéis, eventos, restaurantes, academias, faculdades e em outros ambientes relacionados às disciplinas do Curso. Realizações de eventos gastronômicos, mostras e simulações hoteleiras.

d. MATRIZ CURRICULAR

MATRIZ CURRICULAR PADRÃO

Matriz Curricular					
Estabelecimento:					
Município:					
Curso: TÉCNICO EM HOSPEDAGEM					
Forma: SUBSEQUENTE			Ano: 2017		
Turno: NOITE			Carga horária: 800 horas		
			Organização: SEMESTRAL		
DISCIPLINAS			SEMESTRES		Horas
			1^a	2^a	
1	3073	ADMINISTRAÇÃO NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM	48	-	48
2	436	ALIMENTOS E BEBIDAS	-	48	48
3	1305	ESPANHOL INSTRUMENTAL	-	32	32
4	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO	-	32	32
5	4942	FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE	32	-	64
6	3079	GOVERNANÇA	32	32	64
7	1113	INGLÊS INSTRUMENTAL	32	-	32
8	423	LEGISLAÇÃO APLICADA AO TURISMO	32	-	32
9	416	MEIOS DE HOSPEDAGEM	32	-	32
10	3075	OPERACIONALIZAÇÃO DE EVENTOS	-	48	48
11	3076	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM	32	64	96
12	3077	RECEPÇÃO	32	32	64
13	2324	RELAÇÕES INTERPESSOAIS	32		32
14	3078	RESERVAS E COMERCIALIZAÇÃO DE ESPAÇOS DE HOSPEDAGEM	32	32	64
15	3080	RESPONSABILIDADE AMBIENTAL NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM	-	48	48
16	190	TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO	32	-	32
17	3081	TÉCNICAS DE LAZER E RECREAÇÃO	32	32	32
TOTAL			400	400	800

MATRIZ CURRICULAR OPERACIONAL

Matriz Curricular				
Estabelecimento:				
Município:				
Curso: TÉCNICO EM HOSPEDAGEM				
Forma: SUBSEQUENTE				
Turno: NOTURNO			Carga horária: 800 horas	
			Organização: SEMESTRAL	
DISCIPLINAS			SEMESTRES	
			1^a	2^a
1	3073	ADMINISTRAÇÃO NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM	3	-
2	436	ALIMENTOS E BEBIDAS	-	3
3	1305	ESPAHOL INSTRUMENTAL	-	2
4	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO	-	2
5	4942	FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE	2	-
6	3079	GOVERNANÇA	2	2
7	1113	INGLÊS INSTRUMENTAL	2	-
8	423	LEGISLAÇÃO APLICADA AO TURISMO	2	-
9	416	MEIOS DE HOSPEDAGEM	2	-
10	3075	OPERACIONALIZAÇÃO DE EVENTOS	-	3
11	3076	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM	2	4
12	3077	RECEPÇÃO	2	2
13	2324	RELAÇÕES INTERPESSOAIS	2	
14	3078	RESERVAS E COMERCIALIZAÇÃO DE ESPAÇOS DE HOSPEDAGEM	2	2
15	3080	RESPONSABILIDADE AMBIENTAL NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM	-	3
16	190	TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO	2	
17	3081	TÉCNICAS DE LAZER E RECREAÇÃO	2	2
TOTAL			25	25

e. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

1. INTRODUÇÃO

Tomando como referência as “Diretrizes Curriculares da Educação Profissional para a Rede Pública do Paraná”, é importante apresentar os encaminhamentos metodológicos como parte integrante do Plano de Curso Técnico em Hospedagem, tanto na sua forma integrada quanto subsequente, para organização das práticas pedagógicas a serem desenvolvidas ao longo do curso.

Considerando que as ações pedagógicas dos professores de acordo com as Diretrizes supracitadas objetivam atender as necessidades dos estudantes, tendo em vista o perfil profissional, o compromisso com a formação profissional e da cidadania, a apropriação dos conhecimentos, a reflexão crítica e a autonomia, faz-se necessário assumir a concepção da Educação Profissional e seus princípios:

O TRABALHO COMO PRINCÍPIO EDUCATIVO

O trabalho enquanto categoria ontológica explica que o homem é diferente dos outros animais, pois é por meio da ação consciente do trabalho, que o homem é capaz de criar a sua própria existência. Portanto, é na relação Homem-Homem e Homem-Natureza, que se situa a compreensão da escola politécnica na Educação Profissional.

