

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

PLANO DE CURSO

Vigência: a partir de ____/____/____

Unidade Escolar

CNPJ	18.715.599/0001-05
Razão Social:	Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais
Nome de Fantasia	
Esfera	Estadual/Distrital
Administrativa	
Endereço (Rua, Nº)	Cidade Administrativa Tancredo Neves Rodovia Papa João Paulo II, 4143 - Edifício Minas 11º Andar - B.: Serra Verde
Cidade/UF/CEP	Belo Horizonte / Minas Gerais /CEP: - 31.630-900
Telefone/Fax	3916-7000
E-mail de contato	educacaoprofissional@educacao.mg.gov.br
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer

Habilitação, qualificações e especializações:

- | | | |
|-----------|-----------------------|------------------------------|
| 1. | Habilitação: | Técnico em Hospedagem |
| | Carga Horária: | 1000 horas |

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1- Identificação do Curso	3
CAPÍTULO 2– Justificativa e Objetivo	3
2.1- Justificativa.....	3
2.2 - Objetivo	3
CAPÍTULO 3 – Requisitos de Acesso	3
CAPÍTULO 4 – Perfil Profissional de Conclusão	4
CAPÍTULO 5 – Organização Curricular.....	4
CAPÍTULO 6 - Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores.	6
CAPÍTULO 7 - Critérios de Avaliação	6
7.1 – Avaliação.....	6
7.2 – Distribuição de Pontos.....	6
7.3 – Da Aprovação.....	6
7.4 – Dos Estudos de Recuperação.....	7
7.5 – Da Reclassificação.....	7
CAPÍTULO 8 – Instalações, Equipamentos e Bibliografia	7
8.1 – Instalações e Equipamentos	7
8.2 – Bibliografia.....	7
CAPÍTULO 9 – Perfil do Pessoal Docente e Técnico.....	10
CAPÍTULO 10 – Certificados e Diplomas	11

CAPÍTULO 1- Identificação do Curso

O curso de **Técnico em Hospedagem** autorizado pela Secretaria de Estado de Educação, pertence ao Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e será ofertado em escolas da rede estadual de ensino na modalidade presencial com carga horária total de 800 horas, dividida em 2 (dois) módulos semestrais. O curso desenvolver-se-á conforme indicado no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e na Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012 que Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

CAPÍTULO 2 – Justificativa e Objetivos

2.1- Justificativa

A oferta do curso de **Técnico em Hospedagem** na rede estadual integra os programas e ações do governo de Minas Gerais de democratização do acesso à educação profissional e tecnológica para públicos diversos. Foi escolhido para especializar aperfeiçoar e atualizar jovens adultos trabalhadores visando a sua inserção e/ou melhor desempenho no exercício do trabalho no Eixo Tecnológico de Gestão e Negócios.

O Curso Técnico em Hospedagem vem ao encontro da necessidade da formação do técnico numa perspectiva de totalidade e constitui-se numa atividade com crescente exigência de qualificação para atendimento a hotelaria e outras formas de hospedagem.

2.2 - Objetivos

O Curso **Técnico em Hospedagem** tem como objetivo assegurar ao aluno a construção de competências que abarquem habilidades específicas no campo de atuação, os conhecimentos e comportamentos inerentes à profissão de forma a atender às demandas do setor.

CAPÍTULO 3 – Requisitos de Acesso

Os candidatos à matrícula deverão reunir os seguintes requisitos de acesso:

- Apresentar comprovante de Ensino Médio, modalidades regular ou de Educação de Jovens e Adultos, nas especificações de em curso ou concluído, conforme o caso.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

- Quando o número de candidatos for superior ao número de vagas ofertadas na Escola Estadual, será realizado sorteio observando-se os princípios da transparência e publicidade.

