

NCE/16/00129 — Apresentação do pedido - Novo ciclo de estudos

Apresentação do pedido

Perguntas A1 a A4

A1. Instituição de ensino superior / Entidade instituidora:

Instituto Politécnico De Leiria

A1.a. Outras Instituições de ensino superior / Entidades instituidoras:

A2. Unidade(s) orgânica(s) (faculdade, escola, instituto, etc.):

Escola Superior De Turismo E Tecnologia Do Mar De Peniche

A3. Designação do ciclo de estudos:

Gestão da Restauração e Catering

A3. Study programme name:

Restaurant and Catering Management

A4. Grau:

Licenciado

Perguntas A5 a A10

A5. Área científica predominante do ciclo de estudos:

Hotelaria e Restauração

A5. Main scientific area of the study programme:

Hotel and Restaurant Industry

A6.1. Classificação da área principal do ciclo de estudos (3 dígitos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF):

811

A6.2. Classificação da área secundária do ciclo de estudos (3 dígitos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF), se aplicável:

340

A6.3. Classificação de outra área secundária do ciclo de estudos (3 dígitos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF), se aplicável:

<sem resposta>

A7. Número de créditos ECTS necessário à obtenção do grau:

180

A8. Duração do ciclo de estudos (art.º 3 DL-74/2006, de 26 de Março):

6 semestres

A8. Duration of the study programme (art.º 3 DL-74/2006, March 26th):

6 semesters

A9. Número máximo de admissões:

35

A10. Condições específicas de ingresso:

Uma das seguintes provas de ingresso:

(04) Economia

(17) Matemática Aplicada às Ciências Sociais

(18) Português

Condições Mínimas:

Nota de Candidatura: 95 pontos

Provas de Ingresso: 95 pontos

Os candidatos têm de cumprir as condições do Concurso Nacional de Acesso, as dos Concursos Especiais, nomeadamente dos Maiores de 23 anos, outros Concursos Especiais de Acesso e Ingresso no Ensino Superior e Regimes de Mudança de Curso, Transferência e Reingresso, conforme a legislação aplicável em cada caso.

A10. Specific entry requirements:

One of the following admission exams.

(04) Economy

(17) Math applied to Social Sciences

(18) Portuguese

Minimum Conditions:

Candidates grade: 95 points

Admission Exam grade: 95 points

The candidates have to enter with National Access, Special Entries, such as more than 23 years, special entry access through transfers, degree changes, and reentries, applicable by law in each case.

Pergunta A11

Pergunta A11

A11. Percursos alternativos como ramos, variantes, áreas de especialização do mestrado ou especialidades do doutoramento em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável):

*Não***A11.1. Ramos, variantes, áreas de especialização do mestrado ou especialidades do doutoramento (se aplicável)**

A11.1. Ramos, variantes, áreas de especialização do mestrado ou especialidades do doutoramento, em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável) / Branches, options, specialization areas of the master or specialities of the PhD (if applicable)

Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento:

Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD:

<sem resposta>

A12. Estrutura curricular**Mapa I -****A12.1. Ciclo de Estudos:***Gestão da Restauração e Catering***A12.1. Study Programme:***Restaurant and Catering Management***A12.2. Grau:***Licenciado***A12.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):**

<sem resposta>

A12.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

<no answer>

A12.4. Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau / Scientific areas and credits that must be obtained for the awarding of the degree

Área Científica / Scientific Area	Sigla / Acronym	ECTS Obrigatórios / Mandatory ECTS	ECTS Mínimos Optativos* / Minimum Optional ECTS*
811 Hotelaria e Restauração	HR	76	0
340 Ciências Empresariais	CE	34	8
222 Línguas e Literaturas Estrangeiras	LLE	14	6
541 Indústrias Alimentares	IA	10	0
481 Ciências Informáticas	CI	6	0
460 Matemática e Estatística	ME	6	0
380 Direito	D	6	0

726 Terapia e Reabilitação	TR	5	0
862 Segurança e Higiene no Trabalho	SHT	5	0
812 Turismo e Lazer	TL	4	0
(10 Items)		166	14

Perguntas A13 e A16

A13. Regime de funcionamento:

Diurno

A13.1. Se outro, especifique:

<sem resposta>

A13.1. If other, specify:

<no answer>

A14. Local onde o ciclo de estudos será ministrado:

Instituto Politécnico de Leiria

Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

Campus 4 - Nossa Senhora dos Remédios

2520 – 641 Peniche

A14. Premises where the study programme will be lectured:

Polytechnic Institute of Leiria

School of Tourism and Maritime Technology

Campus 4 - Nossa Senhora dos Remédios

2520 – 641 Peniche

A15. Regulamento de creditação de formação e experiência profissional (PDF, máx. 500kB):

[*A15_Regulamento-nº168-2016.pdf*](#)

A16. Observações:

Este pedido vem no âmbito da reestruturação da Licenciatura em Restauração e Catering. Desde de setembro de 2013 que o ciclo de estudos encontra-se, de acordo com o relatório ACEF/1112/09757 — Intenção de decisão do Conselho de Administração, acreditado por um período de 5 anos.

Contudo, o documento apresentado pela CAE, ACEF/1112/09757 — Relatório Preliminar da CAE, apresentou algumas sugestões de melhoria, nomeadamente:

- *A alteração da designação do curso para Gestão da Restauração e Catering;*
- *Introduzir a unidade curricular de estágio com o acompanhamento de supervisor (docente) e respetiva avaliação; e*
- *Incrementar o número de protocolos e parcerias a nível nacional e internacional.*

Procedemos com as referidas sugestões de melhoria, com o desígnio de tornar o ciclo de estudos em Restauração e Catering mais atrativo para potenciais estudantes, e para o mercado cada vez mais exigente. Reestruturou-se o curso no âmbito de duas áreas científicas, a área científica primária de Hotelaria e Restauração e a área científica secundária de Ciências Empresariais.

Com o intuito de proporcionar a aquisição de conhecimentos e competências essenciais para a Gestão de empresas de Restauração e Catering, este curso, pretende qualificar

profissionais aptos a dominar a gestão e organização operacional de estabelecimentos de Restauração e Catering. Aumentando a abrangência da formação e das competências, pretende-se assim aumentar o nível motivacional dos potenciais estudantes para o curso dando assim resposta a uma necessidade do setor.

O ciclo de estudos em Gestão da Restauração e Catering pretende utilizar processos de ensino e aprendizagem para o desenvolvimento de competências consideradas fulcrais, com vista à preparação de profissionais capazes de se adaptarem às constantes transformações e necessidades na área da restauração. Aptos com competências técnico-científicas nas áreas de gestão das operações de restauração e catering, assentes no trabalho autónomo, flexibilidade, adaptação e de organização.

A16. Observations:

This request comes within the contents of restructuring the study cycle of Restaurant Industry and Catering. Since September of 2013 that this degree, in accordance with the report of the Administration Council ACEF/1112/09757, is accredited for a period of 5 years.

Nevertheless the document submitted by CAE, ACEF/1112/09757 — Preliminary Report of CAE, presents some aspects of improvements, namely:

- *Altering the study cycle's name to Restaurant and Catering Management.*
- *Enter the curricular unit Training with the supervisor, monitoring and assessment.*
- *Increase the number of protocols and partnerships at national and international level.*

We proceeded with these suggestions for improvement, with the intent to make the degree of Restaurant Industry and Catering more attractive for potential students, and for the increasingly demanding market. The restructure is within two scientific areas, the primary scientific field of Hotels and Restaurant Industry and a secondary scientific area of Business Management.

In order to facilitate the acquisition of knowledge and skills essential for management of restaurant and catering companies, this course aims to train professionals able to master the management and operational organization of Restaurants and Catering establishments. Increasing the scope of training and skills, it is intended thereby increase the motivational level of potential students for the course thereby responding to a need in the industry.

The study cycle in Restaurant and Catering Management wants to use teaching and learning processes for the development of skills considered crucial, in order to prepare professionals able to adapt to constant changes and needs in the field of the restaurant industry. Competent with technical and scientific skills in the areas of management of restaurant and catering operations, based on self-work, flexibility, adaptation and organization.

InSTRUÇÃO DO PEDIDO

1. Formalização do pedido

1.1. Deliberações

Mapa II - Conselho Técnico Científico ESTM

1.1.1. Órgão ouvido:

Conselho Técnico Científico ESTM

1.1.2. Cópia de ata (ou extrato de ata) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):

[*1.1.2._0352_001.pdf*](#)

Mapa II - Conselho Pedagógico1 ESTM

1.1.1. Órgão ouvido:

Conselho Pedagógico1 ESTM

1.1.2. Cópia de ata (ou extrato de ata) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):

[1.1.2._Ata Conselho Pedagógico1.pdf](#)

Mapa II - Conselho Pedagógico2 ESTM**1.1.1. Órgão ouvido:**

Conselho Pedagógico2 ESTM

1.1.2. Cópia de ata (ou extrato de ata) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):

[1.1.2._Ata Conselho Pedagógico2.pdf](#)

Mapa II - Associação de Estudantes ESTM**1.1.1. Órgão ouvido:**

Associação de Estudantes ESTM

1.1.2. Cópia de ata (ou extrato de ata) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):

[1.1.2._0358_001.pdf](#)

Mapa II - Conselho Académico ESTM**1.1.1. Órgão ouvido:**

Conselho Académico ESTM

1.1.2. Cópia de ata (ou extrato de ata) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):

[1.1.2._Extrato_atá_CA.pdf](#)

1.2. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação da implementação do ciclo de estudos**1.2. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação da implementação do ciclo de estudos**

A(s) respetiva(s) ficha(s) curricular(es) deve(m) ser apresentada(s) no Mapa V.

Anabela Clemente Elias Almeida / Carla Isabel Santos e Sousa Bento

2. Plano de estudos**Mapa III - Não aplicável - 1.º Semestre****2.1. Ciclo de Estudos:**

Gestão da Restauração e Catering

2.1. Study Programme:

*Restaurant and Catering Management***2.2. Grau:***Licenciado***2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):***Não aplicável***2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):***Non Applicable***2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:***1.º Semestre***2.4. Curricular year/semester/trimester:***1st Semester***2.5. Plano de Estudos / Study plan**

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Noções Funcamentais de Gestão	CE	Semestral	162	TP 45; OT 4	6	
Nutrição e Dietética	TR	Semestral	135	T15, TP 30; OT 4	5	
Métodos Quantitativos	ME	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Introdução à Hotelaria e Turismo	HR	Semestral	162	T 30, TP 30; OT 4	6	
Inglês para a Restauração I	LLE	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	
Espanhol para a Restauração I	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	*opcional
Alemão I	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	*opcional
(7 Items)						

Mapa III - Não aplicável - 2.º Semestre**2.1. Ciclo de Estudos:***Gestão da Restauração e Catering***2.1. Study Programme:***Restaurant and Catering Management***2.2. Grau:***Licenciado*

2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):*Não aplicável***2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):***Non Applicable***2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:***2.º Semestre***2.4. Curricular year/semester/trimester:***2nd Semester***2.5. Plano de Estudos / Study plan**

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica / Scientific Area	Duração / Duration	Horas Trabalho / Working Hours	Horas Contacto / Contact Hours	ECTS	Observações / Observations
(1)	(2)	(3)	(4)		(5)	
Contabilidade e Análise Financeira	CE	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Introdução ao Catering e à Restauração	HR	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Informática Aplicada à Restauração	CI	Semestral	162	TP 15; PL 30, OT 4	6	
Ciência dos Alimentos	IA	Semestral	135	T 15; PL 30; OT 4	5	
Inglês para a Restauração II	LLE	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	
Espanhol para a Restauração II	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	*opcional
Alemão II	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	*opcional
(7 Items)						

Mapa III - Não Aplicável - 3.º Semestre**2.1. Ciclo de Estudos:***Gestão da Restauração e Catering***2.1. Study Programme:***Restaurant and Catering Management***2.2. Grau:***Licenciado***2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):***Não Aplicável*

2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):*Non Applicable***2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:***3.º Semestre***2.4. Curricular year/semester/trimester:***3rd Semester***2.5. Plano de Estudos / Study plan**

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica / Scientific Area	Duração / Duration	Horas Trabalho / Working Hours	Horas Contacto / Contact Hours	ECTS	Observações / Observations
(1)	(2)	(3)	(4)		(5)	
Prática de Cozinha I	HR	Semestral	108	TP 15; PL 30; OT 4	4	
Prática de Bar	HR	Semestral	162	TP 30;PL 30;OT 4	6	
Higiene Alimentar	SHT	Semestral	135	T 15; PL 30; OT 4	5	
Marketing para a Restauração	CE	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Contabilidade de Gestão	CE	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Inglês para a Restauração III	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	
(6 Items)						

Mapa III - Não Aplicável - 4.º Semestre**2.1. Ciclo de Estudos:***Gestão da Restauração e Catering***2.1. Study Programme:***Restaurant and Catering Management***2.2. Grau:***Licenciado***2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):***Não Aplicável***2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):***Non Applicable***2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:***4.º Semestre*

2.4. Curricular year/semester/trimester:
4th Semester

2.5. Plano de Estudos / Study plan

Unidade Curricular / Curricular Unit (1)	Área Científica / Scientific Area	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS (5)	Observações / Observations
Prática de Cozinha II	HR	Semestral	108	TP 15; PL 30; OT 4	4	
Prática de Restaurante	HR	Semestral	135	TP 15; PL 30; OT 4	5	
Enologia	HR	Semestral	162	TP 30; PL 30; OT 4	6	
Gestão Orçamental para a Restauração	CE	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Engenharia da Ementa	HR	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Inglês para a Restauração IV	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	
(6 Items)						

Mapa III - Não Aplicável - 5.º Semestre

2.1. Ciclo de Estudos:
Gestão da Restauração e Catering

2.1. Study Programme:
Restaurant and Catering Management

2.2. Grau:
Licenciado

2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):
Não Aplicável

2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):
Non Applicable

2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:
5.º Semestre

2.4. Curricular year/semester/trimester:
5th Semester

2.5. Plano de Estudos / Study plan

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica / Scientific Area	Duração / Duration	Horas Trabalho / Working Hours	Horas Contacto / Contact Hours	ECTS	Observações / Observations
(1)	(2)	(3)	(4)		(5)	
Catering e Banqueting	HR	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Gastronomia Internacional	HR	Semestral	108	TP 15; PL 30; OT 4	4	
Gestão de Alimentação e Bebidas I	HR	Semestral	135	T 15; TP 30; OT 4	5	
Gastronomia e Vinhos	HR	Semestral	162	T 15; TP 30; OT 4	6	
Organização e Gestão de Eventos	TL	Semestral	108	T 15; TP 15; OT 4	4	
Gestão da Segurança e Qualidade Alimentar	IA	Semestral	135	T 15; TP 30; OT 4	5	
(6 Items)						

Mapa III - Não Aplicável - 6.º Semestre**2.1. Ciclo de Estudos:***Gestão da Restauração e Catering***2.1. Study Programme:***Restaurant and Catering Management***2.2. Grau:***Licenciado***2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):***Não Aplicável***2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):***Non Applicable***2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:***6.º Semestre***2.4. Curricular year/semester/trimester:***6th Semester***2.5. Plano de Estudos / Study plan**

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica / Scientific Area	Duração / Duration	Horas Trabalho / Working Hours	Horas Contacto / Contact Hours	ECTS	Observações / Observations
(1)	(2)	(3)	(4)		(5)	
Gestão de Alimentação e Bebidas II	HR	Semestral	162	TP 30; PL 30, OT 4	6	
Design Aplicado à Restauração	HR	Semestral	162	TP 30; PL 30; OT 4	6	

Gestão de Recursos Humanos	CE	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	
Direito do Trabalho	DT	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Projeto e Empreendedorismo	CE	Semestral	216	TP 75; OT 8	8	opcional*
Estágio	CE	Semestral	216	TP 15; E 160; OT 8	8	opcional*
(6 Items)						

3. Descrição e fundamentação dos objetivos, sua adequação ao projeto educativo, científico e cultural da instituição, e unidades curriculares

3.1. Dos objetivos do ciclo de estudos

3.1.1. Objetivos gerais definidos para o ciclo de estudos:

Utilizar processos de ensino e aprendizagem baseados no desenvolvimento das competências consideradas fulcrais, com vista à preparação de profissionais capazes de se adaptarem às constantes transformações verificadas na área da restauração. A formação como gestores na área da Restauração, prepara profissionais sensíveis e aptos, tanto do ponto de vista científico como técnico, para responder a um conjunto de alterações significativas no sector: evolução do perfil e das motivações da procura, evolução tecnológica, organização do sector e evolução do mercado de trabalho. Conhecer e entender as dinâmicas de desenvolvimento da restauração nos seus contextos históricos, sociológicos, económicos e ambientais, assim como o seu suporte bibliográfico essencial. Entender a importância da restauração nas sociedades atuais e o seu contributo para o turismo. Analisar as principais teorias da gestão e aplicá-las em função da sua adequação a situações específicas no domínio da restauração.

3.1.1. Generic objectives defined for the study programme:

We intend to use a method of teaching and learning based on the development of skills crucial to prepare professionals who are able to adapt to the continuous changes observed in the restaurant industry. Training managers for the restaurant and catering industry which prepares professionals who are perceptive and proficient both in scientific/technical terms to address a number of significant changes in the sector evolution of the profile and motivations of demand technological developments sector organisation and evolution of the labour market. Identifying and understanding the dynamics of restaurant industry development in its historical sociological economic environmental contexts as well as its essential bibliographic support. Understanding the importance of restaurant industry in contemporary societies and its contribution to tourism. Analysing the major theories of management and applying them according to their suitability to specific situations in the field of restaurant industry.

3.1.2. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) a desenvolver pelos estudantes:

Proporcionar a aquisição de conhecimentos e competências fundamentais, com a intenção de organizar e estruturar estratégicamente o setor para os desafios futuros na área da gestão da restauração. Qualificar profissionais aptos a dominarem as técnicas de gestão, organização e direção de empresas de restauração, catering, empreendimentos hoteleiros e, unidades de produção alimentar. Promover o desenvolvimento e domínio de competências técnico-científicas nas áreas de controlo de bens alimentares, ao nível da sua confeção, empratamento e serviço. Promoção de uma cultura de rigor e motivação contribuindo para a diferenciação da profissão de gestor de alimentação e bebidas através da aquisição de competências e técnicas específicas para a execução de um serviço de qualidade nas empresas. Aumentar a notoriedade das empresas do setor com a colaboração dos formados em Gestão da Restauração e Catering com a implementação dos conhecimentos e competências adquiridas ao longo da sua formação.

3.1.2. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences) to be developed by the students:

Provide knowledge and essential skills, with the intention of organizing and strategically structure the sector for future challenges in the restaurant industry. Qualify professionals able to dominate the management, organization of technical and direction of restaurants, catering enterprises, hotels and food production enterprises. Promote the development and mastery of technical and scientific skills in food control areas, the level of its confection, plating and service. Promoting a culture of rigor and motivation contributing to the differentiation of the food and beverage manager through the acquisition of specific skills and techniques for the implementation of a quality service. Increase notoriety of companies in the sector with the collaboration of graduates in Restaurant and Catering Management with the implementation of knowledge and skills acquired throughout their education in the degree.

3.1.3. Inserção do ciclo de estudos na estratégia institucional de oferta formativa face à missão da instituição:

Conforme consagrado estatutariamente, a ESTM-IPL é uma Instituição de formação cultural, científica, técnica e profissional de nível superior politécnico, vocacionada para a produção e difusão de conhecimento, para a criação, transmissão e difusão da cultura, da ciência e da tecnologia, para a investigação e o desenvolvimento nas áreas do Turismo e da Tecnologia do Mar.

Neste contexto, e na sequência da reorganização do sistema de ensino superior, afiguram-se como principais estratégias da ESTM: realizar ciclos de estudos (1º e 2º ciclos), visando a atribuição de graus académicos, bem como de outros cursos pós-secundários, de cursos de formação pós-graduada e outros, nos domínios da Hotelaria e Restauração, do Turismo, da Biologia Marinha, da Biotecnologia e da Engenharia Alimentar; desenvolver investigação e produzir conhecimento científico e tecnológico, principalmente por via das unidades de investigação (CITUR e Mare-IPLLeiria); transferir e valorizar o conhecimento científico e tecnológico, desenvolvendo e/ou participando em projetos de I&D; prestar serviços à comunidade, de forma a incrementar as relações de cooperação com o exterior; fomentar a cooperação e o intercâmbio cultural, científico e técnico entre instituições nacionais e estrangeiras. Para atingir os seus objectivos, a ESTM apostava em determinados pontos estratégicos, inseridos em áreas que considera nucleares. Assim, a ESTM procura ser uma referência do ensino superior quer a nível nacional quer regional; melhorar a qualidade de ensino e diversificar a oferta formativa; apostar no ensino à distância e na formação ao longo da vida; reforçar a qualificação do pessoal docente; promover a integração de estudantes e docentes; acompanhar a integração dos diplomados no mercado de trabalho e incrementar os processos de relacionamento com antigos estudantes. Os objectivos passam também por intensificar a cooperação com outras instituições do Ensino Superior, dinamizar a investigação científica, fomentar ações de transferência de conhecimentos e tecnologia, promover o empreendedorismo, participar no desenvolvimento local/regional/nacional e ainda investir na internacionalização do ensino, da investigação e dos projetos, com realce particular para a mobilidade.

3.1.3. Insertion of the study programme in the institutional training offer strategy against the mission of the institution:

As established by its statutes the ESTM-IPL is a polytechnic institution of cultural, scientific, technical and professional level, dedicated to the production and dissemination of knowledge, to the creation, transfer and diffusion of culture, science and technology, and to the research and development in the areas of Hospitality and Restaurant Industry, Tourism and Technology of the Seas. In this context, and following the reorganization of higher education, appear as key strategies of ESTM: conduct courses of study (1st and 2nd cycles), leading to the award of degrees and other post-secondary courses, training courses and other post-graduate in hospitality management, tourism, marine biology and biotechnology research, to develop and produce scientific and technological knowledge, particularly through research units (CITUR and Mare-IPLLeiria), transfer and enhance the scientific knowledge and technology, developing and / or participating in European R & D community service in order to enhance cooperative relations with foreign countries, promote cooperation and cultural exchanges, scientific and technical matters between national and foreign institutions.

To achieve its objectives, ESTM bet on certain strategic points, located in areas that it considers nuclear. Thus, ESTM aims at being a reference in higher education both nationally and regionally, to improve the quality of education and diversifying the training offer; bet on distance learning and training throughout life, enhance the skills of teaching staff, promoting the integration of students and teachers, support the integration of graduates into the labor market and improve the processes of relationship with former students. The objectives are also to intensify cooperation with other institutions of higher education, fostering scientific research, promote knowledge transfer activities and technology to promote entrepreneurship, participate in local / regional / national and even investing in the internationalization of education, research and projects, with particular emphasis for mobility.

3.2. Adequação ao projeto educativo, científico e cultural da Instituição

3.2.1. Projeto educativo, científico e cultural da Instituição:

O Instituto Politécnico de Leiria (IPL) iniciou a sua actividade em 1980, sendo uma instituição pioneira no Ensino Superior Politécnico em Portugal. Hoje, o IPL assume-se como uma instituição de âmbito nacional com forte influência na região em que se insere.

Determinado em responder de forma eficaz ao processo de qualificação profissional da população activa, o IPL e as suas Escolas souberam, num curto espaço de tempo, definir o seu papel no Ensino Superior, ao garantir aos seus mais de 10 mil estudantes não só boas condições de trabalho e qualificação, como boas instalações físicas, laboratórios e demais equipamentos, o apoio aos alunos mais carenciados, qualidade das cantinas e restaurantes, das residências, dos serviços médicos, o acesso a bibliotecas e à b-on (biblioteca científica digital) e a disponibilização de rede wireless em todos os seus campus.

Inserido numa região de grande importância nomeadamente ao nível do turismo e da economia ligada ao mar, com uma dinâmica acima da média, cuja qualidade dos agentes sociais e económicos é reconhecida a nível nacional e internacional, o IPL posiciona-se num lugar de excelência, concentrando em si esforços capazes de caminhar a par da inovação indispensável no mercado de trabalho.

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, integrada no Instituto Politécnico de Leiria, implementada na Região Oeste, tem como missão o desenvolvimento económico e social da mesma, com maior incidência na formação de técnicos e na produção de conhecimentos que potenciem um crescimento global sustentado. Pela sua localização e pela elevada oferta de formação, a ESTM assume-se como um instrumento de desenvolvimento regional que baseia as suas competências centrais na sua relação com a região. No que se refere à investigação, destacamos a importância do Grupo de Investigação CITUR para o plano de estudos em questão. Na perspetiva cultural, a Instituição têm

promovido atividades que visam difundir o conhecimento, nomeadamente, através da edição de publicações, ações de formação/workshops, colóquios, congressos internacionais e aulas abertas.

3.2.1. Institution's educational, scientific and cultural project:

The Polytechnic Institute of Leiria (IPL) began operations in 1980 and is a pioneer institution in the Polytechnic in Portugal. Today, IPL is assumed as a national institution with strong influence in the region in which it operates.

Determined to respond effectively to the process of qualification of the workforce, the IPL and its schools were capable in a short space of time, to define a role in higher education and to provide its more than 10 000 students not only good work and qualifications, but also good physical facilities, laboratories and other equipment, support for the neediest students, quality of canteens and restaurants, residences, medical services, access to libraries and to b-on (digital scientific library) and availability of wireless networking in all its campi.

In a region of great importance in the area of tourism and in the economy related to the sea, with a momentum above average, with the quality of social and economic actors recognized nationally and internationally, IPL is positioned as a place of excellence, focusing the efforts in the innovation needed for the labor market.

The School of Tourism and Maritime Technology, part of the Polytechnic Institute of Leiria, implemented in the Western Region, has as its mission the economic and social development of it, with greater emphasis on training of technicians and production of knowledge that may enhance overall sustainable growth. By its location and high training abilities, ESTM assumed as an instrument of regional development based on its core competencies and its relationship with the region. It has focused on postgraduate training, including postgraduate programs, courses, training, qualification, professional and masters (some in partnership with other institutions of higher education). With regard to research, we underscore the importance of the Research Group CITUR for the curriculum in question. In the cultural perspective, the institution has promoted activities to disseminate knowledge, in particular, by issuing publications, training / workshops, symposia, international congresses, conferences and open classes.