A organização curricular integrada da Educação Profissional, considerando a categoria do trabalho, agrega como elementos integradores a ciência, a cultura e a tecnologia, pois ciência é produção de conhecimentos sistematizados social e historicamente pelo homem, cultura é o processo dinâmico de criação e representações sociais manifestas pelo homem por meio de símbolos e a tecnologia, a construção social que decorre das relações

sociais, ou seja, das organizações políticas e econômicas da sociedade. A tecnologia é “mediação entre ciência (apreensão e desvelamento do real) e produção (intervenção) no real”. (RAMOS, 2004; 2005 apud BRASIL, 2007, p. 44).

Essas dimensões articuladas devem promover o equilíbrio entre atuar praticamente e trabalhar intelectualmente.

Assim, o tratamento metodológico deve privilegiar a relação entre teoria e a prática e entre a parte e a totalidade, fazendo com que haja integração entre os conteúdos nas dimensões disciplinar e interdisciplinar.

O PRINCÍPIO DA INTEGRAÇÃO

A integração é o princípio norteador da práxis pedagógica na Educação Profissional e articula as dimensões disciplinar e interdisciplinar

Disciplinar significa os campos do conhecimento que podemos reconhecê-los como sendo os conteúdos que estruturam o currículo – conteúdos estruturantes.

As disciplinas, por sua vez, são os pressupostos para a interdisciplinaridade, na medida em que as relações que se estabelecem por meio dos conceitos da relação teoria e prática extrapolam os muros da escola e, permitem ao estudante a compreensão da realidade e dos fenômenos inerentes a ela para além das aparências:

A interdisciplinaridade, como método, é a reconstituição da totalidade pela relação entre os conceitos originados a partir de distintos recortes da realidade; isto é, dos diversos campos da ciência representados em disciplinas. (RAMOS, 2007)

Assim, os encaminhamentos metodológicos exigem uma organização dos conteúdos que permita aos estudantes se apropriarem dos conceitos fundamentais das disciplinas no contexto da interdisciplinaridade e da integração.

2. ENCAMINHAMENTOS METODÓLOGICOS

Os encaminhamentos metodológicos devem considerar os princípios e concepção da integração, na perspectiva de garantir uma formação politécnica aos estudantes da Educação Profissional.

A politecnia nesse contexto significa dominar os princípios da ciência e as suas diferentes técnicas, no contexto do processo produtivo – TRABALHO, e não no seu sentido restrito do conjunto de muitas técnicas.

Nesse sentido, a intervenção do professor por meio do ato de ensinar deve ser intencional na medida em que ele se compromete com uma educação de qualidade e uma formação profissional para o mundo do trabalho. Assim, é importante ressaltar também o papel da escola e, para tanto, o reafirmamos com Libâneo:

[...] a escola tem, pois o compromisso de reduzir a distância entre a ciência cada vez mais complexa e a cultura de base produzida no cotidiano, e a provida pela escolarização. Junto a isso tem também o compromisso de ajudar os alunos a tornarem-se sujeitos presentes, capazes de construir elementos categoriais de compreensão e apropriação crítica da realidade (LIBÂNEO, 1998, p. 9)

Os conteúdos aqui mencionados não são quaisquer conteúdos, trata-se dos “conhecimentos construídos historicamente e que se constituem, para o trabalhador, em pressupostos a partir dos quais se podem construir novos conhecimentos no processo investigativo e compreensão do real.” (RAMOS, 2005, p.107).

Portanto, como encaminhamentos metodológicos indicam-se as proposições apontadas por Marise Ramos:

PROBLEMATIZAÇÃO DOS FENÔMENOS

Trata-se de usar a metodologia da problematização, no sentido de desafiar os estudantes a refletirem sobre a realidade que os cerca na

perspectiva de buscar soluções criativas e originais para os problemas que se apresentam a respeito dessa realidade:

Problematizar fenômenos, fatos e situações significativas e relevantes para compreendermos o mundo em que vivemos, bem como processos tecnológicos da área profissional para a qual se pretende formar como ação prática.