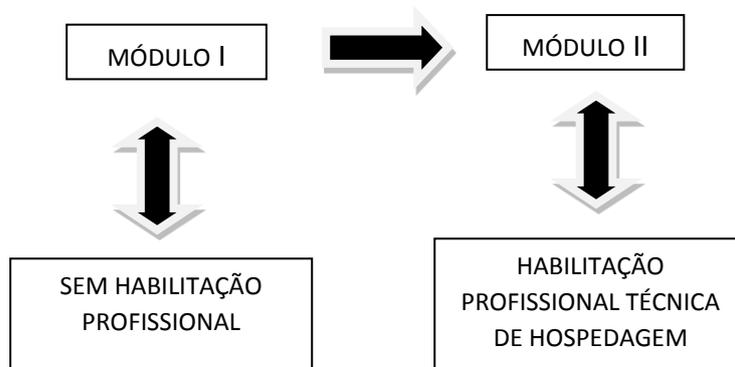
CAPÍTULO 4 – Perfil Profissional de Conclusão

O **Técnico em Hospedagem** 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.

CAPÍTULO 5 - Organização curricular

A organização curricular da habilitação Profissional de **Técnico em Hospedagem**, integrante do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, está estruturada em dois módulos semestrais de 400 horas, com duração total de 800 horas.

Ao completar os dois módulos, o aluno concluirá a Habilitação Profissional Técnica de **Técnico em Hospedagem** desde que tenha concluído, também, o Ensino Médio.



Os componentes curriculares que possibilitam a formação de *Técnico em Hospedagem* estão assim organizados na Matriz curricular:

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS															
Subsecretaria de Desenvolvimento da Educação Básica															
Superintendência de Juventude, Ensino Médio e Educação Profissional															
Diretoria de Educação Profissional															
PLANO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM - Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer															
Base Legal: Lei Federal 9394/1996 - Res. CNE/CEB-							- Res. CNE/CEB-								
COMPONENTES CURRICULARES							MÓDULO I			MÓDULO II			CARGA HORÁRIA TOTAL		
							AP	DMA	CHS	AP	DMA	CHS	MÓDULO I	MÓDULO II	CH TOTAL
COMPONENTES CURRICULARES PROFISSIONALIZANTES	MÓDULO I	Organização e Método I	4	0:50	3:20				66:40		66:40				
		Espanhol Instrumental I	2	0:50	1:40				33:20		33:20				
		Inglês Instrumental I	2	0:50	1:40				33:20		33:20				
		Gestão Hoteleira I	3	0:50	2:30				50:00		50:00				
		Marketing e Turismo	2	0:50	1:40				33:20		33:20				
		Relações Humanas e Ética	3	0:50	2:30				50:00		50:00				
		Direito e Legislação	2	0:50	1:40				33:20		33:20				
		Contabilidade e Custos	2	0:50	1:40				33:20		33:20				
		Português Instrumental	4	0:50	3:20				66:40		66:40				
	MÓDULO II	Organização e Método II				4	0:50	3:20		66:40	66:40				
		Espanhol Instrumental II				2	0:50	1:40		33:20	33:20				
		Inglês Instrumental II				2	0:50	1:40		33:20	33:20				
		Gestão Hoteleira II				2	0:50	1:40		33:20	33:20				
		Fundamentos da Administração de Recursos Humanos				3	0:50	2:30		50:00	50:00				
		Nutrição e Dietética				4	0:50	3:20		66:40	66:40				
		Tecnologia da Informação				2	0:50	1:40		33:20	33:20				
		Teoria Geral do Turismo				3	0:50	2:30		50:00	50:00				
		Lazer, Entretenimento e Eventos				2	0:50	1:40		33:20	33:20				
Total			24			24			400:00	400:00	800:00				

OBSERVAÇÃO: 50% da carga horária deverá ser desenvolvida com aulas práticas.

AP- Aulas Presenciais	DMA-Duração Módulo Aula	
CHS- Carga Horária Semanal		

Módulo I - 20 semanas letivas - 100 dias letivos	Obs.: No desenvolvimento do currículo de educação profissional deverão ser desenvolvidos estudos de Ética, de Educação Ambiental e de Empreendedorismo.	
Módulo II - 20 semanas letivas - 100 dias letivos		

Módulo aula - 50 minutos

Assinatura Membros do Colegiado

_____ de _____ de 2017.

Assinatura Inspetor (a)

Assinatura Diretor (a)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

CAPÍTULO 6 - Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores.

O aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do educando poderá ser realizado pela instituição de ensino, desde que sejam diretamente relacionados ao perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional do curso e que tenham sido desenvolvidos:

- em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- em cursos destinados à formação inicial e continuada, ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação;
- em outros cursos de Educação Profissional, inclusive no trabalho, por meios informais ou em cursos superiores de graduação, mediante avaliação;
- por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pela Secretaria ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional;
- valorização da experiência extraescolar, mediante avaliação.

CAPÍTULO 7– Critérios de avaliação

7.1 – Avaliação

Além de aspectos relativos à assiduidade e pontualidade, serão considerados como critérios de avaliação o interesse, a participação cooperativa e visão crítica do processo de aprendizagem, assim como o envolvimento nos temas e conteúdos propostos, na elaboração e discussões de trabalhos em grupo, relatórios de atividades, autoavaliação, roteiros, pesquisas, portfólio, avaliações escritas e outros. A avaliação constitui-se, portanto, num processo contínuo e permanente com a utilização de instrumentos diversificados.

7.2 – Distribuição de Pontos

A avaliação será expressa em pontos cumulativos, numa escala de 0 (zero) a 100(cem), por componente curricular, assim distribuídos:

- 60 pontos: em atividades propostas pelo professor
- 40 pontos: em provas ou testes definidos pelo professor

7.3 – Da Aprovação

Será considerado aprovado o aluno que alcançar:

I – Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária semestral.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

II – Aproveitamento mínimo de 60(sessenta) pontos cumulativos, por conteúdo curricular.

7.4 – Dos Estudos de Recuperação

A escola deve oferecer aos alunos diferentes oportunidades de aprendizagem definidas em seu Plano de Intervenção Pedagógica, ao longo de todo o semestre letivo e no período de férias, a saber:

- estudos contínuos de recuperação;
- estudos periódicos de recuperação, aplicados imediatamente após a verificação de defasagem;
- estudos independentes de recuperação, no período de férias escolares, com avaliação antes do início do ano letivo subsequente;
- o Plano de Estudos Independentes de Recuperação será elaborado pelo professor responsável pelo Componente Curricular.

7.5 – Da Reclassificação

Excepcionalmente, o aluno que apresentar desempenho satisfatório e frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento), no final do período letivo, poderá ser submetido à reclassificação, para definir o seu grau de desenvolvimento e experiência, posicionando-o no semestre subsequente e permitindo-lhe o prosseguimento de estudos, conforme definido no Adendo ao Regimento Escolar.

CAPÍTULO 8 – Instalações e Equipamentos

8.1 – Instalações e Equipamentos

- Salas de aula equipadas com kit multimídia;
- Biblioteca contendo bibliografia específica e complementar para o curso;
- Laboratório de informática com 21 computadores ligados em rede, com conexão à Internet, equipados com kit multimídia e instalação de softwares indicados para o curso e complementares.
- Outros equipamentos que atendam a especificidade do curso.

8.2 – Bibliografia

ANDRADE, José Vicente. **Turismo**: fundamentos e dimensões. São Paulo: Ática, 2004.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

ARAUJO, Luís César G. de. **Organização, sistemas e métodos e as modernas ferramentas de gestão organizacional:** arquitetura organizacional, benchmarking, empowerment, gestão pela qualidade total, reengenharia. São Paulo: Atlas, 2006.

BALLESTERO ALVARES, M. E. **Manual de organização, sistemas e métodos.** São Paulo: Atlas, 1997.

BARBOSA, Y. M. **História das viagens e turismo.** São Paulo: Aleph, 2002.

BARRETO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo.** Campinas: Papirus, 2001.

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo.** 12. ed. São Paulo: SENAC, 2007.

BLASCO, Cecilia. **Fale tudo em espanhol em viagens!** São Paulo: Disal, 2009.

BLIKSTEIN, IZIDORO. **Como falar em público:** técnicas de comunicação para apresentações. Campinas: Alínea, 2006.

BRAGA, William César. **Excel 2003:** essencial, rápido e didático. Rio de Janeiro: Alta Books, 2004.

BRAGA, William César. **Windows XP:** essencial, rápido e didático. Rio de Janeiro: Alta Books, 2002.