3.2.2. Demonstração de que os objetivos definidos para o ciclo de estudos são compatíveis com o projeto educativo, científico e cultural da Instituição:

A ESTM tem como grandes objetivos construir uma escola de referência na área do turismo, sobretudo quando a própria região em que se insere é marcadamente turística, tendo vindo a apostar fortemente em novos produtos turísticos que têm atraído novos perfis de consumidores e que, por sua vez, têm estimulado o investimento em novos empreendimentos turísticos de qualidade. A aposta na criação de uma instituição de referência nesta área é consolidada pela associação deste curso a outras formações ligadas ao estudo do mesmo fenômeno, com tópicos muito especializadas e orientadas para a formação de profissionais qualificados nos domínios da gestão hoteleira, da gestão de eventos e destinos turísticos, da restauração e catering, da animação turística, bem como do marketing turístico. A necessidade de adaptar uma formação perfeitamente relacionada com as novas realidades do mercado dita, consequentemente, a urgência em adequar as formações tradicionais, muitas vezes dominadas pela transmissão de conhecimentos, a processos de ensino e aprendizagem baseados no desenvolvimento das competências consideradas fulcrais, com vista à preparação de profissionais capazes de se adaptarem às constantes transformações verificadas na generalidade dos sectores de atividade e, muito particularmente, numa área tão sujeita à mudança como é o turismo. Assim, opta-se por dotar os estudantes de aptidões de carácter estrutural que servem de base ao necessário aprofundamento de conceitos gerais e de outros mais específicos, ao nível das unidades curriculares próprias da área do turismo.

A ESTM tem realizado eventos abertos à comunidade local, visando uma aproximação ao tecido empresarial da região. Concursos Culinários com estudantes de licenciaturas e cursos de nível IV. Os estudantes de Restauração e Catering participam na execução de serviços de catering e restauração, nomeadamente para a Câmara Municipal de Peniche, embaixadas, empresas de catering, restaurantes, Hotéis de cadeias nacionais e internacionais, eventos com Chefs de cozinha de renome nacional e internacional, e empresas de produção e comercialização de bens alimentares. Para além das entidades referidas, realizamos o Congresso Internacional de Turismo, que se realiza anualmente tem vindo a assumir-se progressivamente como um fórum de conhecimento, inovação e empreendedorismo, juntando investigadores de renome internacional, autarcas, empresários e demais forças vivas da região. Realização de vistos de estudo e estágios extracurriculares em Hotéis, restaurantes, empresas de catering, vitivinícolas e feiras.

3.2.2. Demonstration that the study programme's objectives are compatible with the Institution's educational, scientific and cultural project:

One of ESTM's goals is to consolidate itself as a reference institution in the tourism field, enhanced by the markedly tourist region in which it operates. Hence, it has been strongly focusing on new tourism products that have attracted new consumer profiles and, in turn, have stimulated investment in new quality tourism ventures. The focus on creating an institution of reference in this area is consolidated by the association of this degree to others related to the study of the same phenomenon, with very specialized focus and aiming the training of qualified professionals in the fields of hotel management, restaurant and catering, events management and tourist destinations, tourism recreation, as well as tourism marketing. The need to adapt a training perfectly related to the new realities of the market, dictates, therefore, the urgency to adapt established trainings, often dominated by knowledge transmission, processes of teaching and learning based on the development of skills considered crucial, in order to prepare professionals who will be able to adapt to constant changes observed in most activity sectors and, particularly, in a field as subject to change as tourism. Thus, the option is to provide students with skills of a structural nature that underpin the necessary consolidation of general concepts and other more specific, at the level of the curricular units that are relevant in the tourism field.

ESTM has organized events open to the local community, seeking a closer relationship with the business sector in the region. Culinary competitions with students of the undergraduate degree and level IV students. Students of Restaurant Industry and Catering participate in the execution of catering services, in particular for the City Hall of Peniche, embassies, catering companies, restaurants, national and international hotel chains, events with nationally and internationally renowned chefs and food production and selling companies. In addition to the entities referred to, we organise the annually held International Tourism Conference, which has progressively become a forum for knowledge, innovation and entrepreneurship, bringing together internationally renowned researchers, elected officials, entrepreneurs and other entities of the region. Field trips and extracurricular trainings in hotels, restaurants, catering and wine companies and fairs.

3.3. Unidades Curriculares

Mapa IV - Noções Fundamentais de Gestão Basic Principles of Management

3.3.1. Unidade curricular:

Noções Fundamentais de Gestão Basic Principles of Management

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Rui Alberto de Freitas Martins TP45; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

O1- Familiarizar os estudantes com a especificidade da gestão empresarial através do estudo das suas diversas funções e da análise dos seus processos de trabalho e de tomada de decisão.

O2- Identificar a partir da análise de casos concretos quer de sucesso quer de insucesso, os principais desafios práticos no lançamento de uma empresa.

O3- Proporcionar aos alunos uma visão sistémica da Empresa

O4 - Identificar as principais particularidades e tendências da Gestão Moderna;

O5 - Compreender a importância da responsabilidade social e da ética nas organizações;

O6 - Garantir os conhecimentos elementares sobre os seus recursos e a forma como se interligam.

O7- Deverão ser os verdadeiros agentes de mudança, tendo conhecimentos e competências para agir no sentido de acelerar a criação, a disseminação e aplicação de ideias inovadoras.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

O1-familiarize the students with the specificity of business management through the study of its various functions and analyze their work processes and decision-making;

O2-identify from the analysis of concrete cases of either success or failure, the main practical challenges in launching a business;

O3-Provide students with a systemic view of the Company;

O4 - Identify the main characteristics and trends of Modern Management;

O5 - Understand the importance of social responsibility and ethics in organizations;

O6 - Ensure elementary knowledge about their features and how they interrelate;

O7- The students should be the real agents of change, with knowledge and skills to act to accelerate the creation, dissemination and application of innovative ideas.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Fundamentos da Gestão

1.1. Conceito e níveis da Gestão

- 1.2. Funções, tarefas e competências do Gestor**
- 1.3. O pensamento em Gestão**
- 2. Organização**
 - 2.1. Conceitos, objetivos e organização**
 - 2.2. O desenho e o processo organizacional**
 - 2.2.1. Conceitos de Sinergia, eficácia e eficiência**
 - 2.2.2. Benchmarking e boas práticas**
 - 2.2.3. Inovação**
- 3. Estruturas organizacionais – A Empresa**
 - 3.1. O Organograma**
 - 3.2. Principais áreas funcionais da empresa**
 - 3.3. O ambiente e os recursos da Empresa**
 - 3.4. A comunicação empresarial**
- 4. Planeamento Estratégico**
 - 4.1. Missão, Visão e Objetivos**
 - 4.2. Enquadramento, conceitos e metodologias**
 - 4.3. Análise do Meio Envoltório e Matriz SWOT**
 - 4.4. Estratégias de Negócio**
- 5. Noções de contabilidade e gestão financeira**
 - 5.1. O Investimento e as Necessidades de Financiamento**
 - 5.2. A Exploração da Atividade**
 - 5.3. Os Indicadores**
- 6. Elaboração do Plano de Negócios e Avaliação do Projecto de Investimento para a indústria da Restauração**
- 7. Responsabilidade Social e Ética na Gestão**

3.3.5. Syllabus:

- 1. Fundamentals of Management**
 - 1.1 Concept and levels of management**
 - 1.2. Functions, tasks and powers of the Manager**
 - 1.3. Thinking in Management**
- 2. Organization**
 - 2.1. Concepts, objectives and principles of the organization**
 - 2.2. The design process and the organizational**
 - 2.2.1. Synergy Concepts, effectiveness and efficiency**
 - 2.2.2. Benchmarking and best practices**
 - 2.2.3. Innovation**
- 3. Organizational structures**
 - . The Organization Chart**
 - 3.2. Major functional areas of business**
 - 3.3. The environment and resources of the Company**
 - 3.4. Corporate communication**
- 4. Strategic Planning**
 - 4.1. Mission, Vision and Goals**
 - 4.2. Framework, concepts and methodologies**
 - 4.3. Analysis of SWOT and Surroundings**
 - 4.4. Business Strategies**
- 5. Understanding of accounting and financial management**
 - 5.1. The Investment and Financing Needs**

5.2. The Exploration Activity**5.3. Indicators****6. Preparation of Business Plan and Evaluation of Investment Project for the food industry****7. Social Responsibility and Ethics in Management****3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

O1 – (1,2,3)

O2 – (3,5,6)

O3 – (2,3,4,6)

O4 – (1,2,3)

O5 – (7)

O6 – (3,5,6)

O7 – (2,6)

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus is structured so as to promote the development and acquisition of skills in the proposed goals. The various themes focus on matters that are mutually interconnected promoting learning and knowledge. The following is the correspondence between the syllabus adopted and the objectives of the course.

O1 - (1,2,3)

O2 - (3,5,6)

O3 - (2,3,4,6)

O4 - (1,2,3)

O5 - (7)

O6 - (3,5,6)

O7 - (2, 6)

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**Presencial:****• Ensino teórico**

a. Apresentação dos conceitos e princípios.

b. Apresentação de estudos e boas práticas.

• Ensino teórico-prático

c. Resolução de exercícios

d. Apresentação de casos práticos

• Orientação tutorial

e. Sessões de orientação pessoal, em pequenos grupos para conduzir o processo de aprendizagem e esclarecimento de dúvidas.

Autónoma (f):

• Trabalho de pesquisa e estudo individual

• E-aprendizagem

• Trabalho em dinâmica de grupo

• Aprendizagem entre pares

• Aprendizagem pela prática

Recursos Específicos:

- Plataforma Moodle

Avaliação Periódica:

Componente Teórica – Teste escrito (50%), com nota mínima exigida de 9,50 valores.
Componente Prática – Trabalho escrito (50%), com nota mínima exigida de 9,50 valores

Avaliação por Exame final:

Componente Teórica – Exame escrito (50%), com nota mínima exigida de 9,50 valores.
Componente Prática – Trabalho escrito (50%), com nota mínima exigida de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**Presential:**

- Lectures
 - a. Presentation of concepts and principles relating to the study of Marketing for Hospitality
 - b. Presentation of studies and good practices
 - Theoretical and practical teaching
 - c. Solving exercises
 - d. Presentation of case studies
-
- Tutorial Orientation
 - e. Personal guidance sessions in small groups to conduct the process of learning and answering questions.

Self-work :

- Research work and individual study
- E-learning
- Work in group dynamics
- Learning from peers
- Learning by doing

Specific Resources:

- Moodle

Continuous Assessment:

Evaluation system consists of two components:

50% Theoretical-practical - written test with minimum grade of 9.50
50% Practical component - research work with presentation in class, with minimum grade of 9.50

Evaluation by Exam:

50% Theoretical-practical- individual written exam with minimum grade of 9.50
50% Practical component - research work with minimum grade of 9.50

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular:

- O1 – (a ; b)
- O2 – (a ; c ; e ; f)

- O3 – (b ; d ; f)
- O4 – (b ; d)
- O5 – (a ; b)
- O6 – (a ; c ; e ; f)
- O7 – (d ; e ; f)

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The teaching methods adopted involve the active participation of students in the learning process. The following table shows the correspondence between the adopted methodologies and objectives of the course:

- O1 – (a ; b)
- O2 – (a ; c ; e ; f)
- O3 – (b ; d ; f)
- O4 – (b ; d)
- O5 – (a ; b)
- O6 – (a ; c ; e ; f)
- O7 – (d ; e ; f)

3.3.9. Bibliografia principal:

- FERREIRA, M., Santos, J., Reis, N. e Marques, T – Gestão Empresarial, 3^a Edição, Manual Prático Lidel, 2010.
- BILHIM, João (Coordenação) – Introdução à Gestão. Lisboa: ISCSP, 2007 (em preparação).
- CHIAVENATO, Idalberto – Administração nos Novos Tempos. 2^a Edição. Editora Elsevier - Campus, 2005.
- DONNELLEY; GIBSON; IVANCEVICH – Administração: Princípios de gestão empresarial. Lisboa: McGraw Hill, 2000.
- EBERT and GRIFFEN – Business Essentials. 6 th Edition. Pearson Custom Publishing, 2009.

Mapa IV - Nutrição e Dietética Nutrition and Dietetic

3.3.1. Unidade curricular:

Nutrição e Dietética Nutrition and Dietetic

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Maria Jorge Geraldes Campos T15; TP 30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- O1- Compreender a noção de dieta equilibrada e alimentação saudável;
- O2- Facultar aos alunos os conhecimentos que lhes permitam conhecer os processos fisiológicos na digestão, absorção e metabolismo dos alimentos ingeridos pelo homem;
- O3- Elaborar diferentes planos alimentares de acordo com os diferentes estados fisiológicos;
- O4- Compreender a classificação funcional dos alimentos tendo por base a natureza e composição química e bioquímica, articulando-a com a fisiologia alimentar humana;
- O5- Compreender as regras gerais que permitem obter regimes alimentares mais equilibrados no plano nutricional e dietético tanto nos estados de saúde ou de exigências fisiológicas especiais, como nos de doença.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- O1- To understand the concept of balanced diet and healthy eating;*
- O2- To provide students with the knowledge necessary to understand the physiological processes involved in the digestion, absorption and metabolism of food consumed by humans;*
- O3- To prepare different food plans according to different physiological states;*
- O4- To understand the classification of food based their chemical and biochemical composition, linking it to the human physiology;*
- O5- To understand the general rules that allow more balanced diets considering the health status or special physiological requirements.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. Alimentação e escolha alimentar*
- 1.1 Aspectos socioculturais na escolha dos alimentos*
- 1.2 Alimento, nutriente, nutrição, dietética*
- 2. Nutrientes e características de uma dieta equilibrada*
- 3. Menús nutricionalmente equilibrados*
- 4. Grupo de alimentos e diferentes tipos de processamento alimentar*
- 5. Solicitações nutricionais dos clientes (Refeições baixas em açúcar, gordura e colesterol e sal; sem gluten e lactose; alergias alimentares; refeições vegetarianas e veganas)*
- 6. Refeições adequadas a crianças, adolescentes, idosos e atletas.*

3.3.5. Syllabus:

- 1. Food and food choice*
- 1.1 Sociocultural aspects of food choice*
- 1.2. Food, nutrient, nutrition and diet*
- 2. Nutrients and characteristics of a balanced diet*
- 3. Balanced menus*
- 4. Group food and different types of food processing*
- 5. Nutritional customer requests*
- 6. Adequate meals for children, adolescents, the elderly and athletes.*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos associados às metodologias pedagógicas permitem cumprir com todos os objetivos gerais, específicos e transversais. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1 – O1 a O5 ;*
- 2 – O1 a O5;*
- 3 – O1 a O5,*
- 4 – O1 a O5;*
- 5- O1 a O5;*
- 6 - O1 a O5.*

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The teaching methods adopted involve the active participation of students in the learning process. The following shows the correspondence between the methodologies adopted and the objectives of the course.

- 1 – O1 a O5 ;*
- 2 – O1 a O5;*
- 3 – O1 a O5,*
- 4 – O1 a O5;*
- 5- O1 a O5;*
- 6 - O1 a O5.*

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**Presencial:**

ME1. Ensino Teórico: Exposição da matéria teórica, análise e discussão dos conteúdos programáticos. Resolução de problemas típicos, reflexão, discussão e debate de temas propostos.

ME2. Teórico-Práticas: Aplicação dos conhecimentos adquiridos na elaboração de planos alimentares e cálculo nutricional de dietas alimentares aplicadas a diferentes etapas do ciclo de vida. Estudos de caso.

ME3. Orientação tutorial: Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia.

Autónoma:

- Pesquisa em bases de dados bibliográficas.

Recursos Específicos:

- Moodle.
- Laboratório de Tecnologia alimentar
- Sala de Análise Sensorial
- Sala de Informática

Avaliação Periódica:

Componente teórica (70%): teste escrito

Componente teórico-prática (30%): Trabalho de grupo e apresentação

Avaliação por Exame Final:

Componente teórica (70%): exame escrito

Componente teórico-prática (30%): trabalho escrito

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**Presential:**

ME1 - Theoretical classes: Developing, analysis and discussion of programmatic contents.

ME2 - Theoretical-practices classes: Application of theoretical and practical knowledge, case studies, developing critical and autonomies. Discussion of nutritional and dietetic.

ME3 - Accompanied study: Research, discussion and interpretation of complementary/relevant information.

Self-work:

- Bibliographic research on online databases and library

Specific Resources:

- Moodle.
- Food Technology Laboratory
- Sensory Analysis Laboratory
- Computer laboratory

Continuous assessment:

Theoretical component (70%): two written tests , with lowest passing grade required of 9,50.

Theoretical-practices (30%): Group work and presentation, with lowest passing grade required of 9,50.

Exam assessment:

Theoretical component – (70%) written exam with lowest passing grade required of 9,50.

Theoretical-practices – (30%), written work with lowest passing grade required of 9,50**3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O5

ME2 - O1 a O5

ME3 - O1 a O5

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The teaching methods adopted involve the active participation of students in the learning process. The following shows the correspondence between the methodologies adopted and the objectives of the course.

ME1 - O1 a O5

ME2 - O1 a O5

ME3 - O1 a O5

3.3.9. Bibliografia principal:

Berdanier, C. Dwyer, J., Heber D. 2013. Handbook of Nutrition and Food. CRC Press

Eastwood, M. 2003. Principles of Human Nutrition. Blackwell Publishing

Drummond, K and Brefere, L. 2016. Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals. Willey

Mapa IV - Métodos Quantitativos Quantitive Methods**3.3.1. Unidade curricular:**

Métodos Quantitativos Quantitive Methods

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Maria Sofia Fernandes de Pinho Lopes TP60; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

A. Aprofundar a capacidade para realizar atividades intelectuais que envolvam raciocínio matemático;

B. Entender a estrutura de um problema, desenvolver processos de resolução, analisar resultados e ensaiar estratégias alternativas, individualmente e em grupo, comunicando resultados matemáticos e estatísticos através do uso de uma linguagem, escrita e oral adequada à situação;

C. Aprender a utilizar a matemática e a estatística na compreensão de situações da realidade;

D. Desenvolver o sentido crítico relativamente a procedimentos e resultados matemáticos e estatísticos.

E. Compreender a importância da matemática e estatística na sociedade atual;

F. Conhecer e usar a matemática e a estatística como ferramentas auxiliares na área da Restauração;

G. Aprofundar a capacidade de resolver problemas.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- A. To perform intellectual activities involve mathematical and statistical reasoning;
- B. To understand the structure of a problem, developing approaches, analyzing results and testing alternative strategies, individually and in groups, communicating mathematical results through the use of a clear language, oral and written, appropriated to the situation;
- C. To use mathematics and statistics combined with other knowledge, understanding reality.
- D. To develop critical sense regarding the use of mathematical and statistics procedures and results.
- E. To understand the importance of mathematics and statistics in today's society;
- F. To know and to use mathematics and statistics within Restaurant and Catering management ;
- G. To improve the ability to solve problems.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. Matemática elementar aplicada à restauração e ao catering
 - 1.1. Revisões sobre operações aritméticas
 - 1.2. Revisões sobre números inteiros relativos, decimais e frações
 - 1.3. Revisões sobre rácio, proporção, percentagem
 - 1.4. Unidades de medida (reduções e conversões)
 - 1.5. Equações
- 2. Matemática aplicada à gestão, administração e finanças
 - 2.1. Funções polinomiais (linear, quadrática)
 - 2.2. Função exponencial
 - 2.3. Função logarítmica
 - 2.4. Taxa de variação e taxa de variação média (noção de derivada)
 - 2.5. Funções financeiras
- 3. Estatística (análise quantitativa)
 - 3.1. Separadores de frequências. Distribuições de Frequências
 - 3.2. Medidas de Localização e de Dispersão
 - 3.3. Probabilidades
 - 3.4. Correlação e Regressão

3.3.5. Syllabus:

- 1. Elementary mathematics applied to restaurant and catering
 - 1.1. Reviews on arithmetic operations
 - 1.2. Reviews on integers, decimals and fractions
 - 1.3. Reviews on ratio, proportion, percentage
 - 1.4. Units of measurement (reductions and conversions)
 - 1.5. Equations
- 2. Mathematics applied to the management, administration and finance
 - 2.1. Polynomial functions (linear, quadratic)
 - 2.2. Exponential function
 - 2.3. Logarithmic function
 - 2.4. Rate of change and average rate of change (derivate notion)
 - 2.5. Financial Functions
- 3. Statistics (quantitative analysis)
 - 3.1. Frequency distribution
 - 3.2. Measures of Location and Dispersion

3.3. Probabilities**3.4. Correlation and Regression****3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

1:Objetivos de A a C;

2:Objetivos de A a G;

3: Objetivos de B a G;

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The teaching methods adopted involve the active participation of students in the learning process. The following shows the correspondence between the methodologies adopted and the objectives of the course.

1:Objectives from A to C;

2:Objectives from A to G;

3: Objetives from B to G;

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

ME1 -Presencial: Exposição, desafio e debate (apresentar e discutir os diferentes temas da UC e articular/integrar com os problemas provenientes da área da Restauração).Apresentação/Discussão/Resolução de casos práticos (com dados reais) sobre conceitos chave em Métodos Quantitativos;

ME2 -Autónoma: Realização de trabalhos em grupo ou individualmente.

ME3-Orientação tutorial -Sessões de orientação pessoal, em pequenos grupos para conduzir o processo de aprendizagem e esclarecimento de dúvidas.

Recursos Específicos: Calculadora científica, Moodle.

Avaliação Contínua:

- Componente teórico-prática (80%): Dois testes escritos, média com nota superior ou igual a 9,50 valores.
- Trabalhos teórico-práticos (20%), com nota superior ou igual a 9,50 valores.

Avaliação Exame:

- Componente teórico-prática (80%): teste escrito, com nota superior ou igual a 9,50 valores.
- Trabalho teórico-prático Individual (20%), com nota superior ou igual a 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**Theoretical-practical:**

ME1 -Analysing programmatic contents supported by documentation and resolution of exercises/problems.

Debating different issues and articulate/integrate the UC's content with others UC's content, such as restaurants, catering, management and economic.

ME2 -Group and Individual work.

ME3-Guidance tutor (OT, individual/group).• Development of practical knowledge, exercises/problems: completing the exercises sheets.

Specific Resources: Scientific calculator, Moodle.

Continuous Assessment:

Theoretical and practical component (80%), two written tests, average grade must be greater or equal to 9,50.

Theoretical-practical works (20%), with grade greater or equal to 9,50

Exame Assessment:

Theoretical and practical component (80%), written exam, grade must be greater or equal to 9,50.

Theoretical-practical individual work (20%), with grade greater or equal to 9,50

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular:

ME1-Objetivos de A a G;

ME2-Objetivos de A a G;

ME3-Objetivos de A a G;

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The teaching methods adopted involve the active participation of students in the learning process. The following shows the correspondence between the methodologies adopted and the objectives of the course.

ME1-Objetives from A to G;

ME2-Objetives from A to G;

ME3-Objetives from A to G;

3.3.9. Bibliografia principal:

• Reynolds, J. J. & Harshbarger, R. J. (2006). Matemática Aplicada Administração, Economia e Ciências Sociais e Biológicas. McGraw Hill. Brasil.

• Barbosa, D. , & Milone, G. (2004). Estatística Aplicada ao Turismo e Hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning.

• Strianese, A. and Strianese P. (2007). Math principles for food service occupations. 5th edition. Thomson Learning Inc., Estados Unidos da América.

• Tan, S. T. (2010). Applied mathematics: for the managerial, life, and social sciences. 5th edition. Brooks/Cole Cengage Learning, Belmont

Mapa IV - Introdução à Hotelaria e Turismo Introduction to Hospitality and Tourism

3.3.1. Unidade curricular:

Introdução à Hotelaria e Turismo Introduction to Hospitality and Tourism

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Anabela Clemente Elias Almeida T30 ; TP30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. Perceber o que é a hotelaria modalidades de alojamento contempladas na legislação portuguesa.
2. Saber identificar todas a secções de um estabelecimento hoteleiro.
3. Compreender a organização estrutural e funcional dos departamentos de um hotel.
4. Perceber a operacionalidade e gestão de um hotel.
5. Sistema de distribuição hoteleira.
6. Dominar os conceitos básicos em Turismo.
7. Conhecer o sistema turístico e seus principais modelos.
8. Conhecer as etapas do desenvolvimento do Turismo em Portugal e no Mundo;
9. Conhecer os fluxos turísticos internacionais.
10. Entender a noção de procura e oferta turística.
11. Entender e identificar as motivações turísticas;
12. Conhecer a estrutura do sistema turístico a sua evolução no tempo e no espaço e os desafios que enfrenta

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. Understanding the classification and organization of various lodging establishments contemplated in the Portuguese legislation
2. Learn to identify all sections of a hotel establishment.
3. Understand the organization structure and functioning of various tourism enterprises.
4. Understand the management and operations of a hotel.
5. Comprehend the distribution system of hotel management.
6. Know the basic concepts in Tourism
7. Know the tourism system and its main models
8. Know the stages of development of Tourism in Portugal and in the World
9. Know the international tourist flows
10. Understand the concepts of tourism demand and tourism supply.
11. Understand and identify the motivations tourist
12. Know the structure of the tourism system, the internal and external relations, its evolution over time and space and the challenges it faces.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. O Turismo
 - 1.1. Conceito de turismo, turista, recreio e lazer
 - 1.2. O sistema turístico
2. Aspetos estruturais e históricos na formação do fenómeno turístico
 - 2.1. Origens e evolução do turismo moderno
 - 2.2. Perspectivas de evolução do turismo
 - 2.3. O turismo em Portugal
3. A procura e a oferta turística
 - 3.1. As necessidades e motivações turísticas
 - 3.2. Noção e características da procura turística
 - 3.3. Noção e características da oferta turística
 - 3.4. Componentes da oferta turística
4. Organização institucional do turismo
5. A Hotelaria
 - 5.1 Aparecimento e evolução da hospitalidade e hotelaria
6. Empresas e Empreendimentos Turísticos

6.1 Classificação e caracterização dos empreendimentos turísticos**6.2. Alojamento Local****7. A Gestão das Unidades Hoteleiras****7.1 Organização e funcionalidade dos departamentos****7.2 Gestão, Organização e Controlo das empresas Hoteleira****7.3 Distribuição na hotelaria****7.4 Os gestores e as estruturas hoteleiras do futuro****3.3.5. Syllabus:****1. Tourism: conceptual aspects****1.1. Concept of tourism, tourist, recreation and leisure****1.2. The tourism system****2. Structural and historical phenomenon of tourist****2.1. Origins and evolution of modern tourism****2.2. Tourism future developments****2.3. Tourism in Portugal****3. The tourism demand and tourism supply****3.1. The needs and motivations of tourists****3.2. Notion and characteristics of tourism demand****3.3. Concept and characteristics of tourism supply****3.4. Components of tourism supply****4. Tourism institutional framework****5. The Hotel industry****5.1. The evolution of hospitality****6. Classification and characteristics of lodging establishments****6.1. Classification and characteristics of lodging establishments****6.2. Local Lodging****7. Organizational structure and management of lodging industry****7.1. Functions, organization, structure and control of departments****7.2. Management, control and strategic operations****7.3. Distribution in hotel management****7.4. Hotel managers of the future****3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objectivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adoptados e os objectivos da unidade curricular:

1- O6 e O7**2- O8 e O9****3- O10 e O11****4- O12****5- O1**

6- O1 e O2
7 – O2, O3, O4 e O5

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus contents that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

1- O6 e O7
2- O8 e O9
3- O10 e O11
4- O12
5- O1
6- O1 e O2
7 – O2, O3, O4 e O5

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

ME1. Ensino teórico: exposição dos conteúdos programáticos

ME2. Ensino teórico-prático: apresentação de casos de estudo; aplicação de conhecimentos teóricos e práticos; resolução de casos de estudo que permitam aos alunos a aplicação dos conhecimentos adquiridos.

