

PROJETO
PEDAGÓGICO
DE CURSO

HOTELARIA-EAD

FMyou
FMyou
FMyou



FMU
CENTRO UNIVERSITÁRIO

AQUI TEM CERTEZA,
AQUI TEM CONQUISTA

Projeto Pedagógico Resumido CST em Hotelaria

1. OFERTA DO CURSO

REGIME ESCOLAR

Semestral

CARGA HORÁRIA

1.767 horas

DURAÇÃO MÍNIMA

2 anos

MODALIDADE

- **Educação a Distância - EaD**
 - **EaD:** aulas a distância por meio de Ambiente Virtual de Aprendizagem e mediação de professores-tutores e tutores presenciais; encontro presencial obrigatório para avaliação individual da aprendizagem do aluno; previsão de encontros presenciais opcionais que atendam às necessidades de socialização e complementação do processo ensino-aprendizagem.

ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC

Curso autorizado pela Resolução 140 05/11/2018 os atos autorizativos do curso e os últimos resultados de avaliações realizadas pelo MEC podem ser observados no Anexo A.

2. APRESENTAÇÃO E DIFERENCIAIS DO CURSO

O curso Tecnologia em Hotelaria é aprovado pelo Ministério da Educação, um dos excelentes na região metropolitana de São Paulo com este nível de qualidade. Grandes executivos da cidade são egressos do curso. A taxa de empregabilidade é de mais de 90% segundo pesquisa interna e são oportunizados intercâmbios dentro e fora do país.

O curso Tecnologia em Hotelaria propicia aos estudantes a experiência no seu AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem), com simuladores virtuais de negócio. É possível ampliar a experiência profissional e o networking por meio das práticas no mercado, com enfoque nas mais diversas áreas. Além disso, os estudantes poderão desenvolver suas competências sociais participando de programas e projetos de extensão. A matriz curricular prevê disciplinas que fomentam o empreendedorismo e as práticas profissionais, bem como a utilização intensiva de tecnologias educacionais e de mídia social.

3. PÚBLICO ALVO E ÁREAS DE ATUAÇÃO

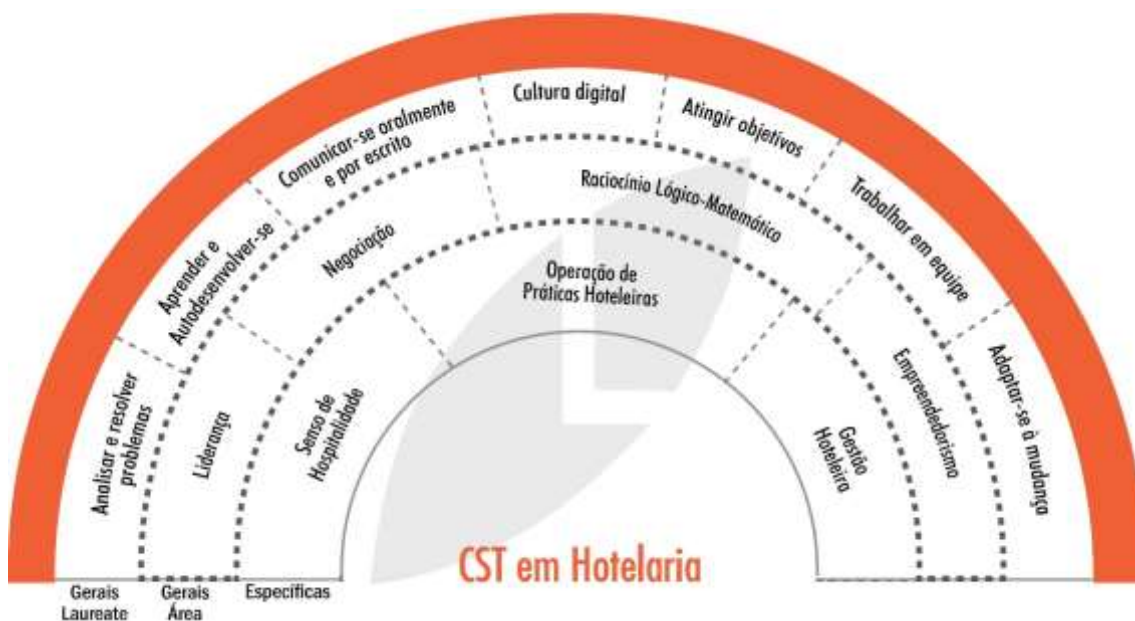
O curso se destina a pessoas interessadas em desenvolver, ampliar ou formalizar competências profissionais na área do curso. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso da FMU, que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado, nas áreas de hotelaria de lazer, negócios, marítima e hospitalar.

4. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar profissionais aptos a promover os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos, pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, prospecção mercadológica, coordenação de equipes e todos os serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer.

5. COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS DO EGRESSO

As seguintes competências expressam o perfil profissional do egresso do curso:



6. MATRIZ CURRICULAR

Curso: CST Tecnologia em Hotelaria				
CICLOS	Período/Série	Disciplina	CH Total	EaD
1º	1º Período	Comunicação	88	Online
		Fundamentos de marketing	66	Online
		Operações hoteleiras	66	Online

		Operações de alimentos e bebidas	66	Online	
		Direito aplicado a negócios	66	Online	
		Organização de Eventos	66	Online	
	2º Período	Antropologia e cultura brasileira	88	Online	
		Cerimonial, protocolo e etiqueta	66	Online	
		Teoria geral do turismo	66	Online	
		Gestão da qualidade e de processos	66	Online	
		Liderança, cultura e comportamento organizacional	66	Online	
		Serviços de salão, restaurantes e eventos	66	Online	
	TOTAL:		0	0	
2º	3º Período	Desafios contemporâneos	88	Online	
		Marketing digital	66	Online	
		Introdução à contabilidade	66	Online	
		Gestão de projetos	66	Online	
		Estratégias de negociação	66	Online	
		Gestão de hospedagem	66	Online	
		Projeto aplicado a negócios III	33	Online	
	4º Período	Planejamento e gestão estratégica	66	Online	
		Sistemas de informações gerenciais	66	Online	
		Optativa - (optativa)	66	Online	
		Arquitetura e design de hotéis	66	Online	
		Marketing de serviços	66	Online	
			Atividades complementares	150	
		TOTAL:		480	330

7. EMENTÁRIO

COMUNICAÇÃO

Estuda o processo comunicativo em diferentes contextos sociais. Discute o uso de elementos linguísticos adequados às peculiaridades de cada tipo de texto e situação comunicativa. Identifica e reflete sobre as estratégias linguístico-textuais em gêneros diversificados da oralidade e da escrita.

ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

Estudar como técnicas e ferramentas utilizadas na organização e controle de diferentes tipos de eventos, como fases de concepção e organização de um evento, valendo-se de observações teóricas e práticas extraídas da literatura e de experiências do setor. Contextualiza eventos como uma ferramenta de comunicação dirigida, conectada diretamente com a cadeia turística.

FUNDAMENTOS DE MARKETING

Discutir o processo de planejamento, implantação e gestão de marketing, abordando o conceito e o papel do marketing nas organizações, como questões referentes à segmentação, o posicionamento e a colocação no mercado, além de descrever o composto do marketing. Enfatiza ainda a manutenção e o crescimento em mercados correntes e a abertura de novos mercados.

DIREITO APLICADO A NEGÓCIOS

Versa sobre os reflexos jurídicos das relações negociais, os aspectos relativos à personalidade e à capacidade civil, às sociedades empresariais, suas espécies e formas de constituição, com foco nas implicações trabalhistas, tributárias, consumistas e na responsabilidade dos sócios e gestores.

OPERAÇÕES DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Enfoca os conhecimentos básicos que um gestor do setor precisa para o seu empreendimento, os procedimentos fundamentais para uma concepção, elaboração e controles financeiros de produtos e serviços desta área.

OPERAÇÕES HOTELEIRAS

Discute a importância e relação do setor de hospedagem com o Turismo. Trata ainda dos principais conceitos e procedimentos utilizados para os controles administrativos e operacionais destes empreendimentos, pautados na excelência na prestação de serviços. Evidencia ainda a hotelaria hospitalar e marítima como oportunidades de atuação profissional.

ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA

Trata da construção do conhecimento antropológico e o objeto da antropologia. Analisa a constituição da sociedade brasileira em suas dimensões histórica, política e sociocultural; a diversidade da cultura brasileira e o papel dos grupos indígena, africano e europeu na formação do Brasil. Enfatiza o papel dos Direitos Humanos.

CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA

Aborda situações do convívio sócio profissional num contexto global e multicultural, enfatizando a construção de uma imagem coerente pessoal. Trata ainda das normas e das leis de cerimonial e protocolo, etiqueta pessoal e corporativa, como ferramentas que auxiliam o profissional na sua atuação no mercado.

SERVIÇOS DE SALÃO, RESTAURANTES E EVENTOS

Abordar como principais tipologias de restaurantes e de serviços, assim como os aspectos relacionados à apresentação e imagem e social dentro dos serviços de salão, utilizando-se da etiqueta no comportamento à mesa. Trata também das principais tipologias, dos processos de planejamento e da organização de eventos.