BRAGA, William César. **Word 2003:** essencial, rápido e didático. Rio de Janeiro: Alta Books, 2004.

CARVALHO, Antônio Vieira de; NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Administração de recursos humanos.** Vol. I. São Paulo: Pioneira, 2004.

CARVALHO, Antônio Vieira de; NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Administração de recursos humanos.** Vol. II. São Paulo: Pioneira, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia/USP, 1983.

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

CATUREGLI, Maria Genny. **Dicionário inglês – português:** turismo, hotelaria e comércio exterior. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2000.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas.** 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos humanos:** o capital humano das organizações. São Paulo: Atlas, 2004.

CHINELATO, João Filho. **O&M integrado à informática.** 12. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

CHURCHILL, Gilbert A.; PETER, J. Paul. **Marketing: criando valor para os clientes.** São Paulo: Saraiva 2000.

CÓDIGO CIVIL E CONSTITUIÇÃO FEDERAL TRADICIONAL. 61. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

COOPER, C. **Turismo, princípios e prática.** Porto Alegre: Bookman, 2001.

CORNACHIONE JUNIOR, Edgard Bruno. **Informática aplicada às áreas de contabilidade, administração e economia.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

CRIVELARO, Rafael; TAKAMORI, Jorge Yukio. **Dinâmica das relações interpessoais.** Nova Campinas: Alínea, 2005.

CRUZ, Tadeu. **Sistemas, métodos e processos: Administrando a Organização por meio de processos de negócios.** São Paulo: Atlas, 2005.

DIAS, Reinaldo. **Introdução ao turismo.** São Paulo: Atlas, 2005.

DIAS, Reinaldo; AGUIAR, Marina Rodrigues de. **Fundamentos do turismo.** São Campinas: Alínea, 2002.

DEL PRETTE, Zilda A. Pereira; DEL PRETTE, Almir. **Psicologia das relações interpessoais: vivencias para o trabalho em grupo.** Petrópolis: Vozes, 2001.

GOELDNER, C.R. **Turismo: princípios, práticas e filosofias.** Porto Alegre: Bookman, 2002.

HOFFMAN, K. Douglas; BATESON, John E.G.. **Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias e casos.** 2. ed. São Paulo: Thomson, 2003.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo.** São Paulo: Pioneira, 2001.

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

KOTLER, Philip. **Administração de Marketing: a edição do novo milênio.** São Paulo: Prentice Hall, 2000.

LACOMBE, Francisco José Masset. **Recursos humanos: princípios e tendências.** São Paulo: Saraiva, 2005.

LEITE, Luiz Alberto. **Cozinhando com mestre leite: comida gaúcha.** 3. ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995.

LEONE, George Sebastião Guerra. **Curso de contabilidade de custos.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre. **Teoria do turismo:** conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.

MAC MILLAN, Norma. **A arte da cozinha criativa.** São Paulo: Melhoramentos, 1996.

MAMEDE, Gladston. **Manual de direito para administração hoteleira.** São Paulo: Atlas, 2009.

MARTINEZ, Ron. **Como dizer tudo em inglês:** fale a coisa certa em qualquer situação. São Paulo: Campus, 2000.

MARTINEZ, Ron; ARIAS, Sandra Di Lullo. **Como dizer tudo em espanhol:** fale a coisa certa em qualquer situação. São Paulo: Campus, 2001.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos.** 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MARTINS, Plínio Lacerda. **Código de defesa do consumidor:** Lei 8078/1990. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

OLIVEIRA, Luciano Amaral. **English for Tourism Students.** São Paulo: Roca, 2001.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. **E-business para turismo.** Porto Alegre: Bookman, 2003.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. **Sinais e símbolos turísticos:** guia ilustrado e descritivo. São Paulo: Roca, 2003.

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria:** planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 2007.

SANTOS, Aldemar A. **Informática na empresa.** São Paulo: Atlas, 2003.

SANTOS, Joel J. **Contabilidade e análise de custos:** modelo contábil, método de depreciação, abc – custeio baseado em atividades. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SIQUEIRA, Deis. **Historia social do turismo.** Rio de Janeiro: Garamond, 2005.