ME3. Orientação tutorial: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, pesquisa e recolha de informação relevante ao desenvolvimento de capacidade crítica e autónoma.

Autónoma:

Leitura e Resolução de casos práticos.

Recursos Específicos:

Moodle.

Avaliação Periódica:

Componente teórica – 60% teste escrito (nota mínima de 9,50 valores)

Componente teórico-prática - 40% trabalho prático (nota mínima de 9,50 valores)

Avaliação por Exame:

Componente teórica – 60% Exame escrito (nota mínima de 9,50 valores)

Componente teórico-prática – 40% Trabalho prático (nota mínima de 9,50 valores)

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

LM1. Theoretical: exposure of programmatic contents at theoretical level, supported by the recommended bibliography.

LM2. Theoretical-practical classes: presentation of case studies.

LM3. Tutorial: application of theoretical and practical knowledge; development of critical capacity and autonomy.

Self-work:

Reading and Resolution of case studies.

Specific Resources:

Moodle

Periodical Assessment:

Theoretical component: written evaluation (60%), with lowest passing grade required of 9,50.

Practical component: Written work (40%),with lowest passing grade required of 9,50.

Evaluation by Exam:

Theoretical component— written exam (60%), with lowest passing grade required of 9,50.

Practical component— written work (40%), with lowest passing grade required of 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adoptadas envolvem uma participação activa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adoptadas e os objectivos da unidade curricular:

ME1 – O1 a O12

ME2 – O1 a O12

ME3 – O1 a O12

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit:

LM1 – O1 a O12

LM2 – O1 a O12

LM3 – O1 a O12

3.3.9. Bibliografia principal:

COSTA, R. (2012), “Introdução à Gestão Hoteleira”, 4^a edição atualizada, Lidel – edições técnicas, Lda., Lisboa–Porto.

CUNHA, L. (2006). Economia e Política do Turismo. Lisboa: Verbo Editora.

HANNAM, K. & KNOX, D. (2011). Understanding Tourism: A Critical Introduction. London: SAGE Publications Ltd.

LICKORISH, L. & JENKINS, C. (2012). Introduction to Tourism. Oxford: Butterworth-Heinemann.

MATA, Américo, (2000), “Dicionário de Terminologia Hoteleira – Front Office”, Prefácio, Lisboa.

QUINTAS, Manuel Aí, (2006) - Organização e Gestão Hoteleira (Vol. I e II), 1.^a edição. Lisboa, Oteltur.

Mapa IV - Inglês para a Restauração | English for Restaurant Industry |**3.3.1. Unidade curricular:**

Inglês para a Restauração | English for Restaurant Industry |

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Paula Alexandra Gomes Aguiar Cardoso TP45, OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- Adquirir vocabulários e terminologias pertinentes no âmbito da Restauração e Catering;
- Pesquisar e analisar diferentes tipos de textos no âmbito da Restauração e Catering;
- Desenvolver técnicas de pesquisa;
- Compreender e produzir enunciados orais e escritos em que predomine uma linguagem relacionada com as áreas científicas do curso;
- Expressar opiniões próprias, relacionando diferentes temas;

- Desenvolver a capacidade de trabalho autónomo e de grupo;
- Compreender os conceitos de restauração e catering;
- Reconhecer os diversos tipos e serviços de restauração;
- Distinguir diferentes cargos e funções na restauração.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- Acquire relevant vocabulary and terminology for the field of Restaurant Industry and Catering;
- Research and analyse different types of texts in the field of Restaurant Industry and Catering;
- Develop research techniques;
- Utter personal opinions, regarding different issues;
- Understand and produce oral and written materials, applying a type of language that is relevant to the scientific specificity of the degree;
- Develop their ability to work autonomously and in group;
- Identify and understand the concepts of restaurant industry and catering;
- Recognise the different types/services of the restaurant industry;
- Recognise and describe different jobs and functions in the restaurant industry.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Introdução aos conceitos de Restauração e Catering
2. Serviços de restauração
3. Organização interna e recursos humanos na restauração

3.3.5. Syllabus:

1. Introduction to the concepts of Restaurant Industry and Catering
2. Restaurant services
3. Internal organisation and human resources in the restaurant industry.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos da UC estão em consonância e em sintonia com o nível de língua, que visa desenvolver competências linguísticas e pragmáticas (tanto na compreensão oral e escrita, como na expressão oral e escrita), adquirindo vocabulário específico que visa uma comunicação funcional, em contextos mais reais e profissionais, na sua relação com a indústria.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus of the curricular unit is coherent and in line with the level of language development that aims to develop linguistic and pragmatic skills (both in oral and written comprehension as production), acquiring technical vocabulary, targeting a functional communication in real and professional contexts, namely in terms of its connection to the restaurant industry and catering.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

Aulas teórico-práticas:

Exposição e consolidação dos conteúdos programáticos;

Resolução de exercícios; Simulações; Debates temáticos; Breves apresentações.

Autónoma:

Resolução de exercícios de consolidação, essencialmente ao nível da compreensão e produção escrita;

Preparação de temas para debate e apresentações;

Recursos Específicos:

Moodle.

Avaliação Contínua:

Componente Teórica: dois testes - 70% (cada teste terá um peso de 35%). A média dos dois (2) testes tem de ser igual ou superior a 9,50 valores, não podendo nenhum deles ter nota inferior a 8,00 valores.

Componente Prática: oralidade - 30% (avaliação semanal, debates temáticos).

Avaliação por Exame:

Componente teórica – Exame escrito (70%), com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Componente prática – Prova oral (30%), com nota mínima exigida de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

Presenting and exploring the programme contents;

Solving exercises, to improve speaking, reading and listening skills; Role-play tasks; Oral debates; Short presentations.

Self-work:

Solving practical exercises, mainly to improve the written comprehension and production;

Preparing topics for debates;

Specific Resources:

Moodle.

Continuous assessment:

Theoretical component: 2 written evaluations – 70% (35% each). The mean of the two tests must be, at least, 9.50 and the minimum mark for each is 8.00.

Practical component: oral evaluation - 30% (weekly evaluation, oral debates), with minimum mark of 9.50.

Exam assessment:

Theoretical component – Written exam (70%), with minimum grade of 9.50.

Practical component – Oral evaluation (30%), with minimum grade of 9.50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Tratando-se a UC de uma língua estrangeira de iniciação é importante desenvolver e promover a compreensão oral e escrita, bem como a expressão oral e escrita, através de atividades que visem uma comunicação mais eclética e profissional. A realização de exercícios e fichas de trabalho, bem como o recurso a materiais em diferentes suportes, possibilitam também a auto e heterocorreção. A OT serve para acompanhar o aluno em todas as suas tarefas e ou necessidades, dúvidas, acompanhamento de trabalhos, entre outros, de modo a que possa desenvolver as competências e capacidades linguísticas previstas nos seus diversos âmbitos do conhecimento.

A avaliação da UC prevê dois momentos distintos. Dois de avaliação teórica, com dois testes, e um outro de avaliação prática com avaliação oral, mantendo assim a coerência com os objetivos propostos na medida em que serão objeto de avaliação os conhecimentos teóricos adquiridos, assim como a aplicação desses mesmos conhecimentos na prática.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

Being a foreign language of beginner's level, it is important to develop and promote oral and written comprehension and production, through debates in the classroom, simulations in more realistic contexts, towards a more eclectic and professional communication. Solving exercises and worksheets and doing oral presentations also allows the correction by the individual and others. The tutoring intends to guide students in all their tasks or needs, from possible doubts, work monitoring, among others, so that they can develop the linguistic skills expected for the different fields of knowledge.

The curricular unit assessment includes two different times. One moment of theoretical assessment and one other moment of practical assessment, with the discussion of a taught subject, thus maintaining coherence with the proposed outcomes, as not only the theoretical knowledge will be assessed, but also the application of such knowledge in practice.

3.3.9. Bibliografia principal:

- Evans, V., Dooley, J. & Garza, V. (2011). *Career Paths: Hotels & Catering*. Newbury: Express Publishing.
- Revell, R. & Trish, S (2004). *Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry*. Oxford: Oxford UP.
- Harding, K. & Walker, R. (2007). *Oxford English for Careers – Tourism 2: Encounters*. Oxford: Oxford UP.
- Hornby, J., Turnbull, J., Lea, D., Parkinson, D. (2010). *Oxford Advanced Learner's Dictionary (8th Edition)*. Oxford: Oxford UP.
- Yule, G. (2009). *Oxford Practice Grammar Advanced*. Oxford: Oxford UP.

Mapa IV - Espanhol para a Restauração I Spanish for the Restaurant Industry I**3.3.1. Unidade curricular:**

Espanhol para a Restauração I Spanish for the Restaurant Industry I

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Paula Cristina Simões Cabral TP30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. *Adquirir as noções gramaticais básicas para a compreensão e o estudo mais detalhado da unidade curricular;*
2. *Assimilar e aplicar as bases gramaticais com vista à comunicação;*
3. *Utilizar a língua espanhola visando o seu uso social;*
4. *Fazer descrições, dar indicações e receber informações na língua estrangeira;*
5. *Aquisição de léxico elementar visando a diversidade comunicacional.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. *Acquiring the grammatical notions for the further thorough comprehension and study of the curricular unit;*
2. *Learning and relating the grammar basis towards communication;*
3. *Employing the Spanish language emphasizing its social practice;*
4. *Know how to describe, give directions and receive information in Spanish;*
5. *Attainment of the basic lexicon towards communicational diversity.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. *Comunicação Oral e Escrita*

- 1.1 *Descrição Pessoal:*

- 1.1.1 *Números*
 - 1.1.2 *Abecedário*

- 1.2 *Intenções e Interesses*

- 1.3 *Países e Nacionalidades*

- 1.4 *Identificar Objetos:*

- 1.4.1 *Lojas e Profissões*

- 1.5 *Descrever Caráter, Gostos e Preferências*

- 1.6 *Descrever a rotina diária*

- 1.7 *Alimentação*

1.8 Biografias e Acontecimentos Passados**2. Gramática****2.1 Fonologia e Fonética Hispânica****2.2 Construção Morfológica:****2.2.1 Substantivos, adjetivos e Pronomes: Género e número.****2.2.2 Verbos de Indicativo:****3. Cultura****3.1 O Mundo Hispânico.****3.2 Geografia.****3.3 Arte****3.4 As Línguas de Espanha;****3.5 Tradições;****3.6 História de Espanha e do Mundo Hispânico;****4. Restauração****4.1. Léxico para a Restauração e Catering****4.2. Rotinas alimentares****4.3. A diversidade gastronómica no mundo hispânico****3.3.5. Syllabus:****1. Oral and Written Communication****1.1 Personal Description:****1.1.1 Numbers****1.1.2 Alphabet****1.2 Intentions and Objectives/Interests****1.3 Countries and Nationalities****1.4 Identify Objects:****1.4.1 Stores and Professions****1.5 Describe Character, Tastes and Preferences****1.6 Describe the daily routine****1.7 Food****1.8 Biographies and Past Events****2. Grammar****2.1 Hispanic Phonology and Phonetic;****2.2 Morphological construction:****2.2.1 Nouns, adjectives and pronouns: Gender and Number;****2.2.2 Verbs****3. Culture****3.1 Hispanic World.****3.2 Geography.****3.3 Arte****3.4 Spain languages;****3.5 Traditions;****3.6 Spain History and Hispanic World History;****4. Restaurant Industry**

- 4.1. Lexicon for the Restaurant Industry and Catering
- 4.2. Eating routines
- 4.3. The gastronomic diversity in the Hispanic world

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

- Conhecer e valorizar a diversidade sociocultural de Espanha;
- Adquirir competências pragmáticas do uso da língua estrangeira (Espanhol);
- Desenvolver competências linguísticas: Sintáticas, Morfológicas, Pragmáticas, Semânticas, Fonológicas e Fonéticas (A1).

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

- Learning and value Spanish social and cultural multiplicity;
- Obtaining pragmatic skills on the usage of the foreign language (Spanish);
- Developing linguistic skills: syntactic, morphologic, pragmatic, semantic, phonologic and phonetic (A1).

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial: Aulas teórico-práticas: exposição de conteúdos programáticos, resolução de exercícios, auto e heterocorreção.

Autónoma: Estudo acompanhado: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, conduzindo à consulta de bibliografia relevante e ao desenvolvimento de autonomia, crítica e espírito de pesquisa.

Recursos Específicos: Moodle.

Avaliação Contínua:

Componente Teórica - 80% - dois testes escritos (40% + 40%) cada com nota mínima de 9,50 valores.

Componente Prática – 20% - trabalho escrito com oralidade, com nota mínima de 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

Componente teórica – 80% - Exame escrito com nota mínima de 9,50 valores

Componente prática – 20% - Trabalho escrito com exame oral com nota mínima de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

Theoretical/Practical classes: Exposition of program contents, oral debates, exercises resolution, self and hetero correction.

Self-work:

Practical classes: Application of theoretical and practical knowledge, leading to the consultation of relevant bibliography and developing autonomy, criticism and research spirit.

Specific Resources:

Moodle

Continuous Assessment:

Theoretical Component – 80% - two written tests (40% + 40%), each with minimum grade of 9,50.

Practical Component - 20%, written paper with oral presentation, with minimum grade of 9,50.

Exam Assessment:

Theoretical Component – 80% written evaluation, with minimum grade of 9,5 points;

Practical Component 20%- written and oral presentation, with minimum grade of 9,5 points.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

- *Adquirir as noções gramaticais para a compreensão e o estudo mais detalhado da unidade curricular;*
- *Assimilar e aplicar as bases gramaticais com vista à comunicação.*
- *Utilizar a língua espanhola visando o seu uso social.*
- *Saber dar indicações e receber informações.*
- *Aquisição de léxico elementar visando a diversidade comunicacional.*
- *Compreender textos orais e escritos, de natureza diversificada, adequados ao seu desenvolvimento linguístico, psicológico, social e comunicativo;*
- *Producir textos orais e escritos, de diferentes tipos, adequados ao seu desenvolvimento, que permitam responder às suas necessidades de comunicação;*
- *Interiorizar Léxico referente a restauração.*

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

- *Acquire the grammatical concepts for understanding and more detailed study of the course;*
- *To assimilate and apply the grammatical basis for the communication.*
- *Using the Spanish language aiming its social use.*
- *Learn to give, and receive information.*
- *Acquisition of lexical diversity aimed at elementary communication.*
- *Understand oral and written texts of diverse nature, appropriate to their language development, psychological, social and communicative;*
- *Produce oral and written texts of different types, suited to their development that can respond to your communication needs;*
- *Internalize Lexicon refers to hotels and restaurants.*

3.3.9. Bibliografia principal:

- ALARCOS LLORACH, Emilio, *Gramática de la Lengua Española*, Madrid, Real Academia Española, 2001, Espasa.
- CASTRO, Francisca, *Uso de la Gramática Española: Elemental*, Madrid, Edelsa, 2006.
- CORPAS, Jaime, et al., *Aula Internacional 1, Curso de Español A1*, 2010, Barcelona, Difusión.
- *Diccionario de Sinónimos y Antónimos del Español Actual*, s.d – Madrid, S/M Diccionarios.
- *Dicionário Português/Espanhol e Espanhol/Português (Colecção Académicos)*, Porto, Porto Editora, 2004.
- GRIJELMO, Álex, *La Gramática Descomplicada*, Madrid, 2006, Taurus, 5^aed.

Mapa IV - Alemão I German I**3.3.1. Unidade curricular:**

Alemão I German I

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Ana Luísa de Oliveira Gonçalves Pires TP30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. *Introduzir conceitos estruturantes da língua estrangeira visando o desenvolvimento comunicacional;*
2. *Desenvolver competências linguísticas: Sintáticas, Morfológicas, Pragmáticas, Semânticas, Fonológicas e Fonéticas (A1.1).*
3. *Assimilar e aplicar as bases gramaticais com vista à comunicação;*
4. *Aquisição de léxico elementar visando a diversidade comunicacional.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. *Obtaining pragmatic skills on the usage of the foreign language;*
2. *Developing linguistic skills: syntactic, morphologic, pragmatic, semantic, phonologic and phonetic (A1.1);*
3. *Employing the German language emphasizing its social practice;*
4. *Attainment of the basic lexicon towards communicational diversity.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. *Comunicação Oral e Escrita*
 - 1.1. *Descrição pessoal;*
 - 1.2. *Intenções e Interesses;*
 - 1.3. *Países e Nacionalidades;*
 - 1.4. *Rotina diária;*
2. *Gramática nível elementar A1.1*
3. *Cultura: aspectos culturais de países de língua alemã.*

3.3.5. Syllabus:

1. *Oral and Written Communication*
 - 1.1. *Personal Description*
 - 1.2. *Intentions and Objectives/Interests*
 - 1.3. *Countries and Nationalities*
 - 1.4. *Daily routine*
2. *Elementary Grammar A1.1*
3. *Culture: cultural aspects of official German speaking countries.*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos da UC estão em consonância com o nível inicial da língua, que visa adquirir e desenvolver, nesta primeira fase, competências linguísticas e comunicacionais de compreensão e expressão oral e escrita, adquirindo vocabulário elementar para uma comunicação funcional. Conhecer e valorizar a cultura da língua de aprendizagem, mediante temas de caráter cultural desenvolvidos em cada um dos pontos comunicacionais.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus of the curricular unit is consistent with the initial level of language, which aims to acquire and develop, in this first phase, communication and linguistic skills of oral and written comprehension and expression, acquiring basic vocabulary for functional communication. It is also relevant to learn about and value the culture of the learning language, through issues of cultural nature developed in each of the communication aspects.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial: aulas teórico-práticas – exposição de conteúdos programáticos, resolução de exercícios, auto e hetero-correção.

Orientação tutória – aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, consulta de bibliografia e desenvolvimento de autonomia, crítica e espírito de pesquisa.

Autónoma: resolução de exercícios complementares através de fichas de exercícios; distribuição de textos escritos e/ou orais/auditivos de suporte diversos (papel, digital, visual, auditivo), autocorreção.

Recursos Específicos: Moodle

Avaliação Contínua:

Componente Teórica –70% - dois testes (35%+35%) não podendo em nenhum deles ter nota inferior a 8.00 valores, nota final mínima de 9,50 valores.

Componente Prática – 30% - trabalhos escritos e/ou orais com nota mínima de 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

Componente teórica 70% – Exame escrito com nota mínima de 9,50 valores.

Componente prática 30% – Trabalhos escritos e/ou exame oral com nota mínima de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential: theoretical-practical classes, and consolidation of the contents. Exercises: consolidation and development of the syllabus at the level of understanding, speaking and writing.

Tutorial: application of theoretical and practical knowledge, leading to the consultation of literature and the development of autonomy, research and critical.

Self-work: exercises through worksheets and written works, distribution of written texts and/or oral texts in different supports (paper, digital, visual, listening), self correction.

Specific Resources: Moodle

Continuous Assessment:

Theoretical Component – 70% - two tests (35%+ 35%) with a minimum grade of 9,50. The minimum mark is of 8.0 .

Practical Component – 30% - Written work and/or oral test with minimum grade of 9,50.

Exam Assessment:

Theoretical Component – 70% written evaluation with minimum grade of 9,50.

Practical Component - 30% written papers and/or oral presentations, with minimum grade of 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Tratando-se a UC de uma língua estrangeira de nível inicial de origem germânica é primordial, nesta primeira abordagem à língua, esclarecer e expor conteúdos programáticos de acordo com a temática e metodologia convencionada a fim de proporcionar a realização de exercícios, fichas de trabalho, exposições orais elementares, possibilitando a auto e heterocorreção, visando sempre a comunicação funcional das diferentes competências já referidas. A OT serve para acompanhar o estudante em todas as suas tarefas, desde trabalhos de casa, dúvidas, acompanhamento de trabalhos, entre outros, de modo a que possa desenvolver as capacidades linguísticas previstas nos seus diversos âmbitos do conhecimento.

A avaliação da UC prevê dois momentos distintos.: dois de avaliação teórica e um outro de avaliação prática com a apresentação de um trabalho, mantendo assim a coerência com os objetivos propostos na medida em que serão objeto de avaliação os conhecimentos teóricos adquiridos, assim como a aplicação desses mesmos conhecimentos na prática.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

Being a foreign language of germanic origins for beginners, it is essential in this first approach to the language, to clarify and expose the syllabus according to the theme and methodology proposed, focusing on exercises, worksheets, basic oral presentations and allowing correction by the individual and others, always aiming at the functional communication skills of the various aforementioned skills. The tutoring intends to guide students in all tasks or needs, from possible doubts, work monitoring, among others, so that they can develop the linguistic skills expected for the different fields of knowledge.

The curricular unit assessment includes two different times. There are two moments of theoretical assessment and another moment of practical assessment, with the presentation of a work, thus maintaining coherence with the proposed outcomes, as not only the theoretical knowledge will be assessed, but also the application of such knowledge in practice.

3.3.9. Bibliografia principal:

- Grunwald, Anita. *Ja, gerne!-Deutsch im Tourismus A1*. Berlin, Cornelsen, 2014.
- Jin, Friederike. *Grammatik aktiv: Üben. Hören. Sprechen*. Berlin, Cornelsen, 2015.
- Hoberg, Rudolf. *Gramática de Alemão: Duden*. Porto, Porto Editora, 2003.
- Werner, Grazyna. *Grammatiktraining Deutsch*. München, Langenscheidt, 2001.

Mapa IV - Contabilidade e Análise Financeira Accounting and Financial Analysis

3.3.1. Unidade curricular:

Contabilidade e Análise Financeira Accounting and Financial Analysis

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Luís Lima Santos T30; TP30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- O1. Perceber a origem e os objetivos da contabilidade e reconhecer a sua utilidade para a gestão enquanto sistema de informação que apoia à tomada de decisão.*
- O2. Dominar os conceitos fundamentais e compreender a dinâmica patrimonial.*
- O3. Conhecer o Sistema de Normalização Contabilística (SNC).*
- O4. Interpretar factos elementares relacionados com o património e os resultados das entidades, proceder à classificação e registo dos mesmos, usando o código de contas do SNC.*
- O5. Preparar e apresentar as duas principais demonstrações financeiras.*
- O6. Compreender e aplicar os principais métodos e técnicas de análise financeira.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- LO1. Understand the origin of accounting and its objectives and recognize the usefulness of " Accounting" as an information system that provides support for decision-making.*
- LO2. Mastering the fundamental concepts and understand the equity dynamic.*
- LO3. Know the Portuguese Accounting System (SNC).*
- LO4. Interpret the basic economic events related to the companies, in order to its classification and record, using the accounts code.*
- LO5. Prepare and present the two main financial statements.*
- LO6. Understand and apply the main methods and techniques of financial analysis.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. A CONTABILIDADE
2. CONCEITOS FUNDAMENTAIS
3. O SISTEMA DE NORMALIZAÇÃO CONTABILÍSTICA (SNC)
4. REGISTO DE FACTOS ELEMENTARES
5. PREPARAÇÃO E APRESENTAÇÃO DAS DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS
6. ANÁLISE FINANCEIRA

3.3.5. Syllabus:

- 1. THE ACCOUNTING**
- 2. FUNDAMENTAL CONCEPTS**
- 3. THE PORTUGUESE ACCOUNTING SYSTEM**
- 4. RECORDING BASIC ECONOMIC EVENTS**
- 5. PREPARATION AND PRESENTATION OF FINANCIAL STATEMENTS**
- 6. FINANCIAL ANALYSIS**

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem sustentada no conhecimento teórico e na prática simulada.

Há correspondência direta entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular:

- 1. A CONTABILIDADE - O1**
- 2. CONCEITOS FUNDAMENTAIS - O2**
- 3. O SISTEMA DE NORMALIZAÇÃO CONTABILÍSTICA - O3**
- 4. REGISTO DE FACTOS ELEMENTARES - O4**
- 5. PREPARAÇÃO E APRESENTAÇÃO DAS DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS - O5**
- 6. ANÁLISE FINANCEIRA - O6**

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus is structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. There are correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit:

- 1. THE ACCOUNTING – LO1**
- 2. FUNDAMENTAL CONCEPTS – LO2**
- 3. THE PORTUGUESE ACCOUNTING SYSTEM – LO3**
- 4. RECORDING BASIC ECONOMIC EVENTS – LO4**
- 5. PREPARATION AND PRESENTATION OF FINANCIAL STATEMENTS – LO5**
- 6. FINANCIAL ANALYSIS – LO6**

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1 Aulas Teóricas: apresentação e explicação dos conteúdos programáticos, promovendo o debate e o trabalho de grupo e incentivando a investigação individual orientada.

ME2 Aulas Teórico-Práticas: apresentação e resolução de exercícios específicos que permitam a compreensão dos conceitos teóricos associando-os às questões práticas.

ME3 Orientação Tutória: esclarecimento de dúvidas e orientação do estudo individual como forma de estimular o desenvolvimento da capacidade crítica e autonomia.

Autónoma:

-Leitura da bibliografia recomendada; Consulta de material de apoio relativo à unidade curricular; Resolução dos exercícios propostos.

Recursos Específicos: Moodle.

Avaliação periódica:

Três testes escritos (25% + 25% + 50%) com aprovação se média das classificações é igual ou superior a 9,50 valores.

Avaliação por exame final:

Exame final escrito (100%), com aprovação se classificação igual ou superior a 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

On-site:

LM1. Theoretical classes: presentation and explanation of the syllabus, promoting debate and group work and encouraging the individual oriented research.