LIDERANÇA, CULTURA E COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL

Discutir o comportamento humano nas organizações sob três perspectivas: do indivíduo, do grupo e do sistema organizacional. Introduce elementos do comportamento humano, como aptidões, características pessoais e personalidade, além de abranger conceitos sobre motivação, grupos e equipes, comunicação, liderança, poder e política, conflitos e negociação, cultura, mudança e ética.

TEORIA GERAL DO TURISMO

Aborda a base teórica do Turismo e da Hospitalidade, com postura ética e visão crítica da atividade turística. Prazo de apresentação inologia técnica desta área do conhecimento, e subsídios oferece oferta para identificação de forma sistêmica dos vários elementos que compõem o setor.

GESTÃO DA QUALIDADE E DE PROCESSOS

Discorre sobre o conceito de gestão de projetos, identificando as etapas de organização, planejamento, execução, monitoramento, controle e encerramento de um projeto, com base no estudo das técnicas e ferramentas associadas a cada etapa. Apresenta também o PMBOK com suas etapas e características.

SISTEMAS DE INFORMAÇÕES GERENCIAIS

Trata do uso da tecnologia da informação como forma de subsidiar a gestão organizacional. Aborda a utilização de sistemas de informações gerenciais atuais, suas possibilidades, uso e ganhos para o resultado das organizações.

DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS

Estuda temas relevantes da contemporaneidade como o processo de construção da cidadania e suas respectivas interfaces com os direitos humanos, ética e diversidade. Analisa as interferências antrópicas no meio ambiente e discute o desenvolvimento sustentável e o impacto das inovações tecnológicas. Aborda ainda tendências e diretrizes sociopolíticas, e questões de responsabilidade social e justiça.

MARKETING DIGITAL

Introduz os conteúdos do marketing digital, promovendo o uso consciente de técnicas como web analytics, marketing viral e outras formas de promoção e análise de consumo em ambientes internéticos e digitais. Desenvolve as competências necessárias para planejar plataformas digitais de persuasão.

GESTÃO DE HOSPEDAGEM

Abordar a conceituação técnica, como políticas e processos envolvidos na gestão de receitas. Resgata a visão operacional e interdepartamental dos meios de hospedagem para embasar a tomada de decisão o na otimização de receitas, custos e lucros, sempre apoiados na ética. Trata ainda dos principais sistemas de reservas para o correto manejo da gestão de hospedagem.

ESTRATÉGIAS DE NEGOCIAÇÃO

Aborda a negociação de maneira integrativa, discute a gestão de conflitos, apresenta os perfis de comportamentos, os estilos de negociação, as estratégias de negociação, as etapas do processo decisório, a ética nas negociações, a administração estratégica de vendas, o processo de vendas, o relacionamento baseado em valor, a estrutura e as funções de vendas.

INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE

Apresenta o conceito, objeto e objetivos da contabilidade, definindo usuários e seus aspectos quantitativos e qualitativos; patrimônio, métodos e formas de escrituração e de lançamentos contábeis. Abordar ainda a elaboração, apuração e análise das principais demonstrações contábeis, visando à tomada de decisão gerencial.

GESTÃO DE PROJETOS

Estuda os modelos de gestão de projetos. Analisa as questões de maturidade e fatores críticos de gestão. Especifica os quesitos de estratégia, criatividade, integração, escopo, tempo, comunicação, custo, qualidade, risco e equipe para melhoria da competitividade. Utiliza como referência o Project Management Body of Knowledge – PMBOK.

PROJETO APLICADO A NEGÓCIOS

Atividade interdisciplinar que envolve a aplicação prática de conhecimentos adquiridos e competências desenvolvidas no decorrer do curso, a partir de uma situação real de criação de projeto em negócios. O enfoque é dado à criatividade.

PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA

Analisa a construção da estratégia de uma organização, metodologias e teorias atuais e os passos necessários para a concepção do Planejamento Estratégico: análise do ambiente externo, tendências e descontinuidades, análise do ambiente interno, representação do portfólio, estratégia de balanceamento do portfólio.

ARQUITETURA E DESIGN DE HOTÉIS

Apresenta conceitos de design e suas aplicações durante o processo de construção, prática e gestão de projetos hoteleiros, destacado o papel crucial do cliente no processo decisório. Aborda a função do arquiteto na criação de um ambiente estratégico que atenda aos objetivos fazer negócio hoteleiro.