Significa também elaborar questões sobre os fenômenos, fatos e situações e responder às questões elaboradas à luz das teorias e conceitos já formulados sobre o(s) objeto(s) estudados conteúdos de ensino.

EXPLICITAÇÃO DE TEORIAS E CONCEITOS

A partir de uma situação problema indicada para reflexão, análise e solução, deixar claro para os estudantes quais conceitos e quais teorias dão suporte para a apreensão da realidade a ser estudada:

A organização dos conhecimentos, no Curso Técnico em Hospedagem, enfatiza o resgate da formação humana onde o aluno, como sujeito histórico, produz sua existência pelo enfrentamento consciente da realidade dada, produzindo valores de uso, conhecimentos e cultura por sua ação criativa.

Nesse sentido, é importante localizá-los nos respectivos campos da ciência (áreas do conhecimento, disciplinas científicas e/ou profissionais) e identificar suas relações com outros conceitos do mesmo campo (disciplinaridade) e de campos distintos do saber (interdisciplinaridade).

CLASSIFICAÇÃO DOS CONCEITOS E CONHECIMENTOS

Os conhecimentos desenvolvidos na perspectiva da sua utilização pelas pessoas são de formação geral e fundamentam quaisquer conhecimentos específicos desenvolvidos com o objetivo de formar profissionais.

A hospedagem é um importante elemento da oferta turística e fundamental para a prática do turismo, além de ser uma atividade lucrativa para o desenvolvimento econômico da atividade turística.

Nessa dimensão, estarão os conhecimentos que, uma vez apropriados, permitem às pessoas formularem, agirem, decidirem frente a situações próprias de um processo produtivo. Esses conhecimentos correspondem a desdobramentos e aprofundamentos conceituais restritos em suas finalidades e aplicações, bem como as técnicas procedimentais necessárias à ação em situações próprias a essas finalidades.

ORGANIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES E AS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS

As opções pedagógicas implicam em redefinir os processos de ensino, pensando no sujeito que aprende (estudante) de modo a considerar a realidade objetiva (totalidade histórica).

Organizar os componentes curriculares e as práticas pedagógicas, visando a corresponder, nas escolhas, nas relações e nas realizações, ao pressuposto da totalidade do real como síntese das múltiplas determinações.

São ações pedagógicas no contexto dos processos de ensino: proposições de desafios e problemas, projetos que envolvam os estudantes, no sentido de apresentar ações resolutivas, projetos de intervenção pedagógica, pesquisas e estudos de situações na perspectiva de atuação direta na realidade.

Os pressupostos que dão suporte ao currículo ancorado nos encaminhamentos metodológicos apresentados, de fato, se diferenciam de um currículo que tem como referência a reprodução de atividades na perspectiva do currículo tradicional que cinde com o princípio da integração. (RAMOS, 2005, p.122)

REFERÊNCIAS

LIBÂNEO, José Carlos. **Pedagogia e pedagogos, para quê?** São Paulo: Cortez, 1998.

MACHADO, Lucília Regina de Souza. **Diferenciais inovadores na formação de professores para a educação especial.** In: **Revista Brasileira de Educação profissional e tecnológica.** Brasília: MEC, SETEC, 2008.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. **Diretrizes da Educação Profissional: fundamentos políticos e pedagógicos.** Curitiba: SEED/PR, 2006.

_____. **Orientações Curriculares para o Curso de Formação de Docentes da Educação Infantil e Anos Iniciais do Ensino Fundamental, em Nível Médio na Modalidade Normal.** Curitiba: SEED/ PR, 2014.

RAMOS, Marise Nogueira. **O projeto de ensino médio sob os princípios do trabalho, da ciência e da cultura.** In: FRIGOTTO, G. e CIAVATTA, M. **Ensino Médio: ciência, cultura e trabalho.** Brasília: MEC/SEMTEC, 2004.

_____. (org.) **Ensino Médio Integrado: concepção e contradições.** São Paulo: Cortez, 2005.

_____. (org.) **Ensino Médio Integrado: concepção e contradições.** Concepção do Ensino Médio Integrado, São Paulo, 2007. Disponível em: < http://www.iiep.org.br/curriculo_integrado.pdf>. Acesso em 20/07/2015.