SCHULUTER, Regina. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.

URRY, J. **O olhar do turista:** lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo: Nobel, 1990.

VALLEN, Gary; VALLEN, Jerome. **Check-in, check-out:** gestão e prestação de serviços em hotelaria. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.

CAPÍTULO 9 – Perfil do pessoal docente e técnico

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

A contratação dos docentes e técnicos que irão atuar no curso de **Técnico em Hospedagem** será feita pela escola, que deve designar o número de profissionais necessários, observando a legislação que estabelece normas para a organização do quadro de pessoal e de designação para o exercício de função pública na Rede Estadual.

CAPÍTULO 10- Certificados e diplomas

Ao aluno concluinte dos Módulos I e II do Curso será conferido e expedido o Diploma de **Técnico em Hospedagem**, satisfeitas as exigências relativas:

- Ao cumprimento com aproveitamento satisfatório do currículo previsto para habilitação;
- À apresentação do certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

HOSPEDAGEM	MÓDULO 1	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	EMENTAS
		1	ORGANIZAÇÃO E MÉTODO I	Organização e Método de Trabalho nos diferentes setores das Unidades de Hospedagem. Operação no Setor de Recepção. Operação no setor de reservas. Operação no setor da Portaria Social. Operação no setor de Telefonia. Operação no setor de Governança:
		2	ESPAÑHOL INSTRUMENTAL I	Língua espanhola. Discurso enquanto Prática Social. Oralidade. Leitura e Escrita. Vocabulário Básico, Linguagem Coloquial, Leitura e interpretação de pequenos textos. Vocabulário técnico relacionado ao turismo: leitura de folders, manuais, guias, roteiros, etc.; Cultura hispânica; Conhecimentos gerais relacionados a fonética e fonologia do espanhol.
		3	INGLÊS INSTRUMENTAL I	Língua inglesa. Discurso enquanto Prática Social. Oralidade. Leitura e Escrita. Gêneros textuais. Vocabulário técnico relacionado ao turismo (manuais, guias, roteiros, entre outros). Análise linguística.
		4	GESTÃO HOTELEIRA I	Gestão hoteleira. Conceitos de hospitalidade, História da hotelaria e atualidades. Tipologia e classificação de meios de hospedagem. Normas e procedimentos legais específicos da área. Terminologia hoteleira. Antecedentes históricos da hotelaria, origem e expansão, crescimento do setor. A empresa hoteleira, trade turístico, empresa hoteleira, meios de hospedagem e turismo, classificação, negócio.
		5	MARKETING E TURISMO	Formas de captação de hóspedes e venda de pacotes nos meios de hospedagem. Serviços na Economia e no Marketing; Gestão do marketing e o relacionamento por Serviços; Qualidade Percebida em Serviços; Pré-Venda e Pós-Venda. Comportamento do consumidor turista. Ações promocionais do Ministério do Turismo e EMBRATUR. Oportunidades de marketing no mercado.
		6	RELAÇÕES HUMANAS E ÉTICA	Relações interpessoais, Formas de comunicação, Relacionamentos e atuação profissional, Liderança, Cidadania, Conduta e apresentação pessoal.
		7	DIREITO E LEGISLAÇÃO	Legislação Básica que rege a prestação de serviço principalmente nas UHs. Introdução ao estudo do direito. Conceito de direito do trabalho. Conceito de responsabilidade civil. Tipologia de contratos. Classificação de contratos. Contratos de prestação de serviços. Código de defesa do consumidor. Relações contratuais consumidor e empresa. Legislação aplicada aos serviços turísticos e hoteleiros.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

		8	CONTABILIDADE E CUSTOS	Supervisão em hotelaria. Gestão ambiental e meios de hospedagem. Administração de serviços, importância, o cliente, momentos de verdade, Ciclo de serviço, sistema Hotel, hospedagem, alimentos e bebidas, lazer e administração. Sistema hotel, hospedagem, alimentos e bebidas, lazer e administração. Sistema de manutenção, importância, evolução histórica, ciclo de vida, tipos e implantação. Como abrir um meio de hospedagem. Formulários e controle.
		9	PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	Linguagem, língua e dialetos. Conceitos e variedades linguísticas. Comunicação interpessoal, conceituar leitura e texto; conhecer a leitura crítica e perceber as várias possibilidades de leitura de um texto; Modelos de comunicação. Elementos da língua portuguesa. Coesão e coerência. A estrutura de uma redação. Texto descritivo, texto narrativo, texto dissertativo. Redação oficial e redação comercial. Compreender os mecanismos da produção textual e utilizar coerentemente os articuladores argumentativos.

