



# 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**

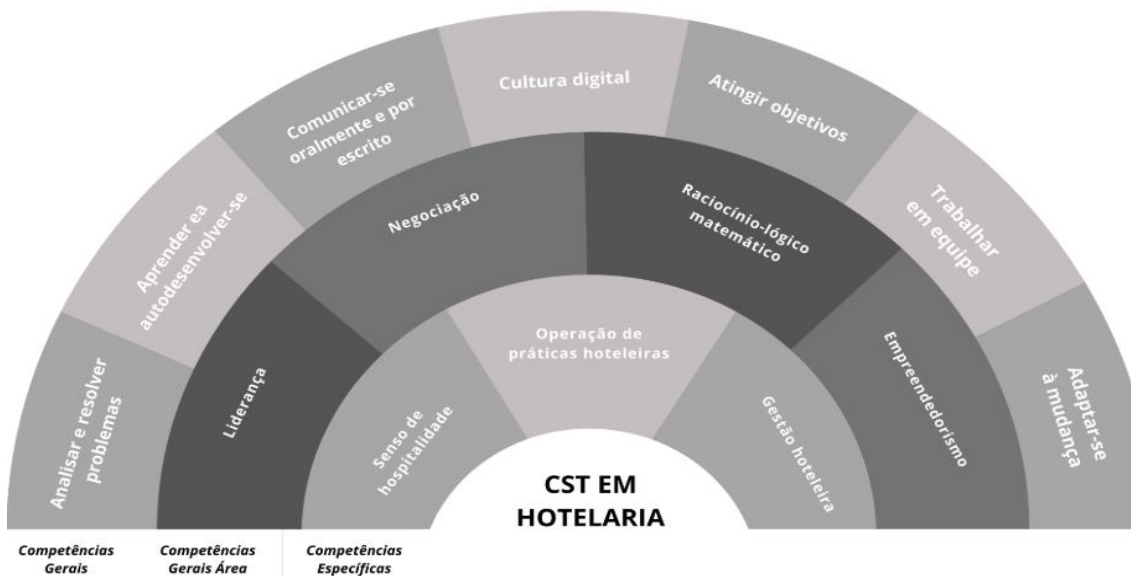
O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências profissionais na área do curso. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso, que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado, nas áreas de hotelaria de 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 |            |
|-------|---|-----|------------|------------|
|       |   |     | Presencial | EAD        |
| 1     | COMUNICAÇÃO                                       | 66  | Online     | Online     |
| 1     | ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS                            | 66  | Presencial | Presencial |
| 1     | FUNDAMENTOS DE MARKETING                          | 66  | Presencial | Presencial |
| 1     | DIREITO APLICADO A NEGÓCIOS                       | 66  | Online     | Online     |
| 1     | OPERAÇÕES DE ALIMENTOS E BEBIDAS                  | 66  | Presencial | Online     |
| 1     | OPERAÇÕES HOTELEIRAS                              | 66  | Presencial | Online     |
|       |   | 396 |            |            |
| 2     | ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA                 | 66  | Online     | Online     |
| 2     | CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA                  | 66  | Presencial | Online     |
| 2     | SERVIÇOS DE SALÃO, RESTAURANTES E EVENTOS         | 66  | Presencial | Presencial |
| 2     | LIDERANÇA, CULTURA E COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL | 66  | Presencial | Presencial |
| 2     | TEORIA GERAL DO TURISMO                           | 66  | Online     | Online     |

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

## 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**

| <b>Modalidade/Local de Oferta</b> | <b>Ato Autorizativo - Criação</b>         | <b>Último Ato Autorizativo (Reconhecimento ou Renovação de Reconhecimento)</b>      | <b>Conceito de Curso (CC)</b> | <b>ENADE</b> | <b>Conceito Preliminar de Curso (CPC)</b> |
|-----------------------------------|---|---|-------------------------------|--------------|---|
| EaD                               | Resolução CONSUNEPE nº 140, de 05/11/2018 | Portaria SERES/MEC nº 372, de 07/08/2024, DOU nº 152, de 08/08/2024, Seção 1, p. 24 | -                             | -            | -   |

