



ESTADO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Educação
Diretoria de Educação Básica e Profissional
Gerência de Ensino Médio

Atualização do Curso Técnico de nível Médio em Hospedagem, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer na forma integrada ao Ensino Médio.

Revisão Final: Mestre Profa. Carla Lopes. Currículo Lates disponível em <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4756522Y1>

Perfil Profissional de Conclusão

Ser profissional capaz de atuar como técnico em hospedagem de forma crítica reflexiva e criativa, com habilidade em relações humanas, aliando de forma abrangente os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes a Hospitalidade e Lazer com ética e responsabilidade sócio ambiental.

Área de atuação

- Exercer atividades em todos os setores dos meios de hospedagem;
- Atuar em meios de hospedagem de pequeno, médio e grande porte como hotéis, pousadas, resorts, colônia de férias, condomínios de lazer, navios e hospitais.

	DISCIPLINAS	1º. Série	2º. Série	3º. Série	CARGA HORÁRIA TOTAL
		Aulas Semanais	Aulas Semanais	Aulas Semanais	
Linguagens	Língua Portuguesa	3	3	3	288
	Arte	3	2	-	160
	Língua Estrangeira Moderna Espanhol	2	2	2	192
	Língua Estrangeira Moderna Inglês	2	2	2	192
	Educação Física	3	3	-	192
	Subtotal	13	12	07	1024
Matemática	Matemática	4	3	2	288
	Subtotal	04	03	02	288
Ciências da Natureza	Química	3	2	1	192
	Física	2	3	1	192
	Biologia	2	2	2	192
	Subtotal	07	07	04	576
Ciências Humanas	Historia	3	2	1	192
	Geografia	3	2	1	192
	Filosofia	2	2	1	160
	Sociologia	2	2	1	160
	Subtotal	10	08	04	704
Hospitalidade e Lazer	Introdução ao Turismo	2	-	-	64
	Noções de Administração	2			64
	Informática Básica	2	-		64
	Governança			2	64
	Legislação Hoteleira			2	64
	Gestão dos Meios de Hospedagem		2	2	128
	Sistema Estrutural do Turismo		2		64
	Marketing hoteleiro	-		2	64
	Recepção e Reservas		2		64
	Práticas Profissionais	-	-	5	160
	Subtotal	06	06	13	800
Total	40	36	30	3.392	

Carga horária total acima do mínimo exigido (inclui Língua Estrangeira Moderna Espanhola)

Ementas

NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO: Teoria da Administração, noções de organização e métodos. Empreendedorismo. Recursos Humanos. Higiene e Segurança no trabalho.

INFORMÁTICA BÁSICA: Noções gerais de informática; planilha de cálculos específicos para suporte profissional, editoração de textos; apresentações; internet; softwares específicos para hotelaria.

INTRODUÇÃO AO TURISMO: Estudo dos aspectos históricos do turismo mundial, nacional e local, sua origem, conceitos e tipologias, importância, desenvolvimento e evolução do turismo como atividade econômica e perspectivas no futuro, apresentação das tendências do mercado do turismo.

SISTEMA ESTRUTURAL DO TURISMO: Sistemas das relações ambientais – natureza (sustentabilidade, ecossistemas, Ed. Ambiental, turismo em áreas naturais e unidades de conservação), cultural (artesanato, gastronomia impactos positivos e negativos) sociedade (população autóctone, o turista), econômico (importância do turismo na economia nacional, renda turística, crescimento econômico). Sistema das relações operacionais – oferta, demanda, serviços e produto turístico. Sistema organizacional – infra-estrutura (básica, turística e de apoio) e políticas de turismo.

MARKETING HOTELEIRO: Conceituação e definições de marketing, composto de marketing, sistemas de informação de marketing, segmentação de mercado, necessidade e comportamento do consumidor, planejamento e gestão de vendas – estratégias de preço. Técnicas de campanhas de publicidade.

RECEPÇÃO E RESERVAS: O recepcionista, Apresentação pessoal, Funções básicas do setor, O balcão de recepção, Procedimentos necessários ao bom funcionamento do setor, Mensageiro, Coordenação de recepção, Rotinas do setor, Recepção em geral, procedimentos de reservas, tipos de diárias, procedimentos operacionais.