IX – SISTEMA DE AVALIAÇÃO E CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS, COMPETÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.

1. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM CONCEPÇÃO

Os pressupostos apontados pela legislação indicam uma concepção de avaliação ancorada nos princípios da educação politécnica e omnilateral, que considera o sujeito da aprendizagem um ser histórico e social, capaz de intervir na realidade por meio dos conhecimentos apropriados no seu percurso formativo.

Sendo assim, se a Educação Profissional se pauta no princípio da integração, não se pode e não se deve avaliar os estudantes de forma compartimentalizada. Formação integral significa pensar o sujeito da aprendizagem “por inteiro”, portanto avaliação contextualizada na perspectiva da unidade entre o planejamento e a realização do planejado. Nesse sentido, a avaliação da aprendizagem é parte integrante da prática educativa social.

Além do princípio da integração, a avaliação da aprendizagem nessa concepção, ancora-se também nos princípios do TRABALHO, numa perspectiva criadora ao possibilitar o homem trabalhar com o novo, construir, reconstruir, reinventar, combinar, assumir riscos, após avaliar, e, da CULTURA, pois adquire um significado cultural na mediação entre educação e cultura, quando se refere aos valores culturais e à maneira como são aceitos pela sociedade.

A sociedade não se faz por leis. Faz-se com homens e com ciência. A sociedade nova cria-se por intencionalidade e não pelo somatório de improvisos individuais. E nessa intencionalidade acentua-se a questão: A escola está em crise porque a sociedade está em crise. Para entender a crise da escola, temos que entender a crise da sociedade. E para se entender a crise da sociedade tem-se que entender da sociedade não apenas de rendimento do aluno em sala de aula. Expandem-se, assim, as fronteiras de exigência para os homens, para os professores; caso os mesmos queiram dar objetivos sociais, transformadores à educação, ao ensino, à escola, à avaliação. (NAGEL, 1985, p. 30)

Nessa perspectiva, a avaliação revela o seu sentido pedagógico, ou seja, revela os resultados das ações presentes, as possibilidades das ações do futuro e as práticas que precisam ser transformadas.

DIMENSÕES:

A partir da concepção de avaliação anteriormente apresentada, decorrem as práticas pedagógicas, em uma perspectiva de transformação, onde as ações dos professores não podem ser inconscientes e irrefletidas, mas

transparentes e intencionais. Nesse sentido, apresentam-se as três dimensões da avaliação que atendem esses pressupostos:

a. Diagnóstica:

Nessa concepção de avaliação, os aspectos qualitativos da aprendizagem predominam sobre os aspectos quantitativos, ou seja, o importante é o diagnóstico voltado para as dificuldades que os estudantes apresentam no percurso da sua aprendizagem. Nesse sentido, é importante lembrar que o diagnóstico deve desconsiderar os objetivos propostos, metodologias e procedimentos didáticos.

A avaliação deverá ser assumida como um instrumento de compreensão do estágio de aprendizagem em que se encontra o aluno, tendo em vista a tomar decisões suficientes e satisfatórias para que possa avançar no seu processo de aprendizagem. (LUCKESI, 1995, p. 81)

Nesse sentido, considerando a principal função da escola que é ensinar e, os estudantes aprenderem o que se ensina, a principal função da avaliação é, nesse contexto, apontar/indicar para o professor as condições de apropriação dos conteúdos em que os estudantes se encontram— diagnóstico.

De acordo com a Deliberação nº 07/99 – CEE/PR:

Art. 1º. - A avaliação deve ser entendida como um dos aspectos do ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem e de seu próprio trabalho, com as finalidades de acompanhar e aperfeiçoar o processo de aprendizagem dos alunos, bem como diagnosticar seus resultados e atribuir-lhes valor.

§ 1º. - A avaliação deve dar condições para que seja possível ao professor tomar decisões quanto ao aperfeiçoamento das situações de aprendizagem.

§ 2º. - A avaliação deve proporcionar dados que permitam ao estabelecimento de ensino promover a reformulação do currículo com adequação dos conteúdos e métodos de ensino.