LM2. Theoretical-practical classes: presentation and solving of specific exercises that allow the understanding of theoretical concepts linking them to practical issues; group work to solving case studies essentials for the competencies development.

LM3. Oriented study: clarification of doubts and orientation of individual study as a way to stimulate the development of critical capacity and autonomy.

Self-work:

Read the recommended bibliography; Check the subject support material; Solve the proposed exercises.

Specific resources: Moodle.

Periodic assessment:

Three written test (25% + 25% + 50%) with minimum average final grade of 9,50.

Final exam assessment

Final written (100%) exam with minimum final grade of 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem e de aquisição de competências.

Correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular:

ME1 - O1 a O6

ME2 - O1 a O6

ME3 - O1 a O6

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process.

Correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of this subject:

TM1 - LO1 to LO6

TM2 - LO1 to LO6

TM3 - LO1 to LO6

3.3.9. Bibliografia principal:

CNC [Comissão de Normalização Contabilística] (2016) Sistema de Normalização Contabilística. [Em linha]. Lisboa. Disponível em <http://www.cnc.min-financas.pt/>.

RODRIGUES J (2015) SNC – Sistema de Normalização Contabilística – Explicado, 5.^a edição. Porto, Porto Editora. GOMES J, PIRES J (2015) Sistema de Normalização Contabilística – teoria e prática [130 casos práticos], 5.^a edição. Porto, Vida Económica.

MONTEIRO, S (2013) Manual de Contabilidade financeira. Porto, Vida Económica.

GOMES J, PIRES J (2011) Sistema de Normalização Contabilística para microentidades – Casos Práticos e Enquadramento Legal [50 casos práticos], 2.^a edição. Porto, Vida Económica.

ALMEIDA R, DIAS A, CARVALHO F (2010) O novo Sistema de Normalização Contabilística explicado, 2.^a edição. Lisboa, ATF – Edições Técnicas.

ALMEIDA R, et al (2013) SNC: Casos Práticos e Exercícios Resolvidos, 3.^a edição. Lisboa, ATF - Edições Técnicas.

Mapa IV - Introdução ao Catering e à Restauração Introduction to Catering and Restaurant Industry**3.3.1. Unidade curricular:**

Introdução ao Catering e à Restauração Introduction to Catering and Restaurant Industry

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Cátia Coutinho Siopa TP30; OT2

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Samuel Filipe Gerardo Oliveira Sousa TP30; OT2

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- O1. Conhecer os diferentes tipos de estabelecimentos de restauração e catering;
- O2. Compreender a estrutura e organização de um estabelecimento de restauração ou empresa de catering;
- O3. Diferenciar os diferentes layout de sala e cozinha e compreender os tipos de serviços a que se aplicam;
- O4. Conhecer a organização da operação de catering;
- O5. Compreender o serviço de sala e cozinha nos diferentes serviços de restauração e catering;
- O6. Saber executar tarefas básicas de cozinha.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- LO1. Know the different types of restaurant and catering establishments.
- LO2. Comprehend the structure and organization of restaurant and catering businesses.
- LO3. Define different restaurant and kitchen layouts and the different types of services applied.
- LO4. Know the organization of operations management in catering.
- LO5. Understand the restaurant and kitchen service of different restaurant and catering services.
- LO6. Know how to execute basic kitchen tasks.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. Estabelecimentos de restauração e catering
 - 1.1 Definição e conceitos
 - 1.2 Diferentes tipos de estabelecimentos de restauração
 - 1.3 Diferentes tipos de catering
- 2. O mercado da restauração e do catering
 - 2.1 A restauração de vocação comercial e social
 - 2.2 A restauração tradicional e alternativa
 - 3. Implementação de uma unidade de restauração e/ou catering
 - 3.1 Condições gerais de concepção do serviço
 - 3.2 A infraestrutura
 - 3.3 Layout e caracterização de equipamentos
 - 3.4 Definição, tipos e planeamento de manutenção
 - 4. Serviço de cozinha
 - 4.1 A brigada de cozinha
 - 4.2 Bases de cozinha: mise-en-place de serviço, preparação e confeção de entradas e acepipes, sopas, cremes, aveludados e molhos

3.3.5. Syllabus:

- 1. Restaurant and catering Establishments
 - 1.1. Definitions and concepts
 - 1.2. Types of restaurants
 - 1.3. Types of catering
- 2. Restaurant and catering market
 - 2.1. Commercial and social restaurant vocation

- 2.2.Traditional and alternative restaurants**
- 3.Implementation of a restaurant and catering business**
- 3.1.General conditions of conception and service**
- 3.2.Infrastructures**
- 3.3.Layout and equipment characterization**
- 3.4. Definition, types and maintenance planning**
- 4.Kitchen service**
- 4.1.Brigade**
- 4.2.Basics: mise-en-place, preparation and confection of entrees, soups and sauces**

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1 - O1,O2
- 2 - O1,O2,O4
- 3 - O1,O2,O3
- 4 - O1 a O6

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

- 1 - LO1,LO2
- 2 - LO1,LO2,LO4
- 3 - LO1,LO2,LO3
- 4 - LO1 a LO6

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Ensino teórico-prático: Desenvolvimento dos conteúdos programáticos através da implementação da aprendizagem ativa e colaborativa, entre docente e aluno. Análise de casos práticos reais, concretizando e aplicando os conhecimentos adquiridos.

Autónoma:

ME2. Orientação tutorial: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, recolha de informação relevante, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia no trabalho.

ME3 Recursos Específicos: Moodle. Sala prática de Cozinha.

Avaliação Periódica:

Componente Teórica (70%) –teste escrito (nota mínima exigida 9,50 valores).

Componente Prática (30%) – teste prático (nota mínima exigida 9,50 valores).

Avaliação por Exame final:

Componente Teórica (70%) –teste escrito (nota mínima exigida 9,50 valores).

Componente Prática (30%) – teste prático (nota mínima exigida 9,50 valores).

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1 - Theoretical-practical classes: developing program contents. Case Study analyses. application of theoretical and practical knowledge.

Self-work:

ME2 - Tutorials: developing critical and autonomies. Research related to the subject, collecting relevant and scientific information.
Specific Resources: Moodle. Practical Kitchen Room.

Periodic Assessment:

Theoretical Component: written evaluation 70%. Required a minimum grade of 9,50.
Practical Component: practical kitchen test 30%. Required a minimum grade of 9,50.

Exam Assessment:

Theoretical Component: written exam (70%). Required a minimum grade of 9,50.
Practical Component: practical kitchen teste (30%). Required a minimum grade of 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O6

ME2 - O1 a O6

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 - O1 a O6

ME2 - O1 a O6

3.3.9. Bibliografia principal:

DAVIS, B.; LOCKWOOD, A.; STONE, S. (2005), Food & Beverage Management, Oxford, Butterworth-Heinemann

GOLDEN-ROMERO, P. (2007), "Hotel Convention Sales, Services, and Operations", Oxford, Butterworth-Heinemann.

MONTEIRO, V. (2000), Manutenção e Uso de Equipamentos Hoteleiros, Lidel, Lisboa.

PACHECO, A. (2004), Manual de organização de banquetes, São Paulo, 3º edição, Senac.

Mapa IV - Informática Aplicada à Restauração Information Technology Applied to Restaurants

3.3.1. Unidade curricular:

Informática Aplicada à Restauração Information Technology Applied to Restaurants

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Ângela Margarida de Sousa Pereira TP15 ; PL30, OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

O1. Organizar, introduzir, analisar e apresentar informação usando a folha de cálculo

O2. Desenvolver metodologias de composição gráfica

O3. Conhecer as principais técnicas de desenho vetorial

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- O1. Create spreadsheet documents through formulas construction and the use of functions
- O2. Develop methodologies for graphic design
- O3. Learn the main techniques of vector drawing

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Folha de cálculo

Conceitos básicos: noções de célula e tipos de conteúdo de uma célula; constantes, variáveis, tipos de dados e mecanismos de referências; Comandos de edição e formatações; Construção de fórmulas: Operadores aritméticos, booleanos e de texto; tipos de endereçamento relativo e absoluto; Utilização de funções: Sintaxe e introdução de uma função; Funções avançadas (matemáticas, estatísticas, data e hora, lógicas); Gráficos e formas; Análise e gestão de dados; Tabelas e gráficos dinâmicos; Transferência de dados; Macros.

2. Princípios de design gráfico e de comunicação

Análise de elementos de comunicação na área da Restauração e Catering (ementa/carta, cartaz, flyer, logótipo, folheto); Análise de ferramentas digitais (websites, redes sociais, aplicações móveis) aplicadas à Restauração e Catering.

3. Composição gráfica e impressão

Conceitos genéricos; criação de objetos vetoriais; seleção e transformação de objetos; camadas (layers); texto; composição de trabalhos.

3.3.5. Syllabus:

1. Spreadsheet

Basic concepts and features: notions of cell types and contents; Constants, variables, data types and mechanisms references; Editing and formatting commands; Construction formulas: arithmetic, boolean and text; Types of relative and absolute addressing; Use of functions: syntax and predictive function, types of functions (mathematical, statistical, date and time, logical); Graphics; Data validation; PowerPivot; Transfer of information between applications; Macros.

2. Principles of Graphic Design and Communication

Basic concepts; briefing; creative process; color; typography; formats; printing; grid and scale; analysis of communication elements (logos, posters, menus, flyers). Digital marketing tools (websites, social networks, mobile applications) applied to Restaurant and Catering.

3. Concepts of graphic composition

Basic concepts; creation of vector objects; selection and processing objects; colors and backgrounds; layers; text; composition and printing.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

1-O1.

2-O2, O3

3-O2, O3

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The contents are structured to promote the development and acquisition of skills in the proposed learning outcomes. The various themes focused on subjects are mutually interconnected promoting learning and knowledge.

The following, presents correspondence between the adopted syllabus and the curricular units objectives.

1-O1.

2-O2, O3

3-O2, O3

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:**Aulas teórico-práticas:**

(A) Exposição interativa de conteúdos programáticos e promoção de debate oral;

Aulas Práticas:

(B) Aplicação em laboratório, mediante a realização de exercícios e recorrendo a aplicações informáticas.

Estudo acompanhado:

(C) Acompanhamento dos estudantes na utilização dos meios de comunicação síncronos e assíncronos, para a participação ativa de todos os intervenientes.

Autónoma:

(D) Resolução de exercícios práticos e pesquisa.

Recursos Específicos:

• Laboratório de Informática; Softwares

• Plataforma Moodle

Avaliação Periódica:

75% Componente Teórica/Prática – Um teste escrito, com nota mínima de 9,50 valores.

25% Componente Prática – Um trabalho prático acompanhado de um relatório escrito, com nota mínima de 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

75% Componente Teórica/Prática – Exame escrito com nota mínima de 9,50 valores.

25% Componente Prática – Um trabalho prático, acompanhado de um relatório escrito, com nota mínima de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**Presential:****Theoretical classes:**

(A) Interactive exposure of programmatic content and promoting oral discussion.

Practical classes:

(B) Implementation of topics in the laboratory, conducting exercises and using computer applications.

Monitored study.

(C) Monitoring the students and use of synchronous and asynchronous communications to active participation.

Self-work:

(D) Resolution of practical exercises and research.

Specific Resources:

• Computer Laboratory; Microsoft Office Professional ; Adobe Creative Suite

• Moodle

Periodical Assessment:

75% Theoretical/Practical component - Written test, minimum score of 9,50.

25% Practical Component – one practical work and written report, minimum score of 9,50.

Exam Assessment:

75% Theoretical/Practical component - Written exam, minimum score of 9,50.

25% Practical Component – one practical work and written report with oral presentation, a minimum score of 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

O1: A, B, C, D.

O2: A, B, C, D.

O3: A, B, C, D.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The teaching methods adopted involve the active participation of students in the learning process. The following table shows the correspondence between the adopted methodologies and learning outcomes:

LO1: A, B, C, D.

LO2: A, B, C, D.

LO3: A, B, C, D.

3.3.9. Bibliografia principal:

- Sousa, M. J. (2011). Excel 2010. FCA – Editora de Informática, Lisboa.
- Peres, P. (2011). Excel Avançado. 3.ªedição, Edições Sílabo.
- Sousa, M. J. (2011). Domine a 110% Excel 2010. FCA – Editora de Informática, Lisboa.
- Carvalho, M. A. (2012). Exercícios Resolvidos com Excel para Economia & Gestão. 4.ªedição, FCA – Editora de Informática, Lisboa.
- Adobe Creative Team (2007). Adobe Illustrator CS3 Classroom in a Book. Adobe press
- Adobe Creative Team (2007). Adobe Photoshop CS3 Classroom in a Book. Adobe press
- Dabner, David, (2006). Guia de artes gráficas: Design e layout. Editorial Gustavo Gili, SL, Barcelona
- Harris P. and Ambrose G. (2009). The Fundamentals of Graphic Design. Ava Academy, Inglaterra
- Koren, Leonard and Meckler, R. Wippo, (2007). Design gráfico receitas. Editorial Gustavo Gili, SL, Barcelona

Mapa IV - Ciéncia dos Alimentos Food Science

3.3.1. Unidade curricular:

Ciéncia dos Alimentos Food Science

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Susana Filipa Jesus Silva T15; PL30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. Conhecer os constituintes alimentares e a sua contribuição para as características dos alimentos.
2. Conhecer as propriedades funcionais dos constituintes alimentares.
3. Conhecer as reacções de alteração que ocorrem nos alimentos.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. *The knowledge of food components and their contribution to the characteristics of the food.*
2. *Understand the functional properties of food constituents.*
3. *Understand reactions occurring throughout food processing.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1- *Características dos componentes alimentares.*
- 2- *Propriedades funcionais dos componentes alimentares*
- 3- *Reações de alteração nos alimentos durante o processamento e armazenamento.*

3.3.5. Syllabus:

1. *Characteristics of food components.*
- 2- *Functional Properties of Food Components.*
- 3- *Alterations in food during processing and storage.*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1 - O1
- 2 - O2
- 3 - O3

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus is structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. There are correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit:

- 1 - LO1
- 2 - LO2
- 3 - LO3

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Ensino teórico e teórico-prático: Desenvolvimento dos conteúdos programáticos através da implementação da aprendizagem ativa e colaborativa, entre docente e aluno. Análise de casos práticos reais, concretizando e aplicando os conhecimentos adquiridos.

Autónoma:

ME2. Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, recolha de informação relevante, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia no trabalho.

Recursos Específicos:

Moodle.

Laboratório de Tecnologia Alimentar.

Avaliação Periódica:

Teórica-prática: 60% - 2 testes escritos (30% + 30%), média corresponde à nota teórica-prática, com nota mínima de 9,50 valores.

Prática: 40%- 4 fichas de trabalho relativas a trabalhos laboratoriais/estudos de caso, com nota mínima de 9,50.

Exame:

Teórico-prática:(60%) exame escrito. Com nota mínima de 9,50.

Prática: (40%) Exame prático. Com nota mínima de 9,50.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

LM1.Theoretical and theoretical-practical teaching: Development of program contents through the implementation of active and collaborative learning between teacher and student. Analysis of real case studies, implementing and applying the knowledge acquired.

Self-work:

LM2:Application of theoretical and practical knowledge, relevant collection of information, development of critical capacity and autonomy at work.

Specific Resources:

Moodle.

Food Technology Laboratory.

Continuous assessment:

Theoretical component:): (60%) two written tests (30%+30%) , minimum passing grade required of 9,50.

Practical component : (40 %) 4 group work reports/case study analysys, minimum passing grade required of 9,50.

Exam assessment:

Theoretical component – written exam (60%), with minimum passing grade required of 9,50.

Practical component– practical exam (40%), with minimum passing grade required of 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O3

ME2 - O1 a O3

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process.

Correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of this subject:

LM1 - O1 to O3

LM2 - O1 to O3

3.3.9. Bibliografia principal:

• Coulgate, T. 2009. Food: The Chemistry of Its Components, RSC Paperbacks

• McGee, Harold, 2004, On Food and Cooking: The science and lore of the kitchen, Simon and Schuster

Mapa IV - Inglês para a Restauração II English for Restaurant Industry II**3.3.1. Unidade curricular:**

Inglês para a Restauração II English for Restaurant Industry II

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Paula Alexandra Gomes Aguiar Cardoso TP45; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- O1. Adquirir vocabulários e terminologias pertinentes em Restauração e Catering;
- O2. Pesquisar e analisar diferentes tipos de textos no âmbito da Restauração e Catering;
- O3. Desenvolver técnicas de pesquisa;
- O4. Compreender e produzir enunciados orais e escritos.
- O5. Expressar opiniões próprias, relacionando diferentes temas;
- O6. Desenvolver a capacidade de trabalho autónomo e de grupo;
- O7. Consolidar e desenvolver as competências adquiridas em Inglês I.
- O8. Reconhecer e aplicar o processamento de reservas;
- O9. Desenvolver e explorar diálogos com os clientes, sabendo receber e atender corretamente;
- O10. Reconhecer e processar pedidos de sugestões e aconselhamento;
- O11. Elaborar ementas e menus;
- O12. Identificar e descrever diferentes tipos de pratos;
- O13. Identificar e descrever o processo de preparação de cocktails;
- O14. Reconhecer e utilizar vocabulário relativo à alimentação, serviços, equipamento de cozinha, restaurante e bar.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- O1. Acquire relevant vocabulary and terminology of Restaurant Industry and Catering;
- O2. Research and analyse types of texts of Restaurant Industry and Catering;
- O3. Develop research techniques;
- O4. Understand and produce oral and written materials;
- O5. Utter personal opinions, regarding different issues;
- O6. Develop the ability to work autonomously and in group;
- O7. Consolidate the skills acquires in the curricular unit of English I;
- O8. Recognise and apply the process of reservations;
- O9. Develop and explore dialogues with customers, welcoming and serving correctly;
- O10. Recognise and process requests for suggestions and advice;
- O11. Prepare menus;
- O12. Identify and describe different types of dishes;
- O13. Identify and describe the process of preparing cocktails;
- O14. Recognise and apply vocabulary concerning food, as well as kitchen, restaurant and bar equipment and services.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. Serviços de restaurante
 - 1.1 Processamento de reservas;
 - 1.2 Receção de clientes;
 - 1.3 Diálogos cliente/empregado de mesa;
 - 1.4 Pedidos de sugestões e aconselhamento;
 - 1.5 Elaboração de ementas e menus;
 - 1.6 Descrição de pratos;
 - 1.7 Vocabulário relativo à alimentação, serviços, equipamento de cozinha e restaurante.
- 2 Serviços de bar
 - 2.1 Vocabulário relativo a bebidas, serviços, equipamento de bar;
 - 2.2 Preparação de cocktails.

3.3.5. Syllabus:

- 1. Restaurant services*
- 1.1. Processing reservations;*
- 1.2. Receiving customers;*
- 1.3. Dialogues customer / waiting staff;*
- 1.4. Requests for suggestions and advice;*
- 1.5. Preparing menus;*
- 1.6. Describing dishes;*
- 1.7. Vocabulary concerning food, services, kitchen and restaurant equipment.*

2. Bar services

- 2.1. Specific vocabulary concerning drinks, services and bar equipment;*
- 2.2. Preparing cocktails.*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão em consonância com o nível de desenvolvimento da língua e estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si, promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

O1. a O7. Transversais a todos os pontos do programa

- O8. Ponto 1.1*
- O9. Pontos 1.2; 1.3*
- O10. Ponto 1.4*
- O11. Ponto 1.5*
- O12. Ponto 1.6*
- O13. Ponto 2.2*
- O14. Pontos 1.7; 2.1*

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus of the curricular unit is coherent and in line with the level of language development that aims to develop and acquire the skills proposed in the learning outcomes. The several topics focus on subjects that are articulated among them, promoting learning and knowledge. The syllabus matches the learning outcomes as follows:

O1. to O7. Transversal to all topics

- O8. Topic 1.1*
- O9. Topics 1.2; 1.3*
- O10. Topic 1.4*
- O11. Topic 1.5*
- O12. Topic 1.6*
- O13. Topic 2.2*
- O14. Topics 1.7; 2.1*

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):*Presencial:**Aulas teórico-práticas:*

- (A) Exposição e consolidação dos conteúdos programáticos;*
- (B) Resolução de exercícios;*
- (C) Simulações;*
- (D) Debates temáticos;*

(E) Breves apresentações.

Autónoma:

(F) Resolução de exercícios de consolidação;

(G) Preparação de temas para debate e apresentações;

(H) Pesquisa de informação;

(I) Leitura da bibliografia recomendada.

Recursos Específicos: Moodle

Avaliação Contínua:

Componente Teórica: dois testes - 70% (cada teste terá um peso de 35%). A média dos dois (2) testes tem de ser igual ou superior a 9,50 valores, não podendo nenhum deles ter nota inferior a 8,00 valores;

Componente Prática: oralidade - 30% (avaliação semanal, debates temáticos, outros).

A nota mínima obrigatória tem de ser igual ou superior a 9,50 valores em ambas as componentes.

Avaliação por Exame final:

Componente teórica – Exame escrito (70%), com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Componente prática – Prova oral (30%), com nota mínima exigida de 9,50 valores

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

(A) Presenting and exploring the programme contents;

(B) Solving exercises, to improve speaking, reading and listening skills;

(C) Role-play tasks;

(D) Oral debates;

(E) Short presentations

Self-work:

(F) Solving practical exercises, mainly to improve the written comprehension and production;

(G) Preparing topics for debates and presentations;

(H) Researching relevant information to expand the knowledge on the topics developed;

(I) Reading the recommended bibliography.

Specific Resources: Moodle.

Continuous assessment:

Theoretical component: 2 written evaluations – 70% (35% each). The mean of the two tests must be, at least, 9.50 and the minimum mark for each is 8.00.

Practical component: oral evaluation - 30% (weekly evaluation, oral debates, among others), with minimum mark of 9.50.

Exam assessment:

Theoretical component – Written exam (70%), with minimum mark of 9.50.

Practical component – Oral evaluation (30%), with minimum mark of 9.50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Tratando-se a UC de uma língua estrangeira de continuação é importante continuar a desenvolver e promover a compreensão oral e escrita, bem como a expressão oral e escrita, através de debates em sala de aula, simulações em contextos mais reais, visando uma comunicação mais eclética e profissional. A realização de exercícios e fichas de trabalho, bem como os debates e pequenas apresentações possibilitam também a auto e heterocorreção. A OT serve para acompanhar o aluno em todas as suas tarefas e ou necessidades, dúvidas, acompanhamento de trabalhos, entre outros, de modo a que possa desenvolver as competências e capacidades linguísticas previstas nos seus diversos âmbitos do conhecimento.

A avaliação da UC prevê dois momentos distintos. Dois de avaliação teórica, com dois testes, e um outro de avaliação prática com avaliação oral, mantendo assim a coerência com os objetivos propostos na medida em que serão objeto de avaliação os conhecimentos teóricos adquiridos, assim como a aplicação desses mesmos conhecimentos na prática.

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

- O1. (A) a (I)
- O2. (H) e (I)
- O3. (G) e (H)
- O4. (A) a (E)
- O5. (C) a (E)
- O6. (C) a (H)
- O7. (A) a (I)
- O8. (A), (B), (C)
- O9. (A), (B), (C)
- O10. (A), (B), (E)
- O11. (A), (B), (H)
- O12. (A), (B), (E), (G)
- O13. (A), (B), (E), (F), (G), (H), (I)
- O14. (C), (D), (E), (G), (H), (I)

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

Being a foreign language of intermediate level, it is important to develop and promote oral and written comprehension and production, through debates in the classroom, simulations in more realistic contexts, towards a more eclectic and professional communication. Solving exercises and worksheets and doing oral presentations also allows the correction by the individual and others. The tutoring intends to guide students in all their tasks or needs, from possible doubts, work monitoring, among others, so that they can develop the linguistic skills expected for the different fields of knowledge.

The curricular unit assessment includes two different times. Two moments of theoretical assessment (two tests) and one other moment of practical assessment, with the discussion of a taught subject, thus maintaining coherence with the proposed outcomes, as not only the theoretical knowledge will be assessed, but also the application of such knowledge in practice.

The teaching methodologies adopted involve an active participation from students in their own learning process. The methodologies match the learning outcomes as follows:

- O1. (A) to (I)
- O2. (H), (I)
- O3. (G), (H)
- O4. (A) to (E)
- O5. (C) to (E)
- O6. (C) to (H)
- O7. (A) to (I)
- O8. (A), (B), (C)
- O9. (A), (B), (C)
- O10. (A), (B), (E)
- O11. (A), (B), (H)
- O12. (A), (B), (E), (G)
- O13. (A), (B), (E), (F), (G), (H), (I)
- O14. (C), (D), (E), (G), (H), (I)

3.3.9. Bibliografia principal:

- Evans, V., Dooley, J. & Garza, V. (2011). *Career Paths: Hotels & Catering*. Newbury: Express Publishing.
- Harding, Keith & Henderson, Paul, 2000, *High Season: English for the Hotel and Tourist Industry*. Oxford, Oxford UP.
- Revell, Rod & Trish, Stott, 2004, *Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry*. Oxford, Oxford UP.
- Hornby, J., Turnbull, J., Lea, D., Parkinson, D. (2010). *Oxford Advanced Learner's Dictionary (8th Edition)*. Oxford: Oxford UP.
- Yule, G. (2009). *Oxford Practice Grammar Advanced*. Oxford: Oxford UP.

