



Projeto PEDAGÓGICO DE CURSO

Hotelaria

Projeto Pedagógico Resumido CST em Hotelaria

1. OFERTA DO CURSO

REGIME ESCOLAR

Seriado Semestral/Crédito

CARGA HORÁRIA

1.767 horas

DURAÇÃO MÍNIMA

2 anos

MODALIDADE

EaD: aulas a distância por meio de Ambiente Virtual de Aprendizagem e mediação tutores; encontro presencial obrigatório para avaliação individual da aprendizagem do aluno; podendo ou não contar com aulas ou encontros presenciais, obrigatórios para discussões e troca de experiências em sala de aula sobre conteúdos e casos reais e realização de atividades práticas observando o limite máximo de 30% (trinta por cento) da carga horária total do curso, com complementação de atividades realizadas em Ambiente Virtual de Aprendizagem.

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

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 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 tecnologia.

Quando falamos de extensão, o estudante pode participar do NPG - Núcleo de Práticas em Gestão - para desenvolver habilidades e competências através das atividades do núcleo, tais como: realizar palestras, sugerir e participar de ações do curso, atender demandas diversas de empresas que procuram auxílio da FMU etc.

3. PÚBLICO ALVO E ÁREAS DE ATUAÇÃO

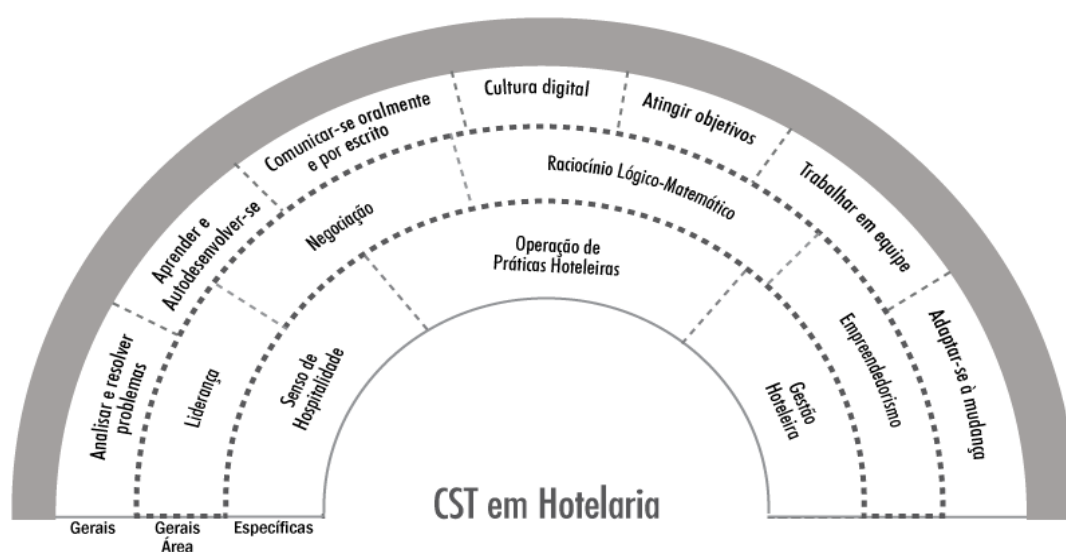
O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências profissionais na área do curso. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso, que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado, nas áreas de hotelaria de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

4. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar profissionais aptos a Promover os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos a pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, prospecção mercadológica, coordenação de equipes, 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

Série	Disciplina	CH	Modalidade
			EAD
1	COMUNICAÇÃO	66	Online
1	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	66	Online
1	FUNDAMENTOS DE MARKETING	66	Online
1	DIREITO APLICADO A NEGÓCIOS	66	Online
1	OPERAÇÕES DE ALIMENTOS E BEBIDAS	66	Online
1	OPERAÇÕES HOTELEIRAS	66	Online
		396	
2	ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA	66	Online
2	CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA	66	Online
2	SERVIÇOS DE SALÃO, RESTAURANTES E EVENTOS	66	Online
2	LIDERANÇA, CULTURA E COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL	66	Online
2	TEORIA GERAL DO TURISMO	66	Online

2	ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – MÓDULO PREPARATÓRIO	66	Extensão
2	GESTÃO DA QUALIDADE E DE PROCESSOS	66	Online
		462	
3	DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS	66	Online
3	MARKETING DIGITAL	66	Online
3	GESTÃO DE HOSPEDAGEM	66	Online
3	ESTRATÉGIAS DE NEGOCIAÇÃO	66	Online
3	INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE	66	Online
3	GESTÃO DE PROJETOS	66	Online
3	ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – MÓDULO AVANÇADO APLICADO EM HOSPITALIDADE	66	Extensão
3	PROJETO APLICADO A NEGÓCIOS	33	Online
		495	
4	PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA	66	Online
4	OPTATIVA	66	Online
4	ARQUITETURA E DESIGN DE HOTÉIS	66	Online
4	MARKETING DE SERVIÇOS	66	Online
4	SISTEMAS DE INFORMAÇÕES GERENCIAIS	66	Online
4	ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM HOSPITALIDADE I	54	Extensão
4	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	30	Online
		414	

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

Estuda as técnicas e ferramentas utilizadas na organização e controle de diferentes tipos de eventos, as 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

Discute o processo de planejamento, implantação e gestão de marketing, abordando o conceito e o papel do marketing nas organizações, as 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, consumeristas 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

Aborda o gerenciamento e as atribuições dos departamentos de recepção, reservas e governança, além dos sistemas específicos de propriedades hoteleiras. Trata também dos parâmetros de gestão referentes aos padrões de qualidade e segurança, e as relações interdepartamentais das estruturas de um

hotel.