GESTÃO DE MEIOS DE HOSPEDAGEM: Segunda série: Departamentos e setores da hotelaria, tipologia dos meios de hospedagem, procedimentos operacionais.

Departamento Administrativo/ Financeiro - Conceituação de almoxarifado, Setores envolvidos, Manutenção, definição de controles, técnicas de controle. Gestão de estoques, compras. Contas a pagar e a receber. RH.

Departamento comercial – relacionamento com o cliente, promoções, funcionamento do setor.

Terceira Série: Departamento de A&B: (Introdução a história da gastronomia, organização física dos restaurantes, utilização de equipamentos e utensílios, higiene no setor e pessoal, noções de compras, custos, limpeza, métodos de conservação de alimentos e bebidas, serviço de quarto.)

LEGISLAÇÃO HOTELEIRA: Constituição Empresarial; Direitos do consumidor; Legislação comercial; legislação trabalhista; legislação hoteleira.

GOVERNANÇA: A governanta – atribuições e rotina operacional. Lavanderia – equipamentos e serviços. Serviços nos andares – unidades habitacionais, tipologia e planejamento da rotina operacional. Limpeza e arrumação de áreas sociais. Quadro funcional, Manutenção. Uso de produtos. Decoração.

PRÁTICAS PROFISSIONAIS: as práticas profissionais podem se dar por meio de :

- Estágio não obrigatório na área do curso;
- Projeto de inovação para solução dos problemas relacionados com o curso constatados no estudo da região/país. e/ou
- Projetos de produtos ou serviços: Identificar e transformar potencialidades regionais em oportunidades.

Quaisquer uma das práticas escolhidas devem acompanhar Relatório Final escrito.

BIOLOGIA: Origem da vida, citologia, histologia; Classificação dos seres vivos; Reprodução humana: sexualidade e adolescência - aprofundar as Funções vitais do corpo Humano e reprodução humana, buscando a ideia de primeiros socorros na área da hospedagem; DSTs e AIDS; Genética: primeira e segunda leis de Mendel, teoria cromossômica da herança, herança ligada ao sexo, Sistema ABO, Fator RH; Evolução: conceitos, variabilidade genética, seleção natural; Ecologia: ecossistemas brasileiros; Sustentabilidade, práticas de educação ambiental aplicadas em áreas naturais e urbanas. Ecoturismo Aquecimento global; Biodiversidade: nomenclatura e taxionomia, vírus. Práticas de laboratório.

FILOSOFIA: Concepção de mundo ou problema ontológico; Concepção de conhecimento ou problema epistemológico; Concepção de homem ou problema antropológico; Concepção de beleza e de ludicidade ou problema estético; Concepção de sociedade ou problema ético-político: ética, ética profissional, política, moral, valores, poder e estado, legalidade e legitimidade, liberdade, igualdade, justiça, direitos humanos, meios de comunicação de massa. Trabalho em equipe: diferenças entre indivíduos, integração de grupos de trabalho; ambientes da empresa.

FÍSICA: O sentido do aprendizado da Física; Medidas e unidades do SI; Cinemática escalar e vetorial; Dinâmica newtoniana; Energia e trabalho; Estática; Gravitação; Hidrostática; Temperatura e calor; Termodinâmica; Ondas e óptica; Eletricidade; Eletromagnetismo; Física moderna. Práticas de laboratório.

GEOGRAFIA: Espaço geográfico; Lugar; Paisagem; Território; Região; O turismo como fator de desenvolvimento. Geografia do turismo: atrativos e roteiros turísticos. Orientação e representação espacial; Fusos horários; Ambiente natural: ocupação, preservação/conservação; Unidades de conservação: fauna e flora; Economia e sociedade: desigualdades mundiais; Características culturais, ambientais, sociais e econômicas. Diversidade étnica e religiosa: conflitos sociais no Brasil e no mundo; Globalização: diferenças regionais; Formação geográfica regional.; Santa Catarina como lugar no/do mundo.