Mapa IV - Espanhol para a Restauração II Spanish for the Restaurant Industry II**3.3.1. Unidade curricular:**

Espanhol para a Restauração II Spanish for the Restaurant Industry II

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Paula Cristina Simões Cabral TP30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- O1. Adquirir as noções gramaticais para a compreensão e o estudo mais detalhado da unidade curricular.*
- O2. Assimilar e aplicar as bases gramaticais com vista à comunicação.*
- O3. Utilizar a língua espanhola visando o seu uso social.*
- O4. Saber dar indicações e receber informações.*
- O5. Aquisição de léxico elementar visando a diversidade comunicacional.*
- O6. Compreender textos orais e escritos, de natureza diversificada, adequados ao seu desenvolvimento linguístico, psicológico, social e comunicativo;*
- O7. Produzir textos orais e escritos, de diferentes tipos, adequados ao seu desenvolvimento, que permitam responder às suas necessidades de comunicação;*
- O8. Interiorizar Léxico referente a hotelaria e restauração.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- O1. Acquire the grammatical concepts for understanding and more detailed study of the course;*
- O2. To assimilate and apply the grammatical basis for the communication.*
- O3. Using the Spanish language aiming its social use.*
- O4. Learn to give, and receive information.*
- O5. Acquisition of lexical diversity aimed at elementary communication.*
- O6. Understand oral and written texts of diverse nature, appropriate to their language development, psychological, social and communicative;*
- O7. Produce oral and written texts of different types, suited to their development that can respond to your communication needs;*
- O8. Internalize Lexicon refers to hotels and restaurants*

3.3.5. Conteúdos programáticos:**1. Comunicação oral e escrita**

- 1.1 Identificação e descrição de pessoas, lugares, objetos, atividades e estados;*
- 1.2 Indicação da duração ou frequência com que se realiza uma atividade;*
- 1.3 Narração de acontecimentos e ações habituais;*
- 1.4 Transmissão de informação;*
- 1.5 Pedir e dar instruções;*
- 1.6 Solicitar, conceder e negar autorização;*
- 1.7 Inquirir sobre e exprimir necessidades e/ou obrigações pessoais;*

2. Restauração

- 2.1 Léxico referente a alimentação e bebidas*
- 2.1.1 Classe de alimentos*
- 2.2. O serviço de cozinha*
- 2.2.1. Léxico referente a utensílios de cozinha*

2.3 Restaurante**2.3.1 Léxico referente a utensílios de restaurante****2.3.2 Elaboração de menu****2.3.3 O serviço de mesa****2.4 Serviços de restauração****2.4.1. Classificação dos serviços****2.4.2. Serviço de catering****3.3.5. Syllabus:****1. Oral and written communication****1.1 Identification and description of people, places, objects, activities and states;****1.2 Indication of the duration or frequency with which an activity takes place;****1.3 Narration of events and actions usual;****1.4 Transmission of information about something or someone;****1.5 Asking and giving directions;****1.6 Request to grant or deny authorization;****1.7 Enquiring about and expressing needs and / or personal obligations;****2. Restaurant Industry****2.1 Lexicon regarding food and beverages****2.1.1 Classe food****2.2. The kitchen service****2.2.1. Lexicon concerning kitchen utensils****2.3 Restaurant****2.3.1 Lexicon concerning restaurant utensils****2.3.2 Preparation of menu****2.3.3 The table service****2.4 Restaurant services****2.4.1. Classification of services****2.4.2. The catering service****3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

Os conteúdos programáticos associados às metodologias pedagógicas permitem cumprir com todos os objetivos gerais, específicos e transversais. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

1 – O1**2- O1 a 08****3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

By exposing the contents, it is intended that students achieve the following objectives:

- Acquire the grammatical concepts for understanding and more detailed study of the course;
- To assimilate and apply the grammatical basis for the communication.
- Using the Spanish language aiming its social use.
- Learn to give, and receive information.
- Acquisition of lexical diversity aimed at elementary communication.
- Understand oral and written texts of diverse nature, appropriate to their language development, psychological, social and communicative;
- Produce oral and written texts of different types, suited to their development that can respond to your communication needs;
- Internalize Lexicon refers to hotels and restaurants.

1 – O1
2- O1 a 08

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Teórico-Práticas: Aplicação dos conhecimentos adquiridos na elaboração de menus: Formas de pedir e de servir. Aquisição de léxico referente a restauração e hotelaria.

ME2. Orientação tutorial: Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, recolha de informação relevante, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia.

Autónoma:

Estudo acompanhado: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, conduzindo à consulta de bibliografia relevante e ao desenvolvimento de autonomia, crítica e espírito de pesquisa.

Recursos Específicos: Moodle

Avaliação Contínua:

Componente Teórica – 70% - Teste escrito, com nota mínima de 9,50 valores.

Componente Prática – 30% - Trabalho escrito individual com apresentação oral, com nota mínima de 9,50 valores

Avaliação por Exame:

Componente teórica – 70% - Exame escrito, com nota mínima de 9,50 valores.

Componente prática - 30% - Trabalho escrito individual com apresentação oral, com nota mínima de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1.Lectures: exhibition contents.

ME2. Self-work: Monitored study: application of theoretical and practical knowledge, leading to consulting relevant literature and the development of autonomy, and critical spirit of research.

Specific Resources:Moodle

Continuous Assessment:

Theoretical Component (70%) - Written evaluation - with a minimum grade of 9,50.

Practical Component (30%) - Written individual work with oral presentation with a minimum grade of 9,50.

Evaluation by Exam:

Theoretical (70%) - Written exam with a minimum grade of 9,50.

Practical (30%) - Written individual work with oral presentation with a minimum grade of 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Através da exposição de conteúdos programáticos, pretende-se que os estudantes atinjam os objetivos seguintes:

- Adquirir as noções gramaticais para a compreensão e o estudo mais detalhado da unidade curricular;*
- Assimilar e aplicar as bases gramaticais com vista à comunicação;*
- Utilizar a língua espanhola visando o seu uso social;*
- Saber dar indicações e receber informações;*
- Aquisição de léxico elementar visando a diversidade comunicacional;*
- Compreender textos orais e escritos, de natureza diversificada, adequados ao seu desenvolvimento linguístico, psicológico, social e comunicativo;*
- Producir textos orais e escritos, de diferentes tipos, adequados ao seu desenvolvimento, que permitam responder às suas necessidades de comunicação;*
- Interiorizar Léxico referente a hotelaria e restauração.*

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a 02

ME2 - O1 a O2

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

- Acquire the grammatical concepts for understanding and more detailed study of the course;
- To assimilate and apply the grammatical basis for the communication.
- Using the Spanish language aiming its social use.
- Learn to give, and receive information.
- Acquisition of lexical diversity aimed at elementary communication.
- Understand oral and written texts of diverse nature, appropriate to their language development, psychological, social and communicative;
- Produce oral and written texts of different types, suited to their development that can respond to your communication needs;
- Internalize Lexicon refers to hotels and restaurants.

ME1 - O1 a O2

ME2 - O1 a O2

3.3.9. Bibliografia principal:

- ALARCOS LLORACH, Emilio, *Gramática de la Lengua Española*, Madrid, Real Academia Española, 2001, Espasa.
- CASTRO, Francisca, *Uso de la Gramática Española: Elemental*, Madrid, Edelsa, 2006.
- CORPAS, Jaime, et al., *Aula Internacional 2,3 y 4; Curso de Español (A2, B1, B2)* 2010, Barcelona, Difusión.
- *Diccionario de Sinónimos y Antónimos del Español Actual*, s.d – Madrid, S/M Diccionarios.Dicionário Português/Espanhol e Espanhol/Português (Colecção Académicos), Porto, Porto Editora, 2004.
- MORENO, Concha Y Marina Tuts, *Cinco Estrellas – Español para el Turismo*: Madrid, SGEL, 2009.
- ARTOS, Secundino Vigón et M. Moreira, *Paso a Paso 1*, Porto, Porto Editora, 2003.
- BARBERA, Isabel López et al., *Mañana 1 – Curso de Español (Libro del Profesor)*, Madrid, Anaya Ele, 2003.
- BELTRAN, Blanca Aguirre, *El Español por profesiones – Servicios Turísticos*, Madrid, Sociedade General Española de Librería, S.A. – SGEL, 2004.

Mapa IV - Alemão II German II

3.3.1. Unidade curricular:

Alemão II German II

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Ana Luísa de Oliveira Gonçalves Pires TP30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- A)Adquirir conhecimentos que lhes permitam compreender, produzir enunciados orais e escritos em língua alemã relacionados com os conteúdos programáticos
- B)Conhecer diferenças entre as culturas Portuguesa e Alemã
- C) Reconhecer a importância da linguagem nas relações humanas, sociais e profissionais
- D)Desenvolver a capacidade de trabalho autónomo e de grupo; seleção de informação através de meios diversificados
- E)Adquirir competências pragmáticas da língua; desenvolver competências linguísticas: Sintáticas, Morfológicas, Pragmáticas (A1-A2)
- F)Expressar preferências, opiniões e interesses pessoais

- G) Descrever atividades tempos livres
- H) Expressar preferências relativamente à alimentação e criar diálogos num restaurante
- I) Identificar partes do corpo humano; Perguntar por e descrever diferentes estados de saúde
- J) Identificar e descrever meios de transporte
- K) Identificar atividades e locais de interesse turístico
- L) Expressar planos de férias e redigir um postal de férias

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- A) Understand and produce oral and written texts related to the subject's topics
- B) Identify cultural differences between Portugal and Germany
- C) Recognize the value of language for personal, social and professional relationships
- D) Develop individual and interpersonal study and research skills. Use of research processes and information selection through different media
- E) Developing linguistic skills: syntactic, morphologic, pragmatic, semantic (A1-A2)
- F) Express preferences, opinions and personal interests
- G) Describe leisure activities;
- H) Expressing food preferences; Creating dialogues at a restaurant
- I) Identifying parts of the human body; Asking and giving information about health conditions
- J) Identifying and describing means of transport
- K) Identify tourist activities and attractions
- L) Expressing holiday plans; Writing a holiday postcard

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Atividades de tempos livres
2. Alimentação
- 2.1. Preferências
- 2.2. Diálogos num restaurante
3. A Saúde
- 3.1. O corpo humano
- 3.2. Estado de saúde
4. A cidade
- 4.1. Pedir e dar informações
- 4.2. Os meios de transporte
- 4.3. Atividades e locais de interesse turístico
5. Férias

6. Conteúdos gramaticais:

Verbo modal “mögen”;
 Expressão “es gibt” com acusativo;
 Conjunção “oder”;
 Verbo “wollen” no Presente do Indicativo;
 O Imperativo;
 Preposições “in, auf, an, nach” com Dativo;
 Preposição “mit” com Dativo;
 Verbos modais (“können, möchten”);
 Preposições de tempo (“am, um, von...bis”).

3.3.5. Syllabus:

1. Leisure activities
2. Food
- 2.1. Preferences

2.2. Dialogues at a restaurant**3. Health****3.1. The human body****3.2. Health condition****4. The city****4.1. Ask and give directions****4.2. Means of transport****4.3. Tourist activities and attractions****5. Holidays****6. Grammar:***Modal verb "mögen";**Phrase "es gibt" with the Accusative;**Conjunction "oder";**Verb "wollen" in the Present;**The Imperative;**Prepositions "in, auf, an, nach" with Dative;**Preposition "mit" with Dativ;**Modal verbs ("können, möchten");**Time prepositions ("am, um, von...bis")***3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

Os conteúdos programáticos da UC estão em consonância com o nível elementar da língua, que visa adquirir e desenvolver, nesta segunda fase, competências linguísticas e comunicacionais de compreensão e expressão oral e escrita, adquirindo vocabulário elementar para uma comunicação funcional, quer individual quer como grupo. Conhecer e valorizar a cultura da língua de aprendizagem, mediante temas de cariz cultural desenvolvidos em cada um dos pontos comunicacionais.

Compreender e produzir enunciados orais e escritos em língua alemã relacionados com os conteúdos programáticos;[1,2,3,4,5,6]

Conhecer diferenças entre as culturas Portuguesa e Alema;[1,2,3,4,5]

Reconhecer a importância da linguagem nas relações humanas, sociais e profissionais;[1,2,3,4,5,6]

Desenvolver a capacidade de trabalho autónomo e de grupo; [1,2,3,4,5,6]

Utilizar processos de pesquisa e selecção...[1,2,3,4,5,6]

Adquirir competências pragmáticas do uso... (Alemão);[1,2,3,4,5,6]

Desenvolver competências linguísticas...(A1-A2).[1,2,3,4,5,6]

Expressar preferências, opiniões e interesses...;[1,2,3,4,5,6]

Descrever atividades de tempos livres;[1]

Expressar preferências relativamente à alimentação;[2] Criar diálogos num restaurante;[2]

Identificar partes do corpo humano;[3] Perguntar por e descrever diferentes estados de saúde;[3]

Identificar e descrever meios de transporte, atividades...;[4]

Expressar planos de férias;[5]

Redigir um postal de férias.[5]

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus of the curricular unit are consistent with the elementary level of language, which aims to acquire and develop, in this second phase, communication and linguistic skills of oral and written comprehension and expression, acquiring basic vocabulary for functional communication. To know and value the culture of the learning language, through issues of cultural nature developed in each of the communication aspects.

Understanding and produce oral and written texts related to the subject's topics;[1,2,3,4,5,6]

Identifying cultural differences between Portugal and Germany;[1,2,3,4,5,6]

Recognizing the value of language for personal...;[1,2,3,4,5,6]

Developing individual and interpersonal study and research skills. [1,2,3,4,5,6]

Using research processes and information selection from different media.[1,2,3,4,5,6]

Obtaining pragmatic skills on the usage of the foreign language (German);[1,2,3,4,5,6]

Developing linguistic skills: syntactic, morphologic, pragmatic, semantic,(A1-A2). [1,2,3,4,5,6]

Express preferences, opinions and personal interests;[1,2,3,4,5,6]

Describe leisure activities;[1]

Expressing food preferences;[2]

Creating dialogues at a restaurant;[2]

Identifying parts of the human body;[3]

Asking and giving information about health conditions;[3]

Identifying and describing means of transport, tourist...;[4]

Expressing holiday plans;[5]

Writing a holiday postcard.[5]

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

ME1. Presencial: exposição de conteúdos programáticos, resolução de exercícios, auto e hétero-correção.

Orientação tutória – aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, desenvolvimento de autonomia, crítica e espírito de pesquisa

ME2. Autónoma: resolução de exercícios; fichas de exercícios; distribuição de textos escritos e/ou orais/auditivos de suporte diversos (papel, digital, visual, auditivo), autocorreção.

Recursos Específicos: Moodle

Avaliação Contínua:

Componente Teórica – (70%) dois testes (35%+ 35%) com nota mínima de 9,50 valores, não podendo nenhum deles ter nota inferior a 8 valores.

Componente Prática – (30%) trabalhos escritos com apresentações orais com nota mínima de 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

Componente Teórica – (70%) Exame escrito, com nota mínima de 9,50 valores,

Componente Prática – (30%) trabalho escrito individual com apresentação oral, com nota mínima de 9,50 valore

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

ME1.Presential: syllabus presentation, exercise solving, self- and hetero-assessment.

Tutoring: applying theoretical and practical knowledge, researching the relevant bibliography and developing students' autonomy, critical thinking and research skills

ME2.Self-work: problem solving through complementary forms of exercises and work proposed by the lecturer of the UC and/or placing tools available to the student; distribution of written, oral or/and auditory texts of different supports (such as paper, digital, visual, auditory), self- assessment.

Specific Resources: Moodle

Continuous Assessment:

Theoretical component - (70%) Two Written tests (35%+35%) average mark of 9.50, with a minimum mark of 8,00.

Practical Component – (30%) Written group papers with oral presentations, minimum mark of 9.50.

Exam Assessment:

Theoretical component - (70%) Written exam, minimum mark of 9.50.

Practical component – (30%) Written Individual work with oral presentation, minimum mark of 9.50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Tratando-se Alemão II, de unidade curricular de língua estrangeira de nível inicial de origem germânica e primordial, neste segundo momento de abordagem a língua, esclarecer e expor conteúdos programáticos de acordo com a temática e metodologia convencionada a fim de proporcionar a realização de exercícios, fichas de trabalho, exposições orais elementares, possibilitando a auto e hétero-correção, visando sempre a comunicação funcional das diferentes competências.

A OT serve para acompanhar o aluno em todas as suas tarefas, desde trabalhos de casa, duvidas, acompanhamento de trabalhos, entre outros, de modo a que possa desenvolver as capacidades linguísticas previstas nos seus diversos âmbitos do conhecimento.

A avaliação da UC prevê dois momentos distintos. Dois de avaliação teórica e um outro de avaliação prática com a apresentação de um trabalho, mantendo assim a coerência

com os objetivos propostos na medida em que serão objeto de avaliação os conhecimentos teóricos adquiridos, assim como a aplicação desses mesmos conhecimentos na prática.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

Being a foreign language of German origin for beginners, it is essential in this second approach to the language, to clarify and expose syllabus according to the theme and methodology agreed, focusing on exercises, worksheets, basic oral presentations and allowing correction by the individual and others, always aiming at the functional communication skills of the various skills. The tutoring intends to guide students in all tasks or needs, from possible doubts, work monitoring, among others, so that they can develop the linguistic skills expected for the different fields of knowledge.

The curricular unit assessment includes two different times. Two moments of theoretical assessment and one other moment of practical assessment, with the presentation of a work, thus maintaining coherence with the proposed outcomes, as not only the theoretical knowledge will be assessed, but also the application of such knowledge in practice.

ME1 – OA a OL

ME2 – OA a OL

3.3.9. Bibliografia principal:

BARROS, Luísa Cordeiro, Dicionário de Alemão em imagens, Porto Editora.

DAVIES, Helen e Holmes, Françoise, 1994, Dicionário de alemão para principiantes ilustrado, Verbo.

KURSIŠA, Anta, Pilypaitytė, Lina, Szakály, Erna, Vicente Sara, 2009, deutsch.com 1- Arbeitsbuch, München, Hueber Verlag, 2009.

KURSIŠA, Anta, Pilypaitytė, Lina, Szakály, Erna, Vicente Sara, 2009, deutsch.com 1- Kursbuch, München, Hueber Verlag.

MATUSEK, 2002, Übungsgrammatik Deutsch als Fremdsprache. München, Hueber Verlag.

PIRES, V. Martinho, Gramática da Língua Alemã, Porto Editora.

QUINTINO, Carla e Lima, Mª José, SOS Deutsch – Exercícios de Alemão, Nível 1 e 2, Porto Editora.

TORRE, Cibele Marques, Braga, Isabel Mateus, 1997, Treffpunkt 10 – Iniciação. Lisboa: Lisboa Editora.

Langenscheidts Großwörterbuch, Deutsch als Fremdsprache, Langenscheidt

HEINZ, Wendt F, Gramática de alemão, Editorial Presença, Langenscheidt

Mapa IV - Prática de Cozinha I Kitchen Practice I

3.3.1. Unidade curricular:

Prática de Cozinha I Kitchen Practice I

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Samuel Filipe Gerardo Oliveira Sousa TP 15; PL 30; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. Saber efetuar a *Mise-en-Place* de serviço.
2. Compreender toda a preparação e confeção de entradas quentes e frias.
3. Perceber a confeção de molhos.
4. Saber utilizar os diversos métodos de confeção.
5. Executar um correto serviço de empratamento e decoração.
6. Compreender a importância da qualidade dos produtos num serviço de qualidade.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. Prepare Mise-en-Place
2. Preparation and confection of entrances and acepipes, soup, creams and velvety
3. Gravies Confection

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Efetuar a Mise-en-Place de Serviço
 - 1.1 – Caracterizar o setor da restauração e efetuar o seu enquadramento legal e organizativo
 - 1.2 – Verificar e preparar as condições de higiene e utilização dos equipamentos e utensílios
 - 1.3 – Armazenamento das matérias-primas
 - 1.4 – Preparar o serviço de cozinha para a confeção de refeições

2. Preparação e confeção de entradas quentes e frias

- 2.1 – Entrada simples e composta
- 2.2 – Sopa, creme e Aveludados
- 2.3 – Ovos

3. Confeção de Molhos

- 3.1. - Conhecimento da composição dos diversos molhos
- 3.2 – Execução prática de molho frio, molho de peixe e molho de carne

4. Utilização de diversos métodos de confeção

- 4.1 – Conhecimento de diversas proteínas
- 4.2. – Conhecimento de guarnições

3.3.5. Syllabus:

1. Prepare Mise-en-Place
 - 1.1 – Characterize the sector of restoration and to effect its legal and organization framing
 - 1.2 – To verify and to prepare the conditions of hygiene and use of the equipment and utensils
 - 1.3 – Storage of raw materials
 - 1.4 – To prepare the kitchen service for the confection of service of meals

2. Preparation and confection of entrances and acepipes, soup, creams and velvety

- 2.1 - Entrees simple and composed.
- 2.2 - Soups/creams and Made velvety “Consommés”.
- 2.2.1 - Eggs.

3. Gravies Confection

- 3.1 - Knowledge of the composition of the diverse gravies.
- 3.2 - Hot Gravies and cold gravies.

4. Confection methods and techniques

- 4.1 Proteins
- 4.2.Garnishes

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados

e os objetivos da unidade curricular.

- 1- O1,O5,O6
- 2- O2, O5,O6
- 3- O3, O5,O6
- 4- O4, O5,O6

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The contents are structured to promote the development and acquisition of skills in the proposed learning outcomes. The various themes focused on subjects are mutually interconnected promoting learning and knowledge.

The following, presents correspondence between the adopted syllabus and the curricular units objectives.

- 1- O1,O5,O6
- 2- O2, O5,O6
- 3- O3, O5,O6
- 4- O4, O5,O6

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Ensino teórico-prático: Abordagem dos conteúdos programáticos. Resolução de problemas, reflexão, discussão e debate de temas.

ME2. Ensino prático de laboratório—Desenvolvimento de competências práticas de avaliação da preparação e confeção de alimentos.

Autónoma:

ME3. Orientação tutorial: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, apoio na pesquisa e recolha de informação e desenvolvimento da capacidade crítica e autónoma.

Recursos Específicos:

- Moodle
- Sala prática de cozinha.

Avaliação Contínua:

Componente teórica-prática: teste escrito—40%, nota mínima de 9,50 valores.

Componente prática:

✓ Exercícios práticos-40%, nota mínima de 9,50 valores.

✓ Trabalho de grupo-20%, nota mínima de 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

Componente teórico-prática - teste escrito 40%

Componente prática: - teste prático 60%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1. Theoretical classes: Exposing and explaining the programme contents.

ME2. Practical classes: Applying the knowledge acquired to real practical cases.

Self-work:

ME3. Oriented study: Applying the theoretical and practical knowledge acquired, collecting relevant information, developing logical thinking and critical judgment.

Specific Resources:

- Moodle.
- Practical Kitchen Room.

Continuous assessment:

theoretical-practical component: written test, 40% minimum score of 9,50 points.

practical component: Practical teste- 40%, Group written work -20%, minimum score of 9,50 points.

Exam assessment:

Theoretical and practical component - written test 40%, minimum score of 9.50 points.

Practical component: - Practical test - 40%, Individual written work -20%, minimum score of 9.50 points in both.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O6

ME2- O1 a O6

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 - O1 a O6

ME2- O1 a O6

3.3.9. Bibliografia principal:

- Arno, S. (1999). *La cucina Dell'Amore e Della Passione*. Editora DBA, 1^a Edição
- Werle, L. & Cox, J. (1997). *Ingredientes*. Edição Australasian Ingredients.
- Treville, E. & Wright, J. (1998). *Le Cordon Bleu. Técnicas culinárias*. Edições Livros e Livros, 1^a Edição.
- Maincent-Morei, Michel; 2006 “Manual de Cozinha – Técnicas e Preparações Base”, Porto Editora.
- Maincent-Morei, Michel; 2006 “Manual de Cozinha 2”, Porto Editora.
- Modesto, Maria de Lurdes; “cozinha tradicional portuguesa”, editorial verbo.

Mapa IV - Prática de Bar Bar Practice**3.3.1. Unidade curricular:**

Prática de Bar Bar Practice

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Daniel Filipe Pereira Roberto TP 30; PL 30; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. *Conhecer e identificar os estabelecimentos de venda de bebidas.*
2. *Conhecer as funções dos diferentes elementos que constituem a brigada de bar.*
3. *Identificar o mobiliário, os equipamentos e os utensílios utilizados no bar.*
4. *Identificar quais as tarefas a realizar diariamente e periodicamente no bar.*
5. *Conhecer as regras de receção ao cliente e saber aconselhá-lo nas suas escolhas.*
6. *Identificar e executar os diferentes métodos de serviço utilizados no bar.*
7. *Conhecer a divisão das bebidas alcoólicas quanto ao processo de fabrico, identificar as principais marcas e executar o seu serviço.*

8. Conhecer os diferentes tipos e marcas de bebidas não alcoólicas e executar o seu serviço
9. Conhecer a definição de composições e elaborar composições de acordo com as diferentes técnicas de mistura.
10. Compreender o conceito de Flair Bartending e executar as técnicas de Working Flair.
11. Conhecer os diferentes tipos de inventários.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. Know and identify the bar drink selling facilities.
2. Know the functions of the different members of the bar staff.
3. Identify the furniture, tools, and bar equipment.
4. Identify the daily and periodic tasks of the job.
5. Learn how to receive the costumer and make reservations.
6. Know and implement the different types of bar services.
7. Know the division of alcoholic drinks as the manufacturing process, and identify the major brands.
8. Know the different types and brands of soft drinks.
9. Know the definition and how to prepare cocktails with different techniques.
10. Understand the concept of Flair Bartending and implement techniques of Working Flair.
11. Know the different types of inventories.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Os estabelecimentos de venda de Bebidas
 - 1.1 Tipos de estabelecimentos de venda de Bebidas
 - 1.2 Origem do termo bar
 - 1.3 Tipos de bares
2. A brigada do bar
 - 2.1 Constituição e funções dos seus elementos
3. O mobiliário, o equipamento e os utensílios de bar
 - 3.1 O layout do bar
4. As tarefas a realizar diariamente e periodicamente no bar
5. Regras de receção e aconselhamento ao cliente
6. Métodos de serviço
7. Bebidas alcoólicas
 - 7.1 Bebidas fermentadas
 - 7.2 Bebidas destiladas
 - 7.3 Bebidas compostas
8. Bebidas não alcoólicas
 - 8.1 Sumos, refrigerantes, xaropes, outras
9. Composições
 - 9.1 Os diferentes tipos de composições e elaboração
10. As diferentes técnicas de Working Flair

11. Os diferentes tipos de inventários**11.1 Inventários físicos e inventários a peso****3.3.5. Syllabus:**

1. Know and identify the the drink selling facilities
- 1.1. Definition and classification
- 1.2. Origin of the bar
- 1.3. Types of bars

2. Constitution of the bar staff
- 2.1. Role and profile of the barman

3. The furniture, machinery and tools used in the bar
- 3.1 the bar Layout

4. Tasks to be carried out daily and regularly in the bar

5. Receive the customer and make reservations**6. Types of service**

7. Alcoholic Drinks
- 7.1 Fermented drinks
- 7.2 Distilled beverages
- 7.3 Composite drinks

8. Non-Alcoholic Drinks

- 8.1 juices, sodas, syrups, others

9. Cocktails

- 9.1. Types of cocktails and their preparation

10. The different techniques Working Flair**11. The different types of inventories****11.1 Physical and weight inventories****3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1- O1, O2, O3
- 2- O1, O2,O3
- 3- O3, O4
- 4- O3, O4
- 5- O5
- 6- O6
- 7- O7

8- O8
9- O9
10- O10
11- O11

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

1- O1, O2, O3
2- O1, O2, O3
3- O3, O4
4- O3, O4
5- O5
6- O6
7- O7
8- O8
9- O9
10- O10
11- O11

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Ensino teórico-prático: Abordagem dos conteúdos programáticos e análise de estudos de caso.

