



## PLANO DE ENSINO

### PROJETO PEDAGÓGICO

**Curso:** Graduação em Turismo

**Disciplina:** Administração Hoteleira

**Carga Horária Semestral:** 80 h/a

**Semestre do Curso:** 5º Semestre

#### 1 - Ementa (sumário, resumo)

Histórico e evolução dos meios de hospedagem. Conceituação e classificação dos meios de hospedagem. Análise e tendências de mercado. Organização administrativa e operacional dos setores hoteleiros. Tipos de gestão.

#### 2 - Objetivo Geral

Desenvolver no aluno uma abrangente visão sobre o papel da atividade hoteleira na cadeia produtiva do turismo.

#### 3 - Objetivos Específicos

Refletir sobre a evolução histórica dos meios de hospedagem e a situação atual;  
Conhecer os critérios de classificação e tipologias dos meios de hospedagem;  
Compreender as formas de gestão e os princípios da gestão ambiental;  
Entender e refletir sobre os vários departamentos da hotelaria, bem como os cargos existentes.

#### 4 - Conteúdo Programático

Histórico e evolução dos meios de hospedagem no mundo e Brasil;  
Conceitos e tipologias dos meios de hospedagem;  
Classificação e critérios estabelecidos nos meios de hospedagem;  
Estrutura hoteleira (departamentos e cargos);  
Formas de gestão;  
Gestão Ambiental;  
Terminologias técnicas;  
Situações corriqueiras nos estabelecimentos de hospedagem.

#### 5 - Metodologia de Ensino

- Aulas expositivas dialogadas;
- Leituras orientadas de textos selecionados;
- Trabalhos individuais e/ou grupais;
- Estudos de casos;
- Seminários;
- Discussões e debates dirigidos;



## 6 - Recursos Didáticos

Lousa. Data-show. Equipamentos de reprodução de vídeo. Recursos de internet.

## 7 - Sistema de Avaliação

O processo de avaliação obedece ao Sistema Formal de Avaliação Discente da instituição, a partir do qual, a avaliação do rendimento escolar é composta basicamente por dois instrumentos: **Avaliação Livre** e **Avaliação Final**.

### Avaliação Livre

A Avaliação Livre é o resultado da **média aritmética simples** das notas atribuídas pelo professor no 1º bimestre e no 2º bimestre de cada Semestre Letivo, conforme a equação abaixo:

$$A_L = \frac{N_1 + N_2}{2} \quad (1)$$

em que:

$A_L$  = Nota da Avaliação Livre (0,0 a 10,0 pontos);

$N_1$  = Nota do 1º Bimestre (0,0 a 10,0 pontos);

$N_2$  = Nota do 2º Bimestre (0,0 a 10,0 pontos).

Para compor as notas de cada bimestre o professor é quem definirá quantos e quais instrumentos de avaliação serão utilizados para a sua disciplina, bem como o critério de cálculo para cada nota bimestral  $N_1$  e  $N_2$ .

**Como instrumentos de avaliação podem ser utilizados provas escritas e orais, trabalhos, visitas técnicas, exercícios em classe, pesquisas, relatórios, seminários, estudos de casos, trabalhos interdisciplinares, projetos experimentais e outros, realizados individualmente ou em grupo.** Entretanto, os instrumentos escolhidos e os critérios adotados para o cálculo das Notas Bimestrais devem ser divulgados e discutidos com os alunos no início do período letivo.

### Avaliação Final

A Avaliação Final ( $A_F$ ) corresponde a uma **prova escrita individual**, a ser aplicada, **sem consulta**, no final do Semestre Letivo **para cada disciplina**. A prova será elaborada e aplicada conforme as regras estabelecidas no Sistema Formal de Avaliação Discente da Instituição.

### Prova Substitutiva

A Prova Substitutiva é uma prova escrita individual a ser aplicada caso o aluno não atinja, após a realização da Avaliação Final, a pontuação mínima exigida para aprovação (6,0 pontos). Neste caso, a nota da Prova ( $N_s$ ) **substituirá** a menor nota obtida pelo aluno no respectivo semestre, entre as opções  $A_L$  ou  $A_F$ .

O Quadro 1 apresenta um resumo do sistema de avaliação:

**Quadro 1 – Tipos de Avaliação empregados e objetivos principais a serem alcançados**



Avaliação	Objetivos Principais
<b>Livre</b> 0,0 a 10,0 pontos Peso 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Promover um acompanhamento contínuo do desempenho dos alunos na disciplina;</li><li>• Verificar, de maneira diagnóstica, se os objetivos propostos estão sendo ou não alcançados;</li><li>• Estimular a criatividade e proporcionar flexibilidade ao professor no processo de avaliação.</li></ul>
<b>Final</b> (0,0 a 10,0 pontos) Peso 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possibilitar que o aluno se familiarize com questões dissertativas e de múltipla escolha do tipo situações-problema;</li><li>• Estimular a assiduidade e a participação do aluno desde o início até o final de cada aula;</li><li>• Verificar, de maneira interdisciplinar e conjunta, o nível de assimilação dos conteúdos estudados durante o período letivo.</li></ul>

### Critério de Avaliação

A Nota Final do aluno no Semestre ( $N_F$ ) é o resultado da **média aritmética ponderada** entre a Avaliação Livre (peso 5) e a Avaliação Final (peso 5), de acordo com a seguinte equação:

$$N_F = 0,5 \times A_L + 0,5 \times A_F$$

em que:

$N_F$  = Nota final do aluno no semestre;

$A_L$  = Nota da Avaliação Livre;

$A_F$  = Nota da Avaliação Final.

Se após a realização da Prova Substitutiva (quando for o caso), a nota final do semestre ( $N_F$ ) for igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária da disciplina, o aluno está **aprovado** na disciplina. Se a nota final do semestre ( $N_F$ ) for maior ou igual a 4,0 (quatro) e inferior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75%, o aluno está **reprovado por nota** na disciplina e poderá se matricular na Dependência Especial. Se a nota final do semestre ( $N_F$ ) for inferior a 4,0 (quatro) e/ou a frequência for inferior a 75% da carga horária da disciplina (qualquer que seja o valor de  $N_F$ ), o aluno está **reprovado** na disciplina e deverá cursá-la novamente em regime de Dependência (Normal).

### 8 – Bibliografia Básica

CANDIDO, I. ; VIEIRA, E. V. Gestão de Hotéis. Caxias do Sul: EDUSC, 2003. 41

CASTELLI, G. Administração Hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

MEDLIK, S.; INGRAM, H. Introdução à Hotelaria Gerenciamento e Serviços. 4. ed.

Rio de Janeiro: Campus, 2002.

PETROCCHI, M. Hotelaria: Planejamento e gestão. 2 ed. São Paulo: Pearson Prentice



Hall, 2007.

### **9 – Bibliografia Complementar**

ASCANIO, Alfredo. Turismo e planejamento hoteleiro. Papirus, 2003.

DIAS, Reinaldo. Gestão de hotelaria e turismo. Pearson Prentice Hall, 2005

DUARTE, Vlair. Administração dos Sistemas Hoteleiros. SENAC: São Paulo, 1997.

GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem; Aleph; 2004

MARQUES. J. Albano. Manual de hotelaria. Ed. Thex, 2004

GREGSON, Paul Willian. Hotelaria na prática. Manole, 2009.

MARQUES. J. Albano. Manual de hotelaria. Ed. Thex, 2004

---

**Docente Responsável: Érica Banuth**