HOSPEDAGEM	MÓDULO 2	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	EMENTAS
		1	ORGANIZAÇÃO E MÉTODO II	Administração de meios de Hospedagem. Operação em eventos de Hotelaria. Operação no setor de Recreação e Lazer.
		2	ESPANHOL INSTRUMENTAL II	Gramática básica e pré-intermediária da língua espanhola. Leitura de textos em nível intermediário. Audição de textos e expressão oral em nível pré-intermediário. Aquisição e aprimoramento de vocabulário específico da área da hospedagem e turismo. Gramática básica e pré-intermediária da língua espanhola. Leitura de textos em nível intermediário. Audição de textos e expressão oral em nível pré-intermediário. Aquisição e aprimoramento de vocabulário específico da área da hospedagem e turismo.
		3	INGLÊS INSTRUMENTAL II	Elementos coesivos e marcadores do discurso. Variedades linguísticas. Diversidade cultural. Conhecimentos linguísticos. Leitura e compreensão de textos técnicos. Expressão oral e escrita.
		4	GESTÃO HOTELEIRA II	Supervisão em hotelaria. Gestão ambiental e meios de hospedagem. Administração de serviços, importância, o cliente, momentos de verdade, Ciclo de serviço, sistema Hotel, hospedagem, alimentos e bebidas, lazer e administração. Sistema hotel, hospedagem, alimentos e bebidas, lazer e administração. Sistema de manutenção, importância, evolução histórica, ciclo de vida, tipos e implantação. Como abrir um meio de hospedagem. Formulários e controle.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS

		5	FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS	Teoria e História da Gestão de Pessoas. Teoria administrativa. Funções do administrador de pessoal. Organização do trabalho. Valores das organizações. Práticas de gestão. Planejamento. CIPA. Contratação e treinamento. Qualidade de vida no trabalho. Aspectos de higiene, saúde e segurança do trabalho. Recrutamento e seleção. Políticas de remuneração.
		6	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	A Nutrição e a Dietética na organização do cardápio das UHs (Unidades de Hospedagem) A História da alimentação no Brasil, na região sul do estado de Minas Gerais e na formação étnica social de sua população. A importância antropológica do tema para a formação da sociedade, e a representação desta na gastronomia atual. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade regional e suas características nutricionais.
		7	TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	Evolução tecnológica; a utilização da informática; operações básicas de microcomputadores; utilização de softwares e hardwares para desenvolvimento de trabalhos, operação de planilhas e editores de textos, operação de programas específicos para UHs e a Internet como ferramenta estratégica.
		8	TEORIA GERAL DO TURISMO	Perspectiva histórica do turismo; Conceitos e abrangência do Turismo; Terminologias do turismo; Tipos e formas de Turismo; Sistema Turístico; Segmentação turística; Políticas Públicas do Turismo; Planejamento do Turismo; Órgãos Oficiais e de classe; Demanda e oferta turística; Mercado turístico: perspectivas, tendências e estrutura. Turismo e Turista: Conceituação. Turismo na Sociedade Contemporânea. Sistema de Turismo. Empresas Turísticas. Tipologia do Turismo. Órgãos e Entidades de Turismo. Planejamento e Desenvolvimento de Localidades Turísticas. Turismo na Atualidade.
		9	LAZER, ENTRETENIMENTO E EVENTOS	Origem, evolução, conceituação do lazer, entretenimento e eventos. As teorias, técnicas e práticas que envolvem o entretenimento. A recreação como instrumento de educação. Planejamento, técnicas e procedimentos de organização de eventos. Projetos de eventos, organização e avaliação de eventos. Prestação de serviço em eventos. Recepção em eventos, contratação e fornecedores.