



## PLANO DE ENSINO

### PROJETO PEDAGÓGICO

**Curso: Graduação em Turismo**

**Disciplina:** Hospitalidade

**Carga Horária Semestral:** 40 h/a

**Semestre do Curso:** 6º Semestre

#### **1 - Ementa (sumário, resumo)**

Conceitos e definições da hospitalidade. O ritual da dádiva. A abrangência da hospitalidade e a inter-relação com o turismo. As dimensões da hospitalidade. A hospitalidade e os serviços. A cidade hospitaleira. A hospitalidade como campo de estudo. Tendências e perspectivas da hospitalidade para o século XXI.

#### **2 - Objetivo Geral**

Promover no aluno a capacidade de definir e entender as diversas abrangências da hospitalidade.

#### **3 - Objetivos Específicos**

- Associar a hospitalidade com a atividade turística;
- Compreender as dimensões da hospitalidade;
- Relacionar os conceitos da hospitalidade no dia a dia de cada pessoa.

#### **4 - Conteúdo Programático**

- Conceitos e definições da hospitalidade;
- O ritual da dádiva na hospitalidade;
- A abrangência da hospitalidade;
- A inter-relação entre turismo e hospitalidade;
- As dimensões da hospitalidade;
- A hospitalidade e os serviços;
- A cidade hospitaleira;
- A hospitalidade como campo de estudo.

#### **5 - Metodologia de Ensino**

- Aulas expositivas dialogadas;
- Trabalhos individuais e/ou grupais;
- Leitura e discussão de artigos científicos e textos;
- Exercícios avaliativos;
- Avaliação no modelo Enade;
- Vídeos.



## 6 - Recursos Didáticos

- Apresentação em Power Point;
- Quadro branco;
- Apostila da disciplina;
- Plataforma Moodle.

## 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**

CAMARGO, L. O. de L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

DENCKER, A. de F. M.; BUENO, M. S. (orgs.). **Hospitalidade**: cenários e oportunidades. São Paulo: Thomson, 2003.

DIAS, Celia Maria de Moraes (org.). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.



### **9 – Bibliografia Complementar**

AVENA, B. M. Turismo, educação e acolhimento: um novo olhar. São Paulo, Roca, 2006.  
DENCKER, A. F. M. (coord.) **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo, Pioneira Thomson Learning, 2004.  
GODBOUT, J. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro, FGV, 1999.  
GRINOVER, L. **A hospitalidade, a cidade e o turismo**. São Paulo, Aleph, 2007.  
LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo, Manole, 2004.

---

**Docente Responsável:** Érica Banuth