ME2. Ensino prático Desenvolvimento de competências práticas, realização de composições de bebidas e utilização dos utensílios de bar.

Autónoma:

ME3. Orientação tutorial: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, apoio na pesquisa e recolha de informação relacionada com a unidade curricular e desenvolvimento da capacidade crítica e autónoma

Recursos Específicos:

- Moodle
- Utilização da sala prática de bar.

Avaliação Contínua:

Componente teórica-prática: um teste escrito – 40%, nota mínima exigida de 9,50 valores.

Componente prática:

-Duas provas práticas – 50%, com média final superior ou igual a 9,50 valores.

-Participação na organização e execução dos serviços propostos pela escola - 10%, com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

Componente teórico-prática - Exame escrito - 40%

Componente prática: Exame prático - 60%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1. Theoretical classes: Exposing and explaining the programme contents.

ME2. Practical classes: Applying the knowledge acquired to real practical cases.

Self-work:

ME3. Oriented study: Applying the theoretical and practical knowledge acquired, collecting relevant information, developing logical thinking and critical judgment.

Specific Resources:

-Moodle

-Use practice room bar.

Continuous assessment:

- Theoretical Component – one written test – 40%**
- Two Practical tests – 50%**
- Participation in the organization and execution in school events, with a weighting of 10% for the final with a minimum grade of 9.5 required**

Exam Assessment:

- Written exam – 40%**
- Practical exam – 60%**

The mandatory minimum mark is of 9.5 points both in the practical and theoretical component and / or theoretical-practical component of the subject.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O11

ME2- O1 a O11

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 - O1 a O11

ME2- O1 a O11

3.3.9. Bibliografia principal:**Recomendada:**

- BRITO, Fernando, "The best from the shaker", Edições Marus Editores.
- BRITO, Fernando, "Bartender's Guide", Edições Vecor.
- FREETH, Adam W (2009), "Professional Bartending", New Holland Publishers (UK) Ltd, London.

Complementar:

- CRACKNELL, H. L. e NOBIS, G. (1989), "Serviço de Restaurante - Manual prático e profissional", Edições Cetop, Lisboa.
- FEITO, J. M. S. (2000), "Procesos de Servicio en Restauración", Editorial Síntesis, Madrid.
- FREUND, F. T. (2005) "Alimentação e Bebidas, "Uma Visão Gerencial", Senac, São Paulo.
- JANEIRO, Joaquim António (1997), "Manual de Cafetaria", Edições CETOP, Lisboa.
- MOSER, F. (2002), "Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas", Edições Cetop, Lisboa.
- Turismo de Portugal, I.P., (2006), "Gestão em Restauração e Bebidas", Cestur, Lisboa.
- WALTON, Stuart, "The ultimate book of cocktails", Edition Hermes House, London.

Mapa IV - Higiene Alimentar Food Hygiene**3.3.1. Unidade curricular:**

Higiene Alimentar Food Hygiene

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Maria Jorge Campos T 15; PL 30; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. *Introdução à higiene alimentar*
2. *Noções de desenvolvimento microbiano*
3. *Contaminação cruzada*
4. *Contaminações físicas, química e biológica*
5. *Perigos alimentares*
6. *Higiene dos alimentos, dos manipuladores e das instalações e equipamentos*
7. *Pré-requisitos do HACCP*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. *Understand the concepts of food hygiene. Understand the concepts of food hygiene and personal hygiene. Understand and apply the basic and practical principles of hygiene in the restaurant and catering industry. Identify the health risks arising from inadequate sanitation practices.*
2. *Understand the concept of food hazard, classify and present hazards according to the respective nature.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. *Introdução à higiene alimentar*
2. *Noções de desenvolvimento microbiano*
3. *Contaminação cruzada*
4. *Contaminações físicas, química e biológica*
5. *Perigos alimentares*
6. *Higiene dos alimentos, dos manipuladores e das instalações e equipamentos*
7. *Pré-requisitos do HACCP*

3.3.5. Syllabus:

1. *Introduction to food hygiene*
2. *Introduction to microbial growth*
3. *Cross contamination*
4. *physical, chemical and biological contamination of foods*
5. *Food hazards*
6. *Food hygiene and hygiene of food handlers facilities and equipment*
7. *HACCP Prerequisite*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos associados às metodologias pedagógicas permitem cumprir com todos os objetivos gerais, específicos e transversais. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

1 – O1 a O7 ; 2 – O1 a O7

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The following shows the correspondence between the adopted program contents and objectives of the syllabus

1 – O1 a O7 ; 2 – O1 a O7

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1 Teórico-Práticas: Aplicação dos conhecimentos adquiridos na elaboração de planos alimentares e cálculo nutricional de dietas alimentares aplicadas a diferentes etapas do ciclo de vida. Estudos de caso.

ME2. Orientação tutorial: Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia.

Autónoma:

Pesquisa em bases de dados bibliográficas

Realização de trabalhos.

Recursos Específicos:

- Moodle

- Fichas de exercícios

- Laboratórios de Tecnologia alimentar, Química, Microbiologia e Informática

Avaliação Periódica:

Componente teórica (70%): um teste escrito individual e presencial.

Componente teórico-prática (30%): Trabalho de grupo e apresentação

Avaliação por Exame :

Componente teórica (70%): exame escrito

Componente teórico-prática (30%): exame escrito sobre a matéria das aulas teórico-práticas.

Em qualquer dos regimes de avaliação o aluno terá que, obter a nota mínima de 9,50 valores, na componente teórica e prática.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1-Theoretical classes: Developing, analysis and discussion of contents

ME2-Theoretical-practices classes: Application of theoretical and practical knowledge, exercises, case studies, developing critical and autonomies. Discussion of relevant matters related to the course.

Self-work:

- Bibliographic research on online databases and library

- Written essays

Specific Resources:

- Handouts

- Exercises

- Food Technology, Chemistry, Microbiology and Computer laboratory

Periodic evaluation:

Theoretical component (70%): one individual written test

Theoretical-practical component (30%): Written work and oral presentation

Assessment by Exam:

Theoretical (70%): written exam

Theoretical-practical (30%): written exam on the subject of theoretical-practical classes

Student must obtain a minimum grade of 9.50 in the theoretical and heoretical-practical component.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O2

ME2 - O1 a O2

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The teaching methods adopted involve the active participation of students in the learning process. The following shows the correspondence between the methodologies adopted and the objectives of the course.

ME1 - O1 a O2

ME2 - O1 a O2

3.3.9. Bibliografia principal:

Blanch, S. 2011. Food Hygiene. Hodder Education Publishers

McSawane, D. 2004. Essentials of food safety and sanitation. Prentice Hall

Roday, S. 2011. Food Hygiene and Sanitation. Tata McGraw-Hill

Mapa IV - Marketing para a Restauração Marketing for Restaurants

3.3.1. Unidade curricular:

Marketing para a Restauração Marketing for Restaurants

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Nuno Miguel Castanheira Almeida T 30; TP 30; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- Permitir aos alunos desenvolver as competências necessárias para elaborar e implementar programas eficazes de marketing para a restauração;
- Compreender a importância do marketing e da sua envolvente na gestão das organizações;
- Analisar como o mercado pode influenciar as decisões de gestão das organizações;
- Conhecer os processos de segmentação e consciencializar-se da importância destas ferramentas no planeamento estratégico das organizações;
- Perceber as diferenças entre o marketing de produtos e o marketing de serviços;
- Conhecer as variáveis do Marketing – Mix: Produto, Preço, Distribuição, Comunicação;
- Perceber o conceito de marketing relacional e a sua importância no conhecimento e na satisfação das necessidades dos clientes/hóspedes;
- Desenvolvimento das capacidades de análise e crítica construtiva.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- Allow students to develop the skills necessary to design and implement effective marketing programs for restoration;
- Understand the importance of marketing and its surroundings in the management of organizations;
- Analyze how the market can influence management decisions of organizations;
- Understand the processes of segmentation and become aware of the importance of these tools in the strategic planning of organizations;
- Understand the differences between marketing products and marketing services;
- Know the variables of Marketing - Mix: Product, Price, Distribution, Communication;
- Understand the concept of relationship marketing and its importance in understanding and meeting the needs of clients / guests;
- Development of analytical and constructive criticism.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. *Introdução*
 - 1.1. *Conceito e objetivos do marketing*
 - 1.2. *A evolução do papel do marketing*
 - 1.3. *Funções do marketing*
 - 1.4. *Atitude de marketing*
 - 1.5. *Definição de marketing para a restauração*
- 2. *Planeamento e organização de marketing*
 - 2.1. *Plano estratégico de marketing*
 - 2.2. *Plano operacional de marketing*
- 3. *A envolvente do marketing*
 - 3.1. *O mercado*
 - 3.2. *A micro - envolvente*
 - 3.3. *A macro envolvente*
- 4. *O marketing estratégico e o marketing operacional*
 - 4.1. *O marketing estratégico*
 - 4.2. *As estratégias específicas de marketing*
 - 4.3. *A diversificação*
 - 4.4. *O marketing operacional*
- 5. *O marketing de serviços*
 - 5.1. *Os serviços profissionais*
 - 5.2. *Serviços de qualidade*
 - 5.3. *Compreender o cliente individual*
- 6. *A política de produto*
- 7. *Política de distribuição*
- 8. *Política de preços*
- 9. *Política de comunicação*
- 10. *A segmentação e o posicionamento*
- 11. *Marketing relacional*

3.3.5. Syllabus:

- 1. *introduction*
- 1.1. *Concept and marketing goals*
- 1.2. *The changing role of marketing*
- 1.3. *Marketing functions*
- 1.4. *Attitude Marketing*
- 1.5. *Definition of marketing for restoration*
- 2 . *Planning and marketing organization*
 - 2.1. *Strategic marketing plan*
 - 2.2. *Operational marketing plan*
- 3 . *The surrounding marketing*
 - 3.1. *The market*
 - 3.2. *The micro - engaging*
 - 3.3. *The macro engaging*
- 4 . *Strategic marketing and operational marketing*
 - 4.1. *The strategic marketing*
 - 4.2. *The specific marketing strategies*
 - 4.3. *diversification*
 - 4.4. *The operational marketing*
- 5 . *The marketing services*
 - 5.1. *Professional services*

- 5.2. Quality services*
- 5.3. Understand individual customer*
- 6 . The product policy*
- 7 . Distribution Policy*
- 8 . Pricing Policy*
- 9. Communication policy*
- 10 . Segmentation and positioning*
- 11 . Relational marketing*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Através do contacto com as temáticas abordadas em ambiente letivos os finalistas de Restauração e Catering terão a possibilidade de assimilar competências que serão complementadas com a análise de casos práticos com vista ao enquadramento dos conceitos teóricos com a realidade empresarial.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

Through contact with the themes addressed in academic environment of the finalists and Catering will be able to assimilate skills that will be complemented with the analysis of case studies with a view to framing the theoretical concepts with business reality.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

Apresentação e discussão dos conteúdos programáticos; análise de casos de sucesso com recurso a caso de marketing para a restauração.

Sessões com exposição teórica complementadas com enquadramentos com casos de estudo.

Autónoma:

Análise de informações complementares que permitam uma melhor análise dos casos expostos em ambiente letivo complementado com enquadramentos reais e atuais.

Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos; pesquisa e recolha de informação relevante relacionada com a unidade curricular; desenvolvimento da capacidade crítica e autónoma.

Recursos Específicos:

Moodle e www.b-on.pt

Avaliação Periódica:

Componente Teórica – Avaliação escrita (55%) e com nota mínima de 9,50 valores.

Componente Prática – Avaliação por trabalho de grupo (45%) e com nota mínima de 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

Componente Teórica – Avaliação escrita (55%), nota mínima de 9,50 valores.

Componente Prática – Trabalho de grupo (45%), nota mínima de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presentia:

Presentation and discussion of the syllabus; analysis of successful cases using the case of marketing for restoration.

Sessions with theoretical frameworks with exposure complemented with case studies.

Self-work:

Analysis of additional information for a better analysis of the cases discussed in academic environment complemented with real and current frameworks.

Application of theoretical and practical knowledge, research and collection of relevant information related to the course; development of critical and independent capacity.

Specific Resources:

Moodle e www.b-on.pt

Periodic Assessment:

Theoretical - Written evaluation (55%) and with a minimum value of 9.50.

Practice - Assessment by group work (45%) and with a minimum value of 9.50.

Evaluation by Examination:

Theoretical - Written evaluation (55%) and with a minimum value of 9.50.

Practice - Group work (45%) and with a minimum value of 9.50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

- Compreender a importância do marketing e da sua envolvente na gestão das organizações;
- Analisar como o mercado pode influenciar as decisões de gestão das organizações;
- Conhecer os processos de segmentação e consciencializar-se da importância destas ferramentas no planeamento estratégico das organizações;
- Perceber as diferenças entre o marketing de produtos e o marketing de serviços;
- Conhecer as variáveis do Marketing – Mix: Produto, Preço, Distribuição, Comunicação;
- Perceber o conceito de marketing relacional e a sua importância no conhecimento e na satisfação das necessidades dos clientes/hóspedes;
- Desenvolvimento das capacidades de análise e crítica construtiva.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

- Understand the importance of marketing and its surroundings in the management of organizations;
- Analyze how the market can influence management decisions of organizations;
- Understand the processes of segmentation and become aware of the importance of these tools in strategic planning of organizations;
- Understand the differences between marketing products and marketing services;
- Know the variables of Marketing - Mix: Product, Price, Distribution, Communication;
- Understand the concept of relationship marketing and its importance in knowledge and satisfaction of needs of customers / guests;
- Development of analytical and constructive criticism.

3.3.9. Bibliografia principal:

- Bappoo, Paul (2015), *Thumbs Up - Restaurant Marketing in the Digital Age*
- Marvin, B. (2014), *Restaurant Basics Revisited: Why Guests Don't Come back and What You Can Do About It*, Hospitality Masters Press.
- Kotler, P.; Bowewin J.; Makens, J. (2004), *Marketing for Hospitality and Management*. USA: Prentice Hall
- Kraus, E. (2013), *Marketing Bites: 2013 Marketing Calendar for Restaurants Bars and Caterers*, CreateSpace Independent Publishing Platform.
- Lindon, Denis ; Lendrevie, J.; Rodrigues, J.; Dionísio, P.(2004). *Mercator- Teoria e prática do Marketing*, 10^a Edição, Lisboa, Publicações Dom Quixote
- Shock, P., Bowen, J. & Stefanelli, J. (2004). *Marketing para restaurantes, para proprietários e gerentes*. Mem Martins: Edições CETOP
- Tocquer, G., Zinxs, M. (2004). *Marketing do Turismo*. Lisboa: Instituto Piaget
- Zardo, F. (2003). *Marketing Aplicado ao Turismo*. São Paulo: Editora Roca
- Johnson, T. (2015), *How To Build A Catering Business (Special Edition)*, Business Book Collection.

Mapa IV - Contabilidade de Gestão Management Accounting**3.3.1. Unidade curricular:**

Contabilidade de Gestão Management Accounting

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Conceição Ilida da Silva Gomes TP 60; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- 1- Reconhecer a utilidade da contabilidade de gestão
- 2- Apreender os conceitos básicos da contabilidade de gestão
- 3- Definir e classificar os custos
- 4- Calcular o custo de um serviço/refeição
- 5- Imputar os custos indiretos aos objetos de custos
- 6- Analisar as diferentes óticas de tratamento dos gastos, rendimentos e resultados de forma a apoiar a tomada de decisões aos vários níveis numa organização
- 7- Aplicar as técnicas necessárias à organização interna da contabilidade e os instrumentos de análise de custos e de rendimentos, tendo em atenção os aspetos de Gestão
- 8- Aplicação da contabilidade de gestão á restauração
- 9- Analisar o custo na sua relação com o volume e com o resultado

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- 1- Recognize the utility of management accounting to the management function.
- 2- Learn the basic concepts of cost accounting.
- 3- Define and categorize costs.
- 4- Calculate the cost of a service or a meal.
- 5- Allocate indirect industrial costs to the costs objects.
- 6- Analyse the different techniques of handling costs, revenues and results to support managerial decision making.
- 7- Apply the techniques necessary for the organization's internal accounting and cost analysis instruments and income, taking into account the aspects of Management
- 8- Application of the management accounting to the restaurants
- 9- Analyse costs and their relationship with volume and results

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Enquadramento da contabilidade de gestão
 - 1.1 Âmbito e objetivos.
 - 1.2 A contabilidade de gestão versus contabilidade geral.
 - 1.3 A contabilidade de gestão no mundo contemporâneo
 - 1.4 A contabilidade de gestão na restauração
 - 1.5 Uniform System of Accounts for restaurants (USAR)
2. Conceitos fundamentais
 - 2.1 Conceitos económicos - financeiros: custos e rendimentos, despesas e receitas, pagamentos e recebimentos.
 - 2.2 Classificação dos custos.
 - 2.3 Margem de contribuição versus margem bruta
 3. Mensuração dos serviços e a demonstrações de resultados
 - 3.1 Métodos de mensuração de serviços
 - 3.2 Cálculo do custo primo
 - 3.3 Cálculo do custo de uma refeição
 - 3.4 Cálculo do custo das vendas
 - 3.5 Dicionário de custos do USAR
 - 3.6 A demonstração de resultados por funções (SNC)
 - 3.7 A demonstração de resultados pelo USAR (P&L)
 - 3.8 Demonstrações auxiliares do USAR
 4. Análise da relação custo, volume e resultado
 5. Distribuição dos custos indiretos
 6. Sistemas de contas na restauração

3.3.5. Syllabus:

1. *Background of management accounting*
- 1.1. *Scope and objectives*
- 1.2. *Management versus general accounting.*
- 1.3. *Management accounting in the contemporary world*
- 1.4. *Management accounting for restaurants*
- 1.5. *Uniform System of Accounts for restaurants (USAR)*
2. *Fundamental concepts of management accounting*
- 2.1. *Concept of cost versus revenue.*
- 2.2. *Classification of costs.*
- 2.3. *Contribution margin versus gross margin*
3. *Calculation of the service cost and income statement*
- 3.1. *Calculation methods of services*
- 3.2. *Calculation of prime cost*
- 3.3. *Calculation of a meal cost*
- 3.4. *Calculation of sales cost*
- 3.5. *Cost dictionary of USAR*
- 3.6. *Income statement (SNC)*
- 3.7. *Income statement of USAR (P&L)*
- 3.8. *Auxiliary statement of USAR*
4. *Cost-volume-profit relationships*
5. *Allocation of overhead*
6. *Accounting systems for restaurants*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1- O1, O7; O6
- 2- O2, O7, O3; O4; O6
- 3- O8;
- 4- O9;
- 5- O5;
- 6- O8.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

- 1- O1, O7; O6
- 2- O2, O7, O3; O4; O6
- 3- O8;
- 4- O9;
- 5- O5;
- 6- O8.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1 – Ensino teórico-prático: exposição dos conteúdos programáticos. Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, recolha de informação relevante, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia. Exercícios, de aplicação prática, fundamentais para o desenvolvimento de competências.

ME2 – Orientação tutoria: resolução de exercícios. Explicação de matérias necessárias para a compreensão dos conteúdos programáticos e para a elaboração dos trabalhos de grupo.

Autónoma:

Pesquisa e recolha de informação relevante.

Resolução de exercícios de aplicação prática.

Recursos Específicos:

1- Moodle.

2- Apontamentos da unidade curricular.

3- Fichas de exercícios.

Avaliação periódica:

Três testes escritos (25% + 25% + 50%) com aprovação se média ponderada das classificações é igual ou superior a 9,50 valores. Cada teste tem nota mínima de 8,0 valores;

Avaliação por exame final:

Exame final escrito, com aprovação se classificação igual ou superior a 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**Presential:**

ME1 – Theoretical-practical classes: Theoretical explanation of concepts. Application of knowledge in new situations, development of critical competences and analysis of information. Practical exercises.

ME2 – Tutorials: Exercises. Explanation of information necessary for the understanding of the syllabus and to prepare the group work.

Self-work:

Search and collection of relevant information.

Practical exercises.

Specific Resources:

1-Moodle

2-Course notes

3-Practical exercises

Periodic Assessment:

3 written tests (25% + 25% + 50%) with minimum average final grade of 9,50. Each test has a minimum score of 8,0; The absence of some evaluation element determines the assessment by final exam.

Mandatory presence of at least 75% effective classes, except to the students indicated in number 3 of article 3 of the Regulation.

Final Exam Assessment:

Exam Assessment: 1 written exam with minimum of 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 – O1 a O9

ME2 – O1 a O9

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 – O1 a O9

ME2 – O1 a O9

3.3.9. Bibliografia principal:

- Caiado, A., *Contabilidade Analítica e de Gestão, Áreas Editora, 8ª edição, 2015, Lisboa.*
- DOPSON, Lea e HAYES, David (2008), *Managerial Accounting for the Hospitality Industry, Wiley & Sons.*
- National Restaurant Association (2012) – *The Uniform System of Accounts for Restaurants, 8ª Edição.*
- FERREIRA, Domingos, CALDEIRA, Carlos, VICENTE, Célia, VIEIRA, João E ASSEICEIRO, João. (2014). *Contabilidade de Gestão – Estratégia de custos e resultado, Rei dos Livros.*
- Horngren, Charles; Foster, George; Cost Accounting – A managerial emphasis; 15ª Edição; Prentice Hall, 2014.
- Atkinson, Anthony, Kaplan, Robert, Matsumura, Ella and Young, S. Mark, *Management Accounting: information for decision-making and strategy execution, 6th edition, Prentice Hall, 2012.*
- Atrill, Peter and McLaney, E., *Management Accounting for Decision Makers, 8th edition, Pearson, 2015.*
- Burns, John , Quinn, Martin, Warren, Liz e Oliveira, João, *Management Accounting, McGraw-Hill, 2013.*

Mapa IV - Inglês para a Restauração III English for Restaurant Industry III**3.3.1. Unidade curricular:**

Inglês para a Restauração III English for Restaurant Industry III

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Sofia Teixeira Eurico TP 30; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- O1. Adquirir vocabulários e terminologias pertinentes no âmbito da restauração e catering;
- O2. Desenvolver a capacidade de compreensão e análise de vários assuntos;
- O3. Pesquisar e analisar diferentes tipos de textos no âmbito da restauração e catering;
- O4. Desenvolver a capacidade de trabalho autónomo e de grupo;
- O5. Desenvolver técnicas de pesquisa;
- O6. Reconhecer e utilizar adequadamente terminologia específica, relativa a questões financeiras;
- O7. Compreender e responder a reclamações orais;
- O8. Processar reclamações;
- O9. Redigir respostas a reclamações.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- O1. Acquire relevant vocabulary and terminology for the field of Restaurant Industry and Catering;
- O2. Develop the ability to understand and analyse different subjects;
- O3. Research and analyse different types of written materials in the field of Restaurant Industry and Catering;
- O4. Develop the ability to work autonomously and in group;
- O5. Develop research techniques;
- O6. Recognise and correctly use specific terminology regarding financial issues;
- O7. Understand and reply to oral complaints;
- O8. Receive and process customer complaints;
- O9. Reply to written complaints.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Questões financeiras

1.1 Explicar a conta

1.2 Pagamentos e transações

1.3 Faturas e recibos

1.4 Procedimentos para cartões de crédito

2. Reclamações orais em restaurantes

2.1. Lidar com as reclamações

2.2 Oferecer ajuda e conselhos

3. Mais experiências e elaboração de cartas de reclamação

3.1 Processamento de reclamações

3.2 Resposta a clientes insatisfeitos

3.3.5. Syllabus:

1. Financial issues

1.1. Explaining the bill

1.2. Payments and transactions

1.3. Invoices and receipts

1.4. Credit card procedures

2. Verbal complaints in restaurants

2.1. Dealing with complaints

2.2. Offering help and advice

3. Bad experiences and complaint letters

3.1 Managing complaints

3.2 Dealing with unsatisfied customers

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão em consonância com o nível de desenvolvimento da língua e estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si, promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

O1. a O5. Transversais a todos os pontos do programa

O6. Pontos 1.2 a 1.4

O7. Pontos 2.1 e 2.2

O8. Ponto 3.1

O9. Ponto 3.2

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus of the curricular unit is coherent and in line with the level of language development that aims to develop linguistic and pragmatic skills (both in oral and written comprehension as production), acquiring technical vocabulary, targeting a functional communication in real and professional contexts, namely in terms of its connection to the restaurant industry and catering.

O1 to O5. Transversal to all contents

O6. Contents 1.2 to 1.4

O7. Contents 2.1 and 2.2**O8. Content 3.1****O9. Content 3.2****3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):****Presencial:****Aulas teórico-práticas:**

(A) Exposição e consolidação dos conteúdos programáticos

(B) Resolução de exercícios

(C) Simulações

(D) Debates

(E) Apresentações

Autónoma:

(F) Resolução de exercícios de consolidação

(G) Preparação de temas para debate e apresentações

(H) Pesquisa de informação

Recursos Específicos:*Apontamentos da Unidade Curricular**Moodle***Avaliação Contínua:****Componente teórica:** - um teste escrito - 50%, com nota mínima de 9,50 valores**Componente prática:** - um trabalho escrito de investigação (em grupo) com apresentação em aula – 20%;
oralidade - 30%**Avaliação por Exame:****Componente teórica-exame escrito (50%), com nota mínima exigida de 9,50 valores****Componente prática - trabalho escrito de investigação (individual)-20%****oralidade - 30% (apresentação e defesa do trabalho)****3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):****Presential:**

(A) Presenting and exploring the programme contents

(B) Solving exercises

(C) Role-play tasks

(D) Oral debates

(E) Presentations

Self-work:

(F) Solving practical exercises

(G) Preparing topics for debates

(H) Researching relevant information

Specific Resources:*Subject materials**Moodle***Continuous assessment:****Theoretical component:** 1 written test – 50%, with minimum mark of 9.50.**Practical component:** written research project (in group) with presentation in class – 20%

- oral evaluation - 30% (weekly evaluation, oral debates and short presentations, all mandatory)

The average between the final mark in the project and the oral evaluation has to be over 9.50 and none of these components should be under 8.00.

Exam assessment:

Theoretical component – Written exam (50%), with minimum mark of 9.50.