§ 3º. - A avaliação deve possibilitar novas alternativas para o planejamento do estabelecimento de ensino e do sistema de ensino como um todo. (PARANÁ, 1999, p. 01)

Dessa forma, o professor, diante do diagnóstico apresentado, terá condições de reorganizar os conteúdos e as suas ações metodológicas, caso os estudantes não estejam aprendendo.

b. Formativa:

A dimensão formativa da avaliação se articula com as outras dimensões. Nesse sentido, ela é formativa na medida em que, na perspectiva da concepção integradora de educação, da formação politécnica também integra os processos de formação omnilateral, pois aponta para um aperfeiçoamento desses processos formativos seja para a vida, seja para o mundo do trabalho. Essa é a essência da avaliação formativa.

Os pressupostos colocados pela Resolução nº 06/2012 – CNE/CEB, já referenciada, indica uma concepção de educação ancorada no materialismo histórico. Isso significa que a avaliação também agrega essa concepção na medida em que objetiva que a formação dos estudantes incorpore as dimensões éticas e de cidadania. Assim, “o professor da Educação Profissional deve ser capaz de permitir que seus alunos compreendam, de forma reflexiva e crítica, os mundos do trabalho, dos objetos e dos sistemas tecnológicos dentro dos quais estes evoluem”. (MACHADO, 2008, p. 18).

Nesse caso, a avaliação de caráter formativo permite aos professores a reflexão sobre as suas ações pedagógicas e, nesse processo formativo, replanejá-las e reorganizá-las na perspectiva da inclusão, quando acolhe os estudantes com as suas dificuldades e limitações e aponta os caminhos de superação, em um “ato amoroso”. (LUCKESI, 1999, p.168)

c. Somativa:

O significado e a proposta da avaliação somativa é o de fazer um balanço do percurso da formação dos estudantes, diferentemente do modelo tradicional de caráter classificatório. O objetivo não é o de mensurar os conhecimentos apropriados, mas avaliar os itinerários formativos, na

perspectiva de intervenções pedagógicas para a superação de dificuldades e avanços no processo.

Apesar de a terminologia somativa dar a ideia de “soma das partes”, na concepção de avaliação aqui apresentada, significa que, no processo avaliativo o professor deverá considerar as produções dos estudantes realizadas diariamente por meio de instrumentos e estratégias diversificadas e, o mais importante, manter a integração com os conteúdos trabalhados – critérios de avaliação.

É importante ressaltar que a legislação vigente – Deliberação nº 07/99-CEE/PR, traz no seu artigo 6º, parágrafos 1º e 2º, o seguinte:

Art. 6º - Para que a avaliação cumpra sua finalidade educativa, deverá ser contínua, permanente e cumulativa.

§ 1º – A avaliação deverá obedecer à ordenação e à sequência do ensino aprendizagem, bem como a orientação do currículo.

§ 2º – Na avaliação deverão ser considerados os resultados obtidos durante o período letivo, num processo contínuo cujo resultado final venha incorporá-los, expressando a totalidade do aproveitamento escolar, tomando a sua melhor forma.

O envolvimento dos estudantes no processo de avaliação da sua aprendizagem é fundamental. Nesse sentido, a autoavaliação é um processo muito bem aceito no percurso da avaliação diagnóstica, formativa e somativa. Nele, os estudantes refletem sobre suas aprendizagens e têm condições de nelas interferirem.

DOS CRITÉRIOS

Critério no sentido restrito da palavra que dizer aquilo que serve de base para a comparação, julgamento ou apreciação. No entanto, no processo de avaliação da aprendizagem significa os princípios que servem de base para avaliar a qualidade do ensino. Assim, os critérios estão estritamente integrados aos conteúdos.

Para cada conteúdo elencado, o professor deve ter a clareza do que efetivamente deve ser trabalhado. Isso exige um planejamento cuja

organização contemple todas as atividades, todas as etapas do trabalho docente e dos estudantes, ou seja, em uma decisão conjunta todos os envolvidos com o ato de educar apontem, nesse processo, o que ensinar, para que ensinar e como ensinar.

Portanto, estabelecer critérios articulados aos conteúdos pertinentes às disciplinas é essencial para a definição dos instrumentos avaliativos a serem utilizados no processo ensino e aprendizagem. Logo, estão critérios e instrumentos intimamente ligados e deve expressar no Plano de Trabalho Docente a concepção de avaliação na perspectiva formativa e transformadora.