HISTÓRIA: Conhecimentos e conceitos produzidos historicamente pela humanidade, presentes nos vários temas/conteúdos que compõem a História de Santa Catarina, História do Brasil, História da América e História Geral; História do município, pontos turísticos, hotelaria e cultura gastronômica local. Temporalidade, tempo/espaço, cultura, cotidiano, relações sociais e de poder, gênero, etnia, Imaginário, memória, identidade, relações de produção, ideologia. Sociedade e economia

LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA: Texto e discurso: Conteúdo temático, configuração estrutural e estilo; Intertextualidade/interdiscursividade: Eu e o outro; Intertextualidade – Textos recorrentes. Interdiscursividade; A semântica textual: conteúdo e forma/estruturação frasal e textual; Coesão/coerência: Emprego de diferentes procedimentos linguísticos na superfície textual, lexicais (repetição, substituição, associação), e/ou gramaticais (emprego de pronomes, conjunções, numerais, elipses), ou seja, o sentido global do texto (coerência); Dialogismo, polissemia, polifonia e heterogeneidade discursiva. Literatura brasileira: Escolas literárias. Metodologia Científica; Exercícios de oratória; comunicação hoteleira. Técnicas de redação comercial, preparação, objetivos e pré-requisitos, determinação da forma do documento, vícios de linguagem, análise de conteúdos.

ARTE: Conhecimentos artísticos, estéticos e culturais produzidos historicamente e em produção pela humanidade; Conceitos de som, forma, cor, gesto, movimento, espaço e tempo nas linguagens artísticas: musical, visual, cênica, articulados aos processos de contextualização, produção artística e leitura de imagens e de obras de arte. Folclore e artesanato regional. Atividades artísticas que podem ser produzidas em hotéis; Produção de materiais de divulgação de hotéis; design gráfico.

EDUCAÇÃO FÍSICA: Educação do corpo e do movimento humano; Conceitos de: ginástica, jogo, dança, esporte, dentro das diversas formas em que se apresentam, quer no âmbito individual quer no coletivo. **Recreação e Lazer:** Evolução histórica, conceitos e tipologia de lazer e divisão de tempo, equipamentos de lazer e entretenimento, técnicas de recreação e lazer, planejamento.

MATEMÁTICA: Números: números decimais, proporcionalidade e matemática comercial/financeira, números complexos, análise combinatória; Álgebra: sequências, progressões, polinômios; Relações e funções; Equações e inequações; Matrizes e sistemas lineares; Geometria: representação geométrica no plano; Geometria espacial; Geometria analítica; Trigonometria: relações trigonométricas no triângulo retângulo, funções trigonométricas; Estatísticas: construção de tabelas e gráficos, média, mediana, moda e desvio padrão; interpretação de dados estatísticos; Probabilidade. Uso e aplicação de planilha de cálculo

QUÍMICA: Propriedades da matéria; Estrutura atômica; Elementos químicos; Substâncias, química do carbono e suas interações sob os pontos de vista histórico, macro e microscópico, qualitativo, quantitativo e energético com a sociedade, a tecnologia e a sustentabilidade. Práticas de laboratório.

SOCIOLOGIA: Os conceitos de sociedade, trabalho e cultura nas diferentes sociedades; Cultura e ideologia; Capitalismo e liberalismo; A sociedade capitalista: teorias clássicas e interpretações; Estado e Movimentos Sociais; Política e Partidos Políticos no Brasil. A relação do turismo e a hoteleira na sociedade de consumo.

ESPAÑHOL: Língua estrangeira: instrumento de acesso a outras culturas; Leitura e escrita: prioridade no ensino da língua estrangeira; Relações contextuais: fala e escuta, leitura e escrita; Construção e reconstrução de frases, parágrafos e textos; Interpretação de textos. Leitura, interpretação e escrita utilizando temas corriqueiros da atividade hoteleira e turística.

INGLÊS: Língua estrangeira: instrumento de acesso a outras culturas; Leitura e escrita: prioridade no ensino da língua estrangeira; Relações contextuais: fala e escuta, leitura e escrita; Construção e reconstrução de frases, parágrafos e textos; Interpretação de textos. Leitura, interpretação e escrita utilizando temas corriqueiros da atividade hoteleira e turística.

Obs.: Toda a ementa da base comum contempla as necessidades específicas da área técnica profissional. Salientamos porém, a importância dos projetos coletivos e a inserção dos temas transversais de acordo com a proposta pedagógica da escola.