Practical component – Written research project (individual) – 20%

Oral evaluation - 30% (presentation of the written project)

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Tratando-se a UC de uma língua estrangeira de continuação é importante continuar a desenvolver e promover a compreensão oral e escrita, bem como a expressão oral e escrita, através de debates em sala de aula, simulações em contextos mais reais, visando uma comunicação mais eclética e profissional. A realização de exercícios e fichas de trabalho, bem como os debates e pequenas apresentações possibilitam também a auto e heterocorreção. A OT serve para acompanhar o aluno em todas as suas tarefas e ou necessidades, dúvidas, acompanhamento de trabalhos, entre outros, de modo a que possa desenvolver as competências e capacidades linguísticas previstas nos seus diversos âmbitos do conhecimento.

A avaliação da UC prevê dois momentos distintos. Dois de avaliação teórica, com dois testes, e um outro de avaliação prática com avaliação oral, mantendo assim a coerência com os objetivos propostos na medida em que serão objeto de avaliação os conhecimentos teóricos adquiridos, assim como a aplicação desses mesmos conhecimentos na prática.

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

- O1. (A) a (I)
- O2. (H) e (I)
- O3. (G) e (H)
- O4. (A) a (E)
- O5. (C) a (E)
- O6. (A) a (E)
- O7. (A) a (E)
- O8. (A) a (E)
- O9. (A) a (E)

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

Being a foreign language of beginner's level, it is important to develop and promote oral and written comprehension and production, through debates in the classroom, simulations in more realistic contexts, towards a more eclectic and professional communication. Solving exercises and worksheets and doing oral presentations also allows the correction by the individual and others. The tutoring intends to guide students in all their tasks or needs, from possible doubts, work monitoring, among others, so that they can develop the linguistic skills expected for the different fields of knowledge.

The curricular unit assessment includes two different times. One moment of theoretical assessment and one other moment of practical assessment, with the discussion of a taught subject, thus maintaining coherence with the proposed outcomes, as not only the theoretical knowledge will be assessed, but also the application of such knowledge in practice.

The teaching methodologies imply an active participation from students in their learning process. The adopted methodologies are consistent with the learning outcomes as follows:

- O1. (A) to (I)
- O2. (H) and (I)
- O3. (G) and (H)
- O4. (A) to (E)
- O5. (C) to (E)
- O6. (A) to (E)
- O7. (A) to (E)
- O8. (A) to (E)
- O9. (A) to (E)

3.3.9. Bibliografia principal:

Recomendada:

- Evans, V., Dooley, J. & Garza, V. (2011). *Career Paths: Hotels & Catering*. Newbury: Express Publishing.
- Harding, K. & Walker, R. (2006). *Oxford English for Careers: Tourism*. Oxford: Oxford UP.
- Revell, R. & Trish, S. (2004). *Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry*. Oxford: Oxford UP.
- Powell, J. (2005). *Julie & Julia*. New York: Little, Brown and Company.

Complementar:

- Hornby, J., Turnbull, J., Lea, D., Parkinson, D. (2010). *Oxford Advanced Learner's Dictionary (8th Edition)*. Oxford: Oxford UP.
- Yule, G. (2009). *Oxford Practice Grammar Advanced*. Oxford: Oxford UP.

Mapa IV - Prática de Cozinha II Cooking Practice II**3.3.1. Unidade curricular:**

Prática de Cozinha II Cooking Practice II

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Luís Filipe Cardoso Figueiredo Calejo Machado TP 15; PL 30; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

01. *Saber preparar e confeccionar, peixes, mariscos e carnes.*
02. *Conhecer os vários tipos de guarnições.*
03. *Executar diversas sobremesas e pastelaria.*
04. *Identificar sabores e texturas dos produtos.*
05. *Preparação de iguarias.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. *Know how to prepare and confeccionar , fish , seafood and meats.*
2. *Know the various types of trims.*
3. *Perform a variety of desserts and pastries.*
4. *To identify flavors and textures of the products.*
5. *Preparation of delicacies.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. *Preparação e confeção de Peixes e Mariscos*
 - 1.1 – Vários tipos de confeção
 - 1.2 –Cozidos/Vapor
 - 1.3 –Escalfados
 - 1.4 –Assados
 - 1.5 –Fritos
 - 1.6 –Grelhados
 - 1.7- Gratinados
2. *Preparação e confeção de Carnes*

2.1 - Execução de pratos de carne**2.2 - Vários tipos de confeção****3. Preparação e confeção de Guarnições****3.1 - Conhecimento e execução da composição das diversas guarnições****3.2 – Guarnições quentes e frias****4. Preparação e confeção de Pastelaria /sobremesas****4.1 - Execução de pratos de sobremesa****4.1.1 – Bolos****4.1.2 – Cremes e coberturas****4.1.3 – Semifrios e pudins****4.2 – Execução de Doces regionais e conventuais****4.3 – Execução de cortes em frutas e suas várias utilizações****3.3.5. Syllabus:****1 Preparation and confection of Fish and Seafood****1.1 - Various types of confection****1.2-cooked / Steam****1.3 -Escalfados****1.4 -Assados****1.5 -Fritos****1.6 -Grelhados****1.7- Gratin****2. Preparation and confection Meat****2.1 - Implementation of meat dishes****2.2 -Several types of cooking****3. Preparation and confection garnish****3.1 - Knowledge and confection of the composition of the various garnishes****3.2 - hot and cold garnishes****4. Preparation and confection pastry / dessert****4.1 - Implementation of dessert plates****4.1.1 - Cakes****4.1.2 - creams and toppings****4.1.3 - Semifrios and puddings****4.2 - Implementation of regional and convent sweets****4.3 - Execution of cuts in fruits and its various uses****3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

1. O1, O4 e O5**2. O1, O4 e O5****3. O2, O4 e O5****4. O3, O5 e O5**

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

1. O1, O4 e O5
2. O1, O4 e O5
3. O2, O4 e O5
4. O3, O5 e O5

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1 Análise dos conteúdos programáticos.

ME2 Preparação e confeção de produtos culinários em receitas. Identificar sabores e texturas dos produtos culinários

Autónoma:

ME3 Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, pesquisa e recolha de informação relevante, à confeção de iguarias, desenvolvimentos de capacidade crítica e autónoma.

Recursos Específicos:

-Moodle.

-Laboratório de Cozinha.

Avaliação Contínua:

Componente teórica (40%): teste escrito, nota mínima de 9,50 valores.

Componente prática (60%): Teste prático (30%); Trabalho de grupo (30%) nota mínima de 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

Componente teórica (40%): exame escrito, nota mínima de 9,50 valores.

Componente prática (60%): Trabalho escrito individual (30%); Exame prático (30%). Nota mínima de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Theoretical classes: Exposition of the program. Application of the theoretical and practical knowledge collection of relevant information, study practical cases, development of the autonomy and critical ability.

Practical classes: Preparation and cooking international dishes. Development of the autonomy and critical ability.

Specific Resources: Moodle. Kitchen Practical Room.

Continuous assessment:

Theoretical component (40%): written test, with minimum score of 9.50 points.

Practical component (60%) practical teste (30%) group work (30%), with minimum score of 9.50 points.

Evaluation by exam:

Theoretical component (40%): written exam, with minimum score of 9.50 points.

Practical component (60%) Practical exam (30%); Individual written work (30%), with minimum score of 9.50 points.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 – 1 a 5

ME2 – 1 a 5

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 – 1 a 5

ME2 – 1 a 5

3.3.9. Bibliografia principal:

- Treville, E. & Wright, J. (1998). *Le Cordon Bleu. Técnicas culinárias. Edicções Livros e Livros, 1^a Edição.*
- Morel, Michel Maincent, *Manual de Cozinha Técnicas e Preparações-Base, Porto Editora, 2006*
- Anunciatto, O. (1998). *Grande Livro da Cozinha Maravilhosa de Ofélia. Editora Melhoramentos, 13^a Edição.*
- Arno, S. (1999). *La cucina Dell'Amore e Della Passione . Editora DBA, 1^a Edição*
- Besse, C. (1999). *A arte culinaria de Christophe Besse. Editora A.W. 1^a Edição.*
- Botelho, M. (1982). *Segredos da minha avó. Círculo de Leitores.*
- Limpio, B. R. e outros. (1997). *Pantagruel . Círculo de Leitores. 54^a Edição.*
- Peterson, J. (1999). *O Essencial da Cozinha, um guia completo e ilustrado das técnicas culinárias. Edições Koonemann.*
- Valente, M^a O. (1995). *Cozinha Portuguesa (8 volumes das regiões do país) Círculo de Leitores.*
- Werle, L.& Cox, J. (1997). *Ingredientes. Edição Australasian Ingredients.*

Mapa IV - Prática de Restaurante Restaurant Practice

3.3.1. Unidade curricular:

Prática de Restaurante Restaurant Practice

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Patrícia dos Santos Borges TP 15; PL 30; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. *Conhecer as funções dos diferentes elementos que constituem a Brigada de Restaurante;*
2. *Identificar o mobiliário, a maquinaria e os utensílios utilizados no Restaurante;*
3. *Identificar quais as tarefas a realizar diariamente e periodicamente no Restaurante;*
4. *Saber executar os diferentes tipos de mise-en-places;*
5. *Saber receber o cliente e executar reservas;*
6. *Conhecer os diferentes tipos de serviços de mesa.*
7. *Saber preencher a nota de encomenda;*
8. *Executar o serviço de vinhos;*
9. *Conhecer a divisão e executar o serviço das bebidas não alcoólicas;*
10. *Executar o serviço de cafetaria;*
11. *Conhecer o serviço de Room-service;*
12. *Executar o serviço de almoços e/ou jantares;*
13. *Conhecer o serviço de pequenos-almoços;*
14. *Conhecer as regras de etiqueta e protocolo aplicadas ao serviço de restaurante;*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- O1. Knowing the functions of the different elements that constitute the Brigade Restaurant;*
- O2. Identify the furniture, machinery and utensils used in the restaurant;*
- O3. Identify what tasks to perform daily and periodically in Restaurant;*
- O4. Know how to perform the different types of mise-en-places;*
- O5. Know receive and execute customer bookings.*
- O6. Know the different types of table service.*
- O7. Learn to fill the order form.*
- O8. Run the wine service.*
- O9. Knowing the division and perform the service of non-alcoholic beverages.*
- O10. Learn to run the cafeteria service.*
- O11. Understand Room Service operations.*
- O12. Execute the lunch and diner service.*
- O13. Understand the breakfast service operations.*
- O14. Know the protocol and etiquette applied to restaurant service.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. Constituição da brigada de restaurante*
- 2. O mobiliário, a maquinaria e os utensílios utilizados no restaurante*
- 3. Tarefas a realizar diariamente e periodicamente no restaurante*
- 4. Mise-en-places*
- 5. Acompanhamento ao cliente e execução de reservas*
- 6. Tipos de Serviços*
- 7. Nota de encomenda.*
- 8. Serviço de vinhos*
- 9. Divisão e serviço das bebidas não alcoólicas.*
- 10. Serviço de cafetaria.*
- 11. Definição e organização do serviço de room-service*
- 12. Execução de serviços de almoços e jantares.*
- 13. Pequenos-almoços*
- 14. Conhecer as regras de etiqueta e protocolo aplicadas ao serviço de restaurante*

3.3.5. Syllabus:

- 1. Restaurant brigade.*
- 2. The furniture, machinery and utensils used in the restaurant.*
- 3. Tasks to be performed daily and regularly in the restaurant.*
- 4. Mise-en-places.*
- 5. Monitoring and implementation of customer bookings.*
- 6. Types of Services*
- 7. Purchase order*
- 8. Wine service*
- 9. Service of Non-alcoholic beverages.*
- 10. Cafeteria service.*
- 11. Defining and organizing Room Service*
- 12. Diner and lunch service.*
- 13. Breakfast service*
- 14. Etiquette and protocol applied to restaurant service*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1 - O1
- 2 - O2
- 3 - O3; 04
- 4 - O4
- 5 - O5
- 6 - O6
- 7- O7
- 8 - O8
- 9 – O9
- 10- O10
- 11-O11
- 12-O12
- 13-O11; O12
- 14-O13

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

- 1 - O1
- 2 - O2
- 3 - O3; 04
- 4 - O4
- 5 - O5
- 6 - O6
- 7- O7
- 8 - O8
- 9 – O9
- 10- O10
- 11-O11
- 12-O12
- 13-O11; O12
- 14-O13

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Aulas teóricas: Explicação dos conteúdos programáticos

ME2. Aulas Práticas: Planeamento e execução de serviços de almoços; execução de serviços de pequenos-almoços; e executar os diferentes tipos de serviços especiais Autónoma:

ME3. Orientação Tutorial. Estudo acompanhado: Acompanhamento dos alunos na recolha da informação e desenvolvimento da sua capacidade crítica e autonomia

Recursos Específicos:

Moodle

Sala Prática de Restaurante

Avaliação Contínua:

Componente teórica (40%): teste escrito (nota mínima 9,50 valores)

Componente prática (60%): nota mínima 9,50 valores

-**Prova prática (40%);**

-**Participação (20%): pontualidade, assiduidade, atitudes e participação nas aulas e na organização e execução dos serviços propostos pela escola.**

Avaliação por Exame:

Componente teórica (40%): exame escrito (nota mínima 9,50 valores)

Componente prática (60%): exame prático (nota mínima 9,50 valores)

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**Presential:**

ME1. Theoretical classes: Exposing and explaining the programme contents

ME2. Practical classes: Applying the knowledge acquired to real practical cases

Self-work:

ME3. Oriented study: Applying the theoretical and practical knowledge acquired, collecting relevant information, developing logical thinking and critical judgment.

Specific Resources:

Moodle

Restaurant Practical Room.

Continuous assessment:

Theoretical - periodic written assessment, 40%.

Practice - practical assessment- 40%

- punctuality, attendance, attitudes and participation in class and in the organization and execution of the services offered by the school - 20%

The average for exam waiver only applies if the student obtains a rating equal to or greater than 9.5 in the test and practice.

Evaluation by Exam:

Theoretical - written assessment - 40%

Practice – practical assessment - 60%

Mandatory minimum rating of 9.5 in the theoretical and practical discipline.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 – O1 a O13

ME2 – O1 a O13

ME3 – O1 a O13

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 – O1 a O13

ME2 – O1 a O13

ME3 – O1 a O13

3.3.9. Bibliografia principal:

Recomendada:

- JANEIRO, Joaquim António (1995), "A arte e a ciência dos modernos serviços de restaurante", Edições CETOP, Lisboa.
 - Turismo de Portugal, I.P., (2006), "Gestão em Restauração e Bebidas", Cestur, Lisboa
 - VÁRIOS, INFOTUR; 1982 "Curso para Empregados de Mesa de 1^a" – Divisão do planeamento, orientação pedagógica e cooperação técnica
- Complementar:*
- BRITO, Fernando, "Bartender's Guide", Edições Vecor
 - BRITO, Fernando, "The best from the shaker", Edições Marus Editores
 - CRACKNELL, H. L. e NOBIS, G. (1989), "Serviço de Restaurante - Manual prático e profissional", Edições Cetop, Lisboa.
 - FEITO, J. M. S. (2000), "Procesos de Servicio en Restauración", Editorial Síntesis, Madrid
 - FREETH, Adam W (2009), "Professional Bartending", New Holland Publishers (UK) Ltd, London
 - FREUND, F. T. (2005) "Alimentação e Bebidas, "Uma Visão Gerencial", Senac, São Paulo
 - MOSER, F. (2002), "Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas", Edições Cetop, Lisboa

Mapa IV - Enologia Enology

3.3.1. Unidade curricular:

Enologia Enology

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Clemente Miguel Móteo TP 30; PL 30; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- 01- Caraterizar as castas para a produção de vinhos nas principais regiões vitícolas portuguesas.
- 02- Relacionar a composição das uvas com as características finais do vinho.
- 03- Entender as tecnologias dos diferentes tipos de vinificação.
- 04- Fundamentar as práticas enológicas de conservação, estabilização e envelhecimento de vinhos.
- 05- Conhecer a tecnologia de fabrico e envelhecimento de aguardentes.
- 06- Saber avaliar organoliticamente um vinho e uma aguardente.
- 07- Realizar análises que permitam inferir quanto às características e qualidade de vinhos e de aguardentes.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- 01- Characterize the varieties for the production of wine in the main Portuguese wine regions.
- 02-Relate the composition of the grapes to the final characteristics of wine.
- 03-Understand the technologies of different types of wine.
- 04-Base enological practices of conservation, stabilization and aging of wines.
- 05-Meet the technology of manufacture and aging of spirits.
- 06-Learn to taste a wine and spirits.
- 07-Conduct analysis to allow inferences about the characteristics and quality of wines and spirits.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. A viticultura no Mundo e em Portugal.
2. A uva, sua evolução e constituintes
3. Introdução à vinificação de vinhos tintos, brancos, rosés e vinificações especiais (vinho espumante, generoso, abafado e doce natural)
4. Fermentação:
 - 4.1 – Fermentação alcoólica com formação de compostos com influência na qualidade organolética do vinho
 - 4.2 – Fermentação malolática
5. Conservação e envelhecimento de vinhos.
6. Aguardentes e regiões produtoras.
 - 6.1. Aguardentes vínicas com Denominação de Origem Controlada (Lourinhã, Cognac e Armagnac), e seu processo de envelhecimento.
 - 6.2 – Aguardentes bagaceiras.
7. Engarrafamento de vinhos. Diferentes etapas e equipamentos.
8. A prova e análise sensorial.
 - 8.1 – A sala de prova. Câmara de Provadores
 - 8.2 – Fisiologia dos sentidos
 - 8.3 – Vocabulário utilizado
 - 8.4 – Defeitos mais comuns em vinhos. Sua identificação através da prova organolética
9. Análises físico-químicas elementares de vinhos
10. Vinho e gastronomia.

3.3.5. Syllabus:

1. The viticulture in the world and in Portugal.
2. The grape, its evolution and constituents.
3. Introduction to wine for red wine, white, roses and special vinificações (sparkling wine, generous, sweet and late harvest).
4. Fermentation:
 - 4.1 - Alcoholic fermentation with formation of compounds that influence the organoleptic quality of wine.
 - 4.2 - Fermentation malolática.
5. Conservation and aging of wine.
- 6.1. Wine spirits with Controlled Denomination of Origin (Lourinhã, Cognac and Armagnac), and the process of aging.
- 6.2 - Marc spirit.
7. Bottling of wine. Various steps and equipment.
8. The test and sensory analysis.
 - 8.1 - The room of evidence. Board of assessors.
 - 8.2. Physiology of the senses (sight, smell and taste).
 - 8.3. Vocabulary used.
 - 8.4. Defects in wines. Their identification through organoleptic wine tasting.
9. Elementary physical-chemical analysis of wines.
10. Wine and gastronomy.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1 - O1
- 2 - O2
- 3 - O3; O4
- 4 - O5
- 5 - O6

6 – O7,08

7- 06

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

1 - O1

2 - O2

3 - O3; 04

4 – O5

5 – O6

6 – O7,08

7- 06

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1-Aulas teóricas: Explicação dos conteúdos programáticos

ME2- Aulas teórico-práticas–Introdução dos conceitos teóricos e metodologia dos métodos analíticos utilizados nas práticas de laboratório. Visitas de estudo.

ME3-Práticas de laboratório–Desenvolvimento de competências práticas no controlo de qualidade e caracterização de mostos e vinhos.

Autónoma:

Acompanhamento dos estudantes na recolha da informação e desenvolvimento da sua capacidade crítica e autonomia.

Recursos Específicos:

Moodle

Laboratório de Análise Sensorial

Avaliação Contínua:

Componente Teórica - 60% -Teste escrito, nota mínima de 9,50 valores

Componente Prática - 40% -Nota mínima de 9,50 valores

•Trabalho de grupo (20%)

•2 fichas de provas organoléticas e sensoriais (10% + 10%): com entrega obrigatória de relatório.

Avaliação por Exame :

Componente Teórica - 60% -Exame escrito, nota mínima de 9,50 valores

Componente Prática - 40% -Exame prático e trabalho escrito, nota mínima de 9,50 valores

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presentential:

Theoretical classes: Explanation of contents

Theoretical- practical classes: Introduction of theoretical concepts and methodology underlying each of the analytical methods used in laboratory practice. Class visits to wine making businesses.

Laboratory Practice - Development of practical skills in quality control and characterization of must and wines

Sensory analysis.

Self-work:

Monitoring students in gathering information and developing their critical capacity and autonomy.

Specific Resources:

Moodle.

Sensory Analyses Laboratory.

Theoretical Component – 60%: written test with minimum score of 9.5 values.

40% Practical Component – 40% : Development of a research group(20%). 2 organoleptic and sensory tests with written report (proof sheets - weighting factor 10% each), with a

minimum score of 9.5

Exam Assessment: Theoretical Component – Written exam (60%)

Practical Component - Practical and written exam (40%)

With minimum grade of 9.5 values in the two components.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 – O1 a O7

ME2 – O1 a O7

ME3 – O1 a O7

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 – O1 a O7

ME2 – O1 a O7

ME3 – O1 a O7

3.3.9. Bibliografia principal:

Recomendada:

Curvelo-Garcia, A., 1988. Controlo de Qualidade dos Vinhos. IVV.

Delanoe,D., Maillard,C. e Maisondieu,D.,1987. O Vinho da Análise à Elaboração, Publicações Europa América.

Pato,O., 1998. O Vinho – Sua Preparação e Conservação, Clássica Editora.

Peunaud, E.,1998. Conhecer e Trabalhar o Vinho. Biblioteca Agrícola Litexa.

Ribereau-Gayon, P., Glories, Y.,Maujean, A. Dubourdieu, D.,2005. Traité d'oenologie. Tome 1 e 2 . Dunod.

Schuster,M., 2001. O Essencial Sobre a Prova, Livros Cotovia.

Complementar:

Amaral,J., 1994.O Grande Livro do Vinho, Círculo de Leitores.

Canas,S.,2003. Estudo dos Compostos Extraíveis de Madeira (Carvalho e Castanheiro) e dos Processos de Extração na Perspetiva do Envelhecimento em Enologia.Tese de Doutoramento, ISA, UTL.

Canas,S.,Caldeira, I., 2004. A Madeira no Envelhecimento de Aguardentes e de Vinhos. Textos de Apoio, EVN.

Apontamentos da disciplina

Protocolos de aulas práticas

Mapa IV - Gestão Orçamental para a Restauração Budget management for restaurants

3.3.1. Unidade curricular:

Gestão Orçamental para a Restauração Budget management for restaurants

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Conceição Ilida da Silva Gomes T 30; TP 30; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- O1. Conhecer os princípios e conceitos base da gestão orçamental;
- O2. Conceber uma política de pricing para um restaurante;
- O3. Conceber e interpretar indicadores chave de desempenho com importância para a gestão de um hotel;
- O4. Conferir aos alunos um conjunto de ferramentas teóricas e metodológicas passíveis de permitir a elaboração do planeamento e dos orçamentos;
- O5. Compreender o papel da gestão orçamental, enquanto suporte de informação, reporte e controlo, para o sucesso empresarial;
- O6. Elaborar os diferentes tipos de orçamentos;
- O7. Entender um orçamento e como retirar as informações que possam ser úteis;
- O8. Retirar informação dos orçamentos de modo ser utilizada aos diversos níveis da gestão e nas atividades ligadas à sua futura atividade profissional.
- O9. Compreender a utilidade da análise de desvios na avaliação de desempenho assim como na tomada de decisão.
- O10. Elaborar uma análise de rendibilidade por cliente

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- O1. Know the concepts and principles of budget management;
- O2. Designing a pricing policy for a restaurant;
- O3. Design and interpret key performance indicators that are important for the management of a restaurant;
- O4. Give to the students a set of theoretical and methodological tools for the building of plans and budgets;
- O5. Understand the role of budgeting as a managerial, report and control support;
- O6. Prepare a master budget;
- O7. Understand a budget and get useful information;
- O8. Get information from the budgets and use them at different levels of the management and in activities associated with future professional activity.
- O9. Understand the usefulness of variance analysis in performance evaluation as well as in decision making.
- O10. Prepare an analysis of profitability by customer

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. O ciclo de gestão e a gestão orçamental
- 2. Elaboração de orçamentos
 - 2.1. Orçamentos operacionais
 - 2.2. Orçamento de investimento
 - 2.3. Orçamento de tesouraria e financeiro
 - 2.4. Orçamentos adaptados ao USAR
- 3. Controlo orçamental
 - 3.1. Análise de resultados
 - 3.2. Cálculo e decomposição de desvios
 - 3.3. Interpretação de desvios
 - 3.4. Identificação das causas dos desvios
 - 3.5. Particularizando em relação ao USAR
- 4. A contabilidade de gestão e as tomadas de decisão na restauração
 - 4.1. Identificação de custos e rendimentos relevantes
 - 4.2. A importância da subcontratação
 - 4.3. Técnicas e definição de preços na restauração
- 5. Avaliação de desempenho
 - 5.1. Centros de responsabilidade
 - 5.2. Medidas financeiras e não financeiras
 - 5.3. Tipologia de indicadores em restauração

5.4. Benchmarking**6. Análise da rendibilidade do cliente****6.1. Indicadores de rendibilidade****6.2. Análise do rendimento por cliente****6.3. Análise do custo por cliente****6.4. Perfil dos clientes de acordo com a rendibilidade****3.3.5. Syllabus:****1. Budgeting and the management cycle****2. Preparation of budgets****2.1. Operational budgets****2.2. Investment budget****2.3. Cash and financial budget****2.4. Budgets adapted for USAR****3. Budgetary control****3.1. Result analysis****3.2. Calculation and decomposition of variations****3.3. Interpretation of variations****3.4. Identifying the causes of variations****3.5. For USAR****4. Management accounting and the decision making for restaurants****4.1. Identifying relevant costs and benefits****4.2. The importance of outsourcing****4.3. Techniques and pricing for restaurants****5. Performance analysis****5.1. Responsibility centres****5.2. Financial and non financial measures****5.3. Typology of performance indicators for restaurants****5.4. Benchmarking****6. Customer profitability analysis****6.1. Profitability indicators****6.2. Analysis of revenue per customer****6.3. Analysis of cost per customer****6.4. Profile of customers according to profitability****3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

1- O1; O4; O5;**2- O4; O6; O7;****3- O7; O8; O9;****4- O2; O5; O8;****5- O3;****6- O10.****3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit..

- 1- O1; O4; O5;
- 2- O4; O6; O7;
- 3- O7; O8; O9;
- 4- O2; O5; O8;
- 5- O3;
- 6- O10.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Ensino teórico: apresentação de conteúdos

ME2. Ensino teórico-prático: exercícios de aplicação prática; Resolução de estudos de caso.