DOS INSTRUMENTOS:

Os instrumentos avaliativos são as formas que os professores utilizam no sentido de proporcionar a manifestação dos estudantes quanto a sua aprendizagem. Segundo LUCKESI (1995, p.177, 178, 179), devem-se ter alguns cuidados na operacionalização desses instrumentos, quais sejam:

- Ter ciência de que, por meio dos instrumentos de avaliação da aprendizagem, estamos solicitando ao educando que manifeste a sua intimidade (seu modo de aprender, sua aprendizagem, sua capacidade de raciocinar, de poetizar, de criar histórias, seu modo de entender e de viver, etc.);
- Construir os instrumentos de coleta de dados para a avaliação (sejam eles quais forem), com atenção aos seguintes pontos:
- Articular o instrumento com os conteúdos planejados, ensinados e aprendidos pelos educandos, no decorrer do período escolar que se toma para avaliar;
- Cobrir uma amostra significativa de todos os conteúdos ensinados e aprendidos de fato “- conteúdos essenciais;

- Compatibilizar as habilidades (motoras, mentais, imaginativas...) do instrumento de avaliação com as habilidades trabalhadas e desenvolvidas na prática do ensino aprendizagem;
- Compatibilizar os níveis de dificuldade do que está sendo avaliado com os níveis de dificuldade do que foi ensinado e aprendido;
- Usar uma linguagem clara e compreensível, para salientar o que se deseja pedir. Sem confundir a compreensão do educando no instrumento de avaliação;
- Construir instrumentos que auxiliem a aprendizagem dos educandos, seja pela demonstração da essencialidade dos conteúdos, seja pelos exercícios inteligentes, ou pelos aprofundamentos cognitivos propostos.
- [...] estarmos atentos ao processo de correção e devolução dos instrumentos de avaliação da aprendizagem escolar aos educandos:
 - Quanto à correção: não fazer espalhafato com cores berrantes;
 - Quanto à devolução dos resultados: o professor deve, pessoalmente, devolver os instrumentos de avaliação de aprendizagem aos educandos, comentando-os, auxiliando-os a se autocompreender em seu processo pessoal de estudo, aprendizagem e desenvolvimento.

DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO:

Em atendimento às Diretrizes para Educação Profissional, definidas pela Resolução nº 06/2012 – CNE/CEB, conforme o artigo 34 a seguir:

A avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais. (MEC, 2012.)

Diante do exposto, a avaliação será entendida como um dos aspectos de ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem dos estudantes e das suas ações pedagógicas, com as finalidades de

acompanhar, diagnosticar e aperfeiçoar o processo de ensino e aprendizagem em diferentes situações metodológicas.

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação – 6,0 (seis vírgula zero), conforme a legislação vigente.

RECUPERAÇÃO DE ESTUDOS:

De acordo com a legislação vigente, o aluno cujo aproveitamento escolar for insuficiente será submetido à recuperação de estudos de forma concomitante ao período letivo.

APROVEITAMENTO DE ESTUDOS:

a. Critérios:

O aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores deverá constar no Projeto Político-Pedagógico e no Regimento Escolar e ocorrerá nos termos do art. 52 da Deliberação nº 05/13 – CEE/PR, que assim determina:

Art. 52. A instituição de ensino poderá aproveitar estudos, mediante avaliação de competências, conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão do respectivo Curso Técnico de Nível Médio e tenham sido adquiridos: I – no Ensino Médio; II – em habilitações profissionais e etapas ou módulos em nível técnico regularmente concluídos nos últimos cinco anos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio; III – em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação específica; IV – em outros cursos de Educação profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante; V – por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional; VI – em outros países. Parágrafo único. A Avaliação, para fins de aproveitamento de estudos será realizada conforme critérios estabelecidos no Projeto Político-Pedagógico, no Plano de Curso e no Regimento Escolar.

b. Solicitação e avaliação:

O interessado deverá solicitar o aproveitamento de estudos mediante preenchimento de requerimento na Instituição de Ensino em que estiver matriculado, considerando o perfil profissional do respectivo curso técnico de nível médio e a indicação dos cursos realizados, anexando fotocópia de comprovação de todos os cursos ou conhecimentos adquiridos.