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

Estudo do Cerimonial e suas diversas aplicações. Etiqueta social e empresarial. Conceitos de Cerimonial, formas de aplicação do protocolo nacional e internacional. O Cerimonialista, sua atuação e perspectivas.

SERVIÇOS DE SALÃO, RESTAURANTES E EVENTOS

Realiza breve retrospectiva histórica dos serviços de mesa, introduz o conceito e evidencia a importância do serviço diferenciado de sala. Aborda ainda os diversos tipos de serviços executados, a equipe e as áreas operacionais da sala do restaurante, bem como conhecimentos sobre tipos de clientes para otimizar as vendas deste empreendimento.

LIDERANÇA, CULTURA E COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL

Discute o comportamento humano nas organizações sob três perspectivas: do indivíduo, do grupo e do sistema organizacional. Introduz 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

História dos serviços turísticos. Identificação dos meios e processos que dimensionam o Turismo e suas teorias. Turistas: características e motivações. Efeitos do Turismo: cultura, sociedade, comportamento, meio-ambiente e economia. Política de Turismo. Oferta e demanda: a oferta e a relação entre agências, operadoras, transportes, meios de hospedagem, organizadoras de eventos e de programas e atividades de lazer. Cenário futuro do turismo.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – MÓDULO PREPARATÓRIO

Aprender que a Responsabilidade Socioambiental articulada com os ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis da Agenda ONU 2030) envolve uma mudança de comportamento tanto das pessoas quanto das organizações. Desenvolver o “pensamento social e sustentável” na atuação profissional.

GESTÃO DA QUALIDADE E DE PROCESSOS

Versa sobre os fundamentos e os processos de Gestão da Qualidade, história e evolução dos conceitos da qualidade, bem como, busca à compreensão da Gestão por Processos e sua importância para as organizações contemporâneas. Trata dos conceitos básicos, etapas, instrumentos e tecnologia de gestão orientada para busca da qualidade através da gestão por processos.

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 webanalytics, 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

Aborda a conceituação técnica, as políticas e processos envolvidos na gestão de receitas. Resgata a visão operacional e interdepartamental dos meios de hospedagem para embasar a tomada de decisão 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. Aborda ainda a elaboração, apuração e análise das principais demonstrações contábeis, visando a 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.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – MÓDULO AVANÇADO APLICADO EM HOSPITALIDADE

Compreender os elementos da Responsabilidade Socioambiental articulado com os ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis da Agenda ONU-2030) aplicado às carreiras profissionais; realizar levantamentos de questões socioambientais atuais em comunidades vulneráveis; construir projetos de intervenção social junto à estas comunidades.

PROJETO APLICADO A NEGÓCIOS III

Aborda a implementação de projetos por meio de modelagem e gestão de projetos. Estuda métodos e técnicas como PMI, PMBOK, mapeamento e acompanhamento dos riscos de projetos, definição do perfil do gerente de projetos, análise de informações dos projetos e desenvolvimento de relatório de implementação de projetos. Discute ainda a gestão da mudança organizacional.

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 discontinuidades, análise do ambiente interno, representação do portfólio, estratégia de balanceamento do portfólio.

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.

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

Apresenta os princípios do marketing visando sua aplicação ao setor de serviços. Aborda a análise das condições necessárias para que as empresas do setor atinjam o sucesso. Para isto, ela apresenta estratégias de crescimento, analisa a natureza das inovações no setor, e outras estratégias para a criação de um sistema de administração de serviços eficiente e eficaz.

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.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM HOSPITALIDADE I

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas profissionais e sociais, e aprendizado em grupos intra e interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção do bem social e da sustentabilidade a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

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

Componente Curricular online

- **Metodologia:** é disponibilizado um Ambiente Virtual de Aprendizagem, 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 atividades avaliativa 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: <https://portal.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	Resolução CONSUNEPE nº 140, de 05/11/2018		-	-	-

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

Professor	Titulação
Andrea Licia De Almeida Oliveira	Doutor
Dirceu Raiser Nunes	Doutor
Eleida Pereira De Camargo	Doutor
Fabio Franco Pereira	Doutor
Fabio Konishi	Mestre
Fernando Albino Leme	Doutor
Isabella Regina Oliveira Goulart	Doutor
Marihe Alves Rossini	Especialista
Paul Galindo Mandacary	Especialista
Pedro Serico Vaz Filho	Doutor