MARKETING DE SERVIÇOS

Aborda temáticas da área de gestão de marketing de serviços aplicada para o cenário da hospitalidade. Discute ainda responsabilidade social corporativa no setor de hospitalidade, técnicas de resolução de problemas e excelência em atendimento.

SISTEMAS DE INFORMAÇÕES GERENCIAIS

OPTATIVA

A proposta curricular é marcada pela flexibilidade que se materializa na oferta de disciplinas Optativas, aumentando o leque de possibilidade de formação para os estudantes com disciplinas que visam agregar conhecimentos ao estudante e enriquecer o currículo permitindo a busca do conhecimento de acordo com o interesse individual.

ATIVIDADE COMPLEMENTAR

As Atividades Complementares constituem **práticas acadêmicas obrigatórias**, para os estudantes dos cursos de graduação, em conformidade com a legislação que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Superior e com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Tem o propósito de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional e estão formalizadas na Instituição por meio de Regulamento próprio devidamente aprovado pelas instâncias superiores, estando disponível para consulta.

8. METODOLOGIA, SISTEMA DE AVALIAÇÃO E DE FREQUÊNCIA

- **Metodologia:** é disponibilizado um Ambiente Virtual de Aprendizagem (*Blackboard*), além de promover a familiarização dos estudantes com a modalidade a distância. No modelo *web-based*, o processo educativo é realizado com base na aprendizagem colaborativa e significativa, por meio das Tecnologias de Informação e Comunicação. O objetivo é proporcionar uma relação de aprendizagem que supere as dimensões de espaço/tempo e que desenvolva competências necessárias para a formação dos futuros profissionais, valorizando o seu papel ativo no processo.
- **Avaliação e frequência:** A avaliação do desempenho escolar é realizada no decorrer da disciplina, com entrega de atividades online e a realização de uma prova presencial, obrigatória, realizada na instituição ou polo de apoio presencial em que o estudante está devidamente matriculado. Para aprovação, a Nota Final da disciplina deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis). Outro critério para aprovação é a frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina. A frequência é apurada a partir da completude das atividades propostas no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

9. QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES

O corpo docente é constituído por professores especialistas, mestres e doutores e de reconhecida capacidade técnico-profissional, atendendo aos percentuais de titulação exigidos pela legislação.

No Anexo B, tem-se a relação dos professores que integram o corpo docente do curso.

10. INFRAESTRUTURA

Dentre os espaços mínimos apresentados nas sedes das Instituições encontram-se:

- Instalações administrativas para o corpo docente e tutorial e para o atendimento aos candidatos e estudantes;
- Sala(s) de aula para atender às necessidades didático-pedagógicas dos cursos ou encontros de integração;
- Recursos de Informática para o desenvolvimento de atividades diversas, com acesso à internet;
- Áreas de convivência;
- Biblioteca: a consulta às bibliografias básica e complementar são garantidas na sua totalidade em bases de acesso virtuais disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, página da biblioteca, área do aluno e acervos físicos. A IES e os polos contam com espaços de estudos. Desta forma, procura-se assegurar uma

evidente relação entre o acervo com o Projeto Pedagógico do Curso, assim como manter uma constante atualização das indicações bibliográficas das disciplinas que compõem a estrutura curricular de cada curso. O acesso à informação é facilitado por serviços especializados, bem como pela disponibilização de computadores nas bibliotecas com acesso à Internet para execução de pesquisa e acesso à bases de periódicos indexados e portais de livros eletrônicos. As consultas aos acervos local e online estão disponíveis por meio da página da biblioteca no endereço: <https://portal.fmu.br/biblioteca/>

Laboratórios didáticos especializados e profissionais: de acordo com o(s) curso(s) ofertado(s), deverão constar laboratórios didáticos específicos em consonância com a proposta pedagógica do curso. Conheça os locais de oferta do curso, para todas as modalidades, no site institucional: www.fmu.br

ANEXO A – ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC

Modalidade/Local de Oferta	Ato Autorizativo - Criação	Último Ato Autorizativo (Reconhecimento ou Renovação de Reconhecimento)	Conceito de Curso (CC)	ENADE	Conceito Preliminar de Curso (CPC)
EaD/ Santo Amaro	Resolução 140 05/11/2018	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica

ANEXO B – RELAÇÃO DOS PROFESSORES QUE INTEGRAM O CORPO DOCENTE DO CURSO

Nome do Docente	Titulação	Regime de Trabalho
William Iadeia de Carvalho	mestre	Tempo integral
Cintia Alfieri Gama Rolland	doutor	Tempo integral