A direção da Instituição de Ensino deverá designar uma comissão de professores, do curso técnico, para análise da documentação apresentada pelo aluno e, posterior, emissão de parecer.

Havendo deferimento, a comissão indicará os conteúdos (disciplinas) que deverão ser estudados pelo aluno a fim de realizar a avaliação, com data, hora marcada e professores escalados para aplicação e correção.

Para efetivação da legalidade do aproveitamento de estudos será lavrada ata constando o resultado final da avaliação e os conteúdos aproveitados, na forma legal e pedagógica.

REFERÊNCIAS:

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 06/2012**. Brasília: MEC, 2012.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **A avaliação da aprendizagem escolar: estudos e proposições**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1995.

NAGEL, Lizia Helena. **Avaliação, sociedade e escola: fundamentos para reflexão**. Curitiba, Secretaria de Estado da Educação-SEED/PR, 1985.

PARANÁ. Conselho Estadual de Educação. **Deliberação nº 07/1999**. Curitiba: CEE-PR, 1999.

_____. Secretaria de Estado da Educação. **Diretrizes da Educação Profissional: fundamentos políticos e pedagógicos**. Curitiba: SEED/ PR, 2006.

X- ARTICULAÇÃO COM O SETOR PRODUTIVO

A articulação com o setor produtivo estabelecerá uma relação entre o estabelecimento de ensino e instituições que tenham relação com o Curso Técnico em Hospedagem, nas formas de entrevistas, visitas, palestras, reuniões com temas específicos com profissionais das Instituições conveniadas.

XI – PLANO DE AVALIAÇÃO DO CURSO

O Curso será avaliado com instrumentos específicos, construídos pelo apoio pedagógico do estabelecimento de ensino para serem respondidos (amostragem de metade mais um) por alunos, professores, pais de alunos, representante(s) da comunidade, conselho escolar, APMF.

Os resultados tabulados serão divulgados, com alternativas para solução.

XII – INDICAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO:

Deverá ser graduado com habilitação específica e experiência comprovada.

XIII - RECURSOS MATERIAIS

- **Biblioteca:** (em espaço físico adequado e relacionar os itens da bibliografia específica do curso, conter quantidade)
- **Laboratório:** indicar o(s) laboratório(s) de Informática e o(s) específico(s) do curso
- **Instalações Físicas:** indicar as outras instalações da instituição e ensino, observando os espaços (iluminação, aeração, acessibilidade) e os mobiliários adequados a cada ambiente e ao desenvolvimento do curso

- **Equipamentos:** relacionar os equipamentos e materiais essenciais ao curso

XIV – INDICAÇÃO DE PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO LABORATÓRIO (quando for o caso)

Deve ser graduado com habilitação específica.

XV – INDICAÇÃO DO COORDENADOR DE ESTÁGIO – (quando for o caso)

Deve ser graduado com habilitação específica.

XVI – RELAÇÃO DE DOCENTES

Devem ser graduados com habilitação e qualificação específica nas disciplinas para as quais forem indicados anexando documentação comprobatória.

XVII – CERTIFICADOS E DIPLOMAS

a. Certificação: Não haverá certificados no Curso Técnico em Hospedagem, considerando que não há itinerários alternativos para qualificação.

b. Diploma: Ao concluir o Curso Técnico em Hospedagem conforme organização curricular aprovada, o aluno receberá o Diploma de Técnico em Hospedagem.

XVIII – CÓPIA DO REGIMENTO ESCOLAR E/OU ADENDO COM O RESPECTIVO ATO DE APROVAÇÃO DO NRE

A finalidade é constatar as normas do curso indicado no Plano.



**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E TRABALHO**

**XIX – ANUÊNCIA DO CONSELHO ESCOLAR DO ESTABELECIMENTO
MANTIDO PELO PODER PÚBLICO**

Ata ou declaração com assinaturas dos membros.

XX - PLANO DE FORMAÇÃO CONTINUADA DO CORPO DOCENTES

O estabelecimento deverá descrever o plano de formação continuada para o corpo docente.