ME3. Orientação tutorial: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, recolha de informação relevante, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia do trabalho

Autónoma:

Pesquisa de informação relevante. Leitura de textos de apoio, resolução de exercícios, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia

Recursos Específicos:

-Moodle

-Fichas de exercícios

Avaliação periódica:

75% Componente Teórica – 2 testes individuais escritos, cuja média tem de corresponder a uma nota mínima de 9,50. Cada teste tem nota mínima de 8,0 valores;

25% Componente Teórico-prática – Um trabalho prático, com nota mínima de 9,50

Avaliação por Exame:

75% Componente Teórica–Exame com classificação igual ou superior a 9,50 valores;

25% Componente Teórico-prática–Um trabalho prático, com nota mínima de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1–Theoretical classes: Theoretical explanation of concepts

ME2-Theoretical-practical classes: Practical exercises, fundamental to the development of skills. Discussion of case studies

ME3-Tutorials: application of theoretical and practical knowledge, collecting relevant information, development of critical capacity and autonomy of work.

Self-work:

Search and collection of relevant information.

Reading of texts, practical exercises, consolidation of learning, developing critical thinking and autonomy.

Specific Resources:

-Moodle.

-Course notes.

-Practical exercises

Periodic Assessment Evaluation:

75% Theoretical Component – 2 written tests with minimum average final grade of 9,50. Each test has a minimum score of 8,0;

25% Practical Component – written work with minimum average final grade of 9,50.

Final Exam Assessment:

75% Theoretical Component – Examination with minimum of 9,50.

25% Practical Component – written work with minimum average final grade of 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

*ME1 – O1 a O10;
ME2 – O1 a O10;*

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

*The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit ME1 – O1 a O10;
ME2 – O1 a O10;*

3.3.9. Bibliografia principal:

Recomendada

- National Restaurant Association (2012) – *The Uniform System of Accounts for Restaurants, 8^a Edição;*
- Caiado, António C. Pires (2012) – *Contabilidade Analítica e de Gestão, 7^a ed.* Lisboa, Áreas Editora;
- Jagels, Martin e Coltman, Michael, (2007), *Hospitality Management Accounting, 9^a edição*, John Wiley and Sons;
- Jordan, Hugues et al (2011) – *O Controlo de Gestão ao serviço da estratégia e dos gestores, 9^a edição*, Lisboa, Áreas Editora;

Complementar:

- Caiado, António C. Pires; Cabral, Joaquim Viana (2004) – *Casos práticos de contabilidade analítica.* Lisboa, Áreas Editora;
- Cote, Raymond (2013) *Hotel and Restaurant Accounting, 7^a edição*, American Hotel & Lodging Association;
- DeFranco, Agnes e Lattin, Thomas, (2007), *Hospitality Financial Management*, John Wiley and Sons;
- Dopson, Lea e Hayes, David (2008), *Managerial Accounting for the Hospitality Industry*, Wiley & Sons.

Mapa IV - Engenharia da Ementa Menu Engineering

3.3.1. Unidade curricular:

Engenharia da Ementa Menu Engineering

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Carla Isabel Santos de Sousa Bento TP 60; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- O1 - Identificar as diferentes tipologias de ementas, assim como compreender os conceitos base para interpretar a caracterização destas;*
- O2 - Conhecer os conceitos básicos sobre a organização e funcionalidade das ementas;*
- O3 - Compreender a importância física das cartas de restaurante/bar;*
- O4 - Conhecer os diferentes custos inerentes às iguarias que compõem uma ementa;*
- O5 - Compreender a importância da análise da popularidade e da rentabilidade para a planificação de uma ementa;*
- O6 - Compreender e elaborar ementas para catering, banquetes e serviços especiais, percebendo a sua importância para a promoção, apresentação e vendas destes serviços.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- O1 - Identify the different types of menus, as well as understand the basic concepts to interpret the characterization of these;*
- O2 - Know the basics about the organization and functionality of the menus;*
- O3 - Analyse the various dishes and drinks at the level of their popularity and profitability;*
- O4 - Quantify the real cost of a meal or a drink;*

O5 -Understand the importance of analyzing the popularity and profitability for the planning of a menu;

O6 -Understand and develop menus for catering, banquets and special services, realizing its importance for the promotion, presentation and sales of these services.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Organização e funcionalidade das ementas
 - 1.1. Definição e caracterização das ementas e cartas
 - 1.2. Tipos de cartas de iguarias, vinhos, bebidas e outras
 - 1.3. Caracterização e listagem dos tipos de menus
 - 1.4. Organização e função das ementas na apresentação, promoção e vendas dos serviços de restauração
2. Planificação das ementas e cartas
 - 2.1. Elaboração de ementas e cartas de restaurante e catering
 - 2.2. Apresentação da conceção das ementas
3. O Food & Beverage Cost
 - 3.1. Tabela de captações
 - 3.2. Definição de preços de venda
4. Análise à popularidade e rentabilidade

3.3.5. Syllabus:

1. Organization and functionality of the menus
 - 1.1. Definition and characterization of menus
 - 1.2. Types of menus
 - 1.3. Characterization and listing the types of menus
 - 1.4. Organization and function of the menus in the presentation, promotion and sales of the catering services
2. Planning of menus, menus and letters
 - 2.1. Preparation of menus
 - 2.2. Presentation of the design of menus
3. The Food & Beverage Cost
 - 3.1. Fact sheets and kitchen, bar, buffet and other services
 - 3.2. Table of waste
4. Analysis to the popularity and profitability

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1 - O1 a O6
- 2 - O1 a O6
- 3 - O1 a O6
- 4 - O1 a O6

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

- 1 - O1 a O6
- 2 - O1 a O6

3 - O1 a O6**4 - O1 a O6****3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):****Presencial:**

ME1. Ensino teórico-prático: Desenvolvimento dos conteúdos programáticos através da implementação da aprendizagem ativa e colaborativa, entre docente e aluno. Análise de casos práticos reais, concretizando e aplicando os conhecimentos adquiridos.

Autónoma:

ME2. Orientação tutorial: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, recolha de informação relevante, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia no trabalho.

Recursos Específicos:**Moodle.****Avaliação Periódica:**

- Componente Teórica (60%) – teste escrito (nota mínima de 9,50 valores).
- Componente Prática (40%) - trabalho de grupo escrito (nota mínima de 9,50 valores).

Avaliação por Exame final:

- Componente Teórica (60%) – exame escrito (nota mínima de 9,50 valores).
- Componente Prática (40%) - trabalho individual (nota mínima de 9,50 valores).

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**Presential:**

ME1. Theoretical classes: Development of the program contents,

ME2. Practical classes: application of theoretical knowledge, support with research on relevant information related with the subject, exercises and case studies and development of decisive skills and autonomy.

Self-work:

ME3. Oriented study: Applying the theoretical and practical knowledge acquired, collecting relevant information, developing logical thinking and critical judgment.

Specific Resources:**Moodle****Continuous Assessment:**

60% Theoretical Component – written test.

40% Practical Component – written group work.

Exam Assessment:

60% Theoretical Component – written test.

40% Practical Component – individual written work.

With a minimum grade of 9,50 in the theoretical component and 9,50 in the practical component.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O6**ME2 - O1 a O6****3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:**

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 - O1 a O6**ME2 - O1 a O6**

3.3.9. Bibliografia principal:

- ANDRÉ, A. (2004), "A Alimentação em Portugal", ARESP, Lisboa
- DURUSSSEL, V. (1977), Élaboration, Rédaction, Planification, de Menus e Carts de Mets, École Hôtelière de Lausanne, Lausanne
- KWONG, L. Y. L. (2005) The application of menu engineering and design in Asian restaurants, International Journal of Hospitality Management, XXIV, 91-106
- HAYES, D.; NINEMEIER, J. (2005) "Gestão de Operações Hoteleiras", São Paulo, Pearson Prentice Hall
- INTITUTO Turismo Portugal, (2006), "Gestão em Restauração e Bebidas, Cestur, Lisboa
- JANEIRO, J. A. (1997), "Guia técnico de hotelaria - A arte e a ciência dos modernos serviços de restaurante", 3a Edição, Edições Cetop, Lisboa
- MOSER, F. (2002), "Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas", Edições Cetop, Lisboa
- SHOCK, P.; BOWEN, J.; STEFANELLI, J. (2004) "Marketing para Restaurantes para Proprietários e Gerentes", Lisboa, Edições CETOP
- WALKER, J. R.; LUNDBERG, D. (2001), "O Restaurante do Conceito à Operação", Bookman Editora, São Paulo

Mapa IV - Inglês para a Restauração IV English for the Restaurant Industry IV

3.3.1. Unidade curricular:

Inglês para a Restauração IV English for the Restaurant Industry IV

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Sofia Teixeira Eurico TP 30; OT 4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

01. Adquirir vocabulários e terminologias pertinentes no âmbito da restauração e catering;
02. Desenvolver a capacidade de compreensão e análise de vários assuntos;
03. Pesquisar e analisar diferentes tipos de textos no âmbito da restauração e catering;
04. Desenvolver a capacidade de trabalho autónomo e de grupo;
05. Desenvolver técnicas de pesquisa;
06. Conhecer as principais normas de higiene e segurança na restauração;
07. Descrever procedimentos de higiene e segurança no local de trabalho;
08. Identificar diferentes tipos de eventos;
09. Conhecer as fases de preparação de um evento;
10. Indicar fatores que contribuem para o sucesso de um evento;
11. Reconhecer a importância do catering em eventos;
12. Identificar perfis de clientes;
13. Conhecer diferentes serviços de catering;
14. Propor serviços adequados a diferentes tipos de público;
15. Descrever instalações, equipamentos e disposição de salas.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

01. Acquire important vocabulary in the fields of restaurant industry and catering;
02. Develop the understanding and analysis of different issues;
03. Research and analyse different types of texts in the fields of restaurant industry and catering;
04. Develop autonomous learning and group work skills;
05. Develop research techniques;

- 06. Know the main health and safety guidelines;
- 07. Describe health and safety procedures;
- 08. Identify different types of events;
- 09. Know the different stages in the organisation of an event ;
- 10. Name factors that contribute to the success of an event;
- 11. Recognise the relevance of catering for events;
- 12. Identify customer profiles;
- 13. Know different catering services;
- 14. Propose services for different types of public;
- 15. Describe facilities, equipment and room arrangement.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. Higiene e segurança na restauração
 - 1.1. Normas de higiene e segurança
 - 1.2. Procedimentos de higiene e segurança
- 2. Organização de eventos
 - 2.1. Tipos de eventos
 - 2.2. Fases de preparação de um evento
 - 2.3. Fatores que contribuem para o sucesso de um evento
- 3. Catering e organização de eventos
 - 3.1. O papel do catering nos eventos
 - 3.2. Perfil de clientes
 - 3.3. Diferentes serviços de catering
 - 3.4. Instalações, equipamentos e disposição de salas

3.3.5. Syllabus:

- 1. Kitchen safety and sanitation
 - 1.1. Health and safety guidelines
 - 1.2. Health and safety procedures
- 2. Event organisation
 - 2.1. Types of events
 - 2.2. Different stages in the organisation of an event
 - 2.3. Factors that contribute to the success of an event
- 3. Catering and event organisation
 - 3.1. The role of catering in events
 - 3.2. Customer profiles
 - 3.3. Different catering services
 - 3.4. Facilities, equipment and room arrangement.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

A exposição e consolidação dos conteúdos programáticos, através da leitura e análise de textos variados e da realização de exercícios permitirão aos alunos:

- 06 Conhecer as principais normas de higiene e segurança na restauração (subcapítulo 1.1.);
- 07 Descrever procedimentos de higiene e segurança no local de trabalho (subcapítulo 1.2.);
- 08 Identificar diferentes tipos de eventos (subcapítulo 2.1.);
- 09 Conhecer as fases de preparação de um evento (subcapítulo 2.2.);
- 10 Indicar fatores que contribuem para o sucesso de um evento (subcapítulo 2.3.);
- 11 Reconhecer a importância do catering em eventos (subcapítulo 3.1.);
- 12 Identificar perfis de clientes (subcapítulo 3.2.);
- 13 Conhecer diferentes serviços de catering (subcapítulo 3.3.);

- 14 Propor serviços adequados a diferentes tipos de público (subcapítulo 3.3.);
- 15 Descrever instalações, equipamentos e disposição de salas (subcapítulo 3.4.).

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The presentation and consolidation of the syllabus, resorting to the analysis of different texts and the resolution of exercises will allow the students to:

- 06. Know the main health and safety guidelines (1.1.);
- 07. Describe health and safety procedures (1.2.);
- 08. Identify different types of events (2.1.);
- 09. Know the different stages in the organisation of an event (2.2.);
- 10. Name factors that contribute to the success of an event (2.3.);
- 11. Recognise the relevance of catering for events (3.1..);
- 12. Identify customer profiles (3.2..);
- 13. Know different catering services (3.3.);
- 14. Propose services for different types of public (3.3.);
- 15. Describe facilities, equipment and room arrangement (3.4.).

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

Aulas teórico-práticas:

- (A) Exposição e consolidação dos conteúdos programáticos;
- (B) Resolução de exercícios (consolidação e desenvolvimento dos conteúdos ao nível da compreensão e produção oral e escrita);
- (C) Simulações;
- (D) Debates;
- (E) Apresentações.

Autónoma:

- (F) Resolução de exercícios de consolidação
- (G) Preparação de temas para debate e apresentações
- (H) Pesquisa de informação
- (I) Leitura da bibliografia recomendada.

Recursos Específicos:

Apontamentos da Unidade Curricular

Moodle

Fichas de Exercícios;

Avaliação Contínua:

Componente teórica: - um teste escrito - 50%, com nota mínima de 9,50 valores;

Componente prática: - um trabalho escrito de investigação (em grupo) com apresentação em aula – 20%;

-oralidade - 30%

Avaliação por Exame:

Componente teórica-exame escrito (50%), com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Componente prática-trabalho escrito de investigação (individual) – 20%;

-oralidade - 30% (apresentação e defesa do trabalho de investigação).

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presentential:

- (A) Presenting and exploring the programme contents;
- (B) Solving exercises, to improve speaking, reading and listening skills;
- (C) Role-play tasks;
- (D) Oral debates;
- (E) Short presentations.

Self-work:

- (F) Solving practical exercises, mainly to improve the written comprehension and production;
- (G) Preparing topics for debates;
- (H) Researching relevant information to expand the knowledge on the topics developed;
- (I) Reading the recommended bibliography.

Specific Resources:*Subject materials**Moodle**Worksheets***Continuous assessment:***Theoretical component: 1 written test – 50%, with minimum mark of 9.50.**Practical component: written research project (in group) with presentation in class – 20%
oral evaluation - 30%***Exam assessment:***Theoretical component – Written exam (50%), with minimum mark of 9.50.**Practical component – Written research project (individual) – 20%**Oral evaluation - 30% (presentation of the written project).***3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

As aulas teórico-práticas visam a exposição, debate e consolidação dos conteúdos, tendo sempre em vista a participação dos alunos, através da resolução de exercícios que permitem desenvolver as quatro competências básicas de uma língua estrangeira (reading, writing, listening, speaking).

Com as pequenas apresentações em aula pretende-se que os alunos desenvolvam a sua capacidade de compreensão e análise de vários assuntos e que consigam expressar opiniões próprias em língua inglesa.

O trabalho de pesquisa permitirá aos alunos desenvolver técnicas de pesquisa, a comunicação escrita e oral, além de contribuir para a aquisição de vocabulário. Este trabalho permitirá ainda promover a capacidade de trabalhar em grupo.

Todas estas diferentes competências serão objeto de avaliação, tanto no regime de avaliação contínua/periódica, como em avaliação final.

A avaliação da UC prevê dois momentos distintos. Dois de avaliação teórica, com dois testes, e um outro de avaliação prática com avaliação oral, mantendo assim a coerência com os objetivos propostos na medida em que serão objeto de avaliação os conhecimentos teóricos adquiridos, assim como a aplicação desses mesmos conhecimentos na prática.

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

- O1. (A) a (I)
- O2. (H) e (I)
- O3. (G) e (H)
- O4. (A) a (E)
- O5. (C) a (E)
- O6. (A) a (E)
- O7. (A) a (E)
- O8. (A) a (E)
- O9. (A) a (E)

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The theoretical-practical classes privilege the presentation, debate and exploration of the syllabus, stimulating the students' participation through the resolution of exercises that allow the development of the four basic skills of a foreign language (reading, writing, listening, speaking).

The class presentations will allow the students to develop their ability to understand and discuss several subjects, expressing their opinions in English.

The research project will help students develop research techniques, oral and written skills, besides contributing to the acquisition of new vocabulary. The research project will also promote the students' ability to work in a group.

All the skills will be subject to assessment, whether in the continuous or the final examination period.

The curricular unit assessment includes two different times. One moment of theoretical assessment and one other moment of practical assessment, with the discussion of a taught subject, thus maintaining coherence with the proposed outcomes, as not only the theoretical knowledge will be assessed, but also the application of such knowledge in practice.

The teaching methodologies imply an active participation from students in their learning process. The adopted methodologies are consistent with the learning outcomes as follows:

- O1. (A) to (I)
- O2. (H) and (I)
- O3. (G) and (H)
- O4. (A) to (E)
- O5. (C) to (E)
- O6. (A) to (E)
- O7. (A) to (E)
- O8. (A) to (E)
- O9. (A) to (E)

3.3.9. Bibliografia principal:

Recomendada:

- Evans, Virginia et al. (2011). *Hotels & Catering*. Newbury: Express Publishing.
- Harding, Keith & Walker, Robin (2006). *Oxford English for Careers: Tourism*. Oxford, Oxford UP
- Revell, Rod & Trish, Stott (2004). *Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry*. Oxford, Oxford UP.

Complementar:

- Hornby, J., Turnbull, J., Lea, D., Parkinson, D. (2010). *Oxford Advanced Learner's Dictionary (8th Edition)*. Oxford: Oxford UP.
- Yule, G. (2009). *Oxford Practice Grammar Advanced*. Oxford: Oxford UP.

Mapa IV - Catering e Banqueting Catering and Banqueting

3.3.1. Unidade curricular:

Catering e Banqueting Catering and Banqueting

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Carla Isabel Santos e Sousa Bento T30; TP30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. *Conhecer os conceitos básicos sobre o serviço de banqueting e catering ao nível da produção e serviço.*
2. *Planificar um serviço.*
3. *Conhecer a gestão operacional dos produtos de alimentação e bebidas.*
4. *Conhecer os diferentes processos de produção culinária.*
5. *Operacionalizar um serviço de catering e banqueting específico*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. Catering and Banqueting course aims to provide students with knowledge and skills for planning and organizing catering and banqueting services.
2. Know the basic concepts about organization and functions to a catering and banqueting service.
3. Planning a service.
4. Know the different kind of catering and banqueting service and culinary technical.
5. Incentive a critical spirit and creativity, and de innovations for the catering and banqueting service as well.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. O SERVIÇO DE CATERING E BANQUETING
 - 1.1 Definição e características
 - 1.2 Tipos de serviços
2. A ORGANIZAÇÃO DA OPERAÇÃO
 - 2.1 Layout de serviços
 - 2.2 A montagem das salas
3. AS EQUIPAS DE PESSOAL E OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
 - 3.1 As brigadas de pessoal e outros recursos
 - 3.2 As equipas fixas ou móveis: comercial, serviço, produção, gestão
 - 3.3 Mobiliário, equipamento, utensílios, baixela, palamenta, roupa, fardamento
 - 3.4 A decoração e a animação
4. OS DIFERENTES TIPOS DE SERVIÇOS EXECUTADOS E PRODUÇÃO CULINÁRIA
5. ORÇAMENTAÇÃO DE SERVIÇOS
 - 5.1 Planeamento de equipamento necessário
 - 5.2 Orçamento de aluguer de equipamento
 - 5.3 Orçamento de recursos humanos e custos da operação

3.3.5. Syllabus:

1. Catering and Banqueting Service
 - 1.1. Definition and characteristics
 - 1.2. Kind of services
2. Organization of operations
 - 2.1. Layout of catering events
 - 2.2. Layout to the catering rooms
3. Catering team and equipment's
 - 3.1. Team catering and others resources
 - 3.2. Catering team: house team or extra team to the commercial function, culinary productions, table service, or catering management
 - 3.3. Furniture, equipments, tableware, glassware
 - 3.4. Decorations and Animations
4. Different kind of services or kitchen production
5. Budgets
 - 5.1. Equipment planning
 - 5.2. Rent equipment budget
 - 5.3. Human resources budget and operation costs

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1 - O1
- 2 - O1,O2,O3,O4
- 3 - O1,O2,O3

- 4 - O1,O2,O3, O4,O5
- 5- O1,O2,O3, O4,O5

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

- 1 - O1
- 2 - O1,O2,O3,O4
- 3 - O1,O2,O3
- 4 - O1,O2,O3, O4,O5
- 5- O1,O2,O3, O4,O5

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Ensino teórico e teórico-prático: Desenvolvimento dos conteúdos programáticos através da implementação da aprendizagem ativa e colaborativa, entre docente e aluno. Análise de casos práticos reais, concretizando e aplicando os conhecimentos adquiridos. Visitas de Estudos a empresas de catering. Aulas Abertas com convidados da área.

Autónoma:

ME2. Orientação tutorial: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, recolha de informação relevante, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia no trabalho.

Recursos Específicos: Moodle.

Avaliação Periódica:

- Componente Teórica – um teste escrito, 60% (nota mínima exigida 9,50 valores).
- Componente Prática- um trabalho de grupo, 40% (nota mínima exigida 9,50 valores).

Avaliação por Exame final:

Componente Teórica – exame escrito, 60% (nota mínima exigida 9,50 valores).

Componente Prática- trabalho individual, 40% (nota mínima exigida 9,50 valores).

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Theoretical and practical classes: Development of the program contents, application of theoretical knowledge, support with research on relevant information related with the subject, exercises and case studies and development of decisive skills and autonomy. Class visits to Catering businesses. Open classes with lectures from catering businesses.

Continuous Assessment:

Theoretical Component – written test; 60%, minimum grade of 9,50.

Practical Component: group work, 40%, minimum grade of 9,50.

Exam Assessment:

Theoretical Component – written test; 60%, minimum grade of 9,50.

Practical Component: Individual work, 40%, minimum grade of 9,50.

- Individual written paper o

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O5

ME2 - O1 a O5

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 - O1 a O5

ME2 - O1 a O5

3.3.9. Bibliografia principal:

- Cracknell, H. L. & Nobis, G. (1993) *Catering, manual prático e profissional da indústria hoteleira*. Lisboa: Edições Cetop, volume I.
- Cracknell, H. L. & Nobis, G. (1993) *Catering, manual prático e profissional da indústria hoteleira*. Lisboa: Edições Cetop, volume II.
- Freund, F. T. (2005) *Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial*. Rio de Janeiro: Senac.
- Ginés, J. R. (2003) *Gestión de Banquetes*. Madrid: Editorial Sintesis.
- Golden-Romero, P. (2007) *Hotel Convention Sales, Services, and Operations*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Moser, F. (2002) *Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas*. Lisboa: Edições Cetop.
- Scanlon, N. L. (2007) *Catering Management*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc., 3.^a Edição.
- Instituto Turismo Portugal (2006) *Gestão em Restauração e Bebidas*. Lisboa: Cestur.
- Mesalles, L. (2003) *Eventos, Reuniones y Banquetes*. Barcelona: Laertes.
- Moser, F. (2002) *Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas*. Lisboa: Edições Cetop

Mapa IV - Gastronomia Internacional International Gastronomy

3.3.1. Unidade curricular:

Gastronomia Internacional International Gastronomy

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Luis Filipe Cardoso Figueiredo Calejo Machado TP15; PL30;OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. *Compreender a importância da gastronomia para o turismo.*
2. *Identificar sabores e texturas de alguns produtos gastronómicos internacionais;*
3. *Preparação de iguarias internacionais;*
4. *Caracterizar as regiões gastronómicas internacionais especificando os seus produtos base;*
5. *Conhecer os Principais Mercados Gastronómicos Mundiais;*
6. *Confecção iguarias internacionais.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. *Comprehend the importance of gastronomy for tourism development.*
2. *Identify flavours and texture from some international gastronomic products.*
3. *Cook international dishes.*
4. *Characterize the different culinary regions of the world and its gastronomy basic product.*
5. *Know the main world gastronomical markets.*
6. *Prepare and cook international dishes.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. *Gastronomia Internacional do turismo*
 - 1.1. *A importância da gastronomia na interação social*
 - 1.2. *A importância da gastronomia para o desenvolvimento de destinos turísticos*
2. *Gastronomia Internacional (Italiana, Francesa, Espanhola, Asiática e outras)*
 - 2.1. *Rituais e Tradições Gastronómicas das sociedades estrangeiras*
 - 2.2. *Cozinha Internacional*
 - 2.3. *Confecção de receitas internacionais*
3. *Provas Práticas de Produtos Gastronómicos Internacionais.*

3.3.5. Syllabus:

1. *International gastronomy and tourism*
 - 1.1 *The gastronomy importance at the social interaction*
 - 1.2. *The importance of gastronomy for Tourism destination improvement*
2. *International Gastronomy (Italian, French, Spanish, Asian and others)*
 - 2.1. *Gastronomical Rituals and Traditions of foreign societies*
 - 2.2. *International Cuisine*
 - 2.3. *Preparation and cooking of international dishes*
3. *Tasting of International Food Products*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1 - O1
- 2 - O2, O3, O4, O5
- 3 - O6

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

- 1 - O1
- 2 - O2, O3, O4, O5
- 3 - O6

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Aulas teóricas: Explicação dos conteúdos programáticos.

ME2. Aulas Práticas: Planeamentos e aplicação da gastronomia em receitas, provas de vinhos e produtos gastronómicos.

Autónoma:

ME3. Orientação Tutorial. Estudo acompanhado: Acompanhamento dos alunos na recolha da informação e desenvolvimento da sua capacidade crítica e autonomia.

Recursos Específicos: Moodle. Sala prática de Cozinha.

Avaliação Contínua:

Componente Teórica – Teste escrito (40 %), com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Componente Prática – Trabalho prático escrito (30%), Teste prático (30%), cada com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

Componente teórica – Exame escrito (40 %), com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Componente prática – Exame prático (30 %), Trabalho prático escrito (30%), cada com nota mínima exigida de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):**Presencial:**

ME1. Theoretical classes: Exposition of the program. Application of the theoretical and practical knowledge collection of relevant information, study practical cases, development of the autonomy and critical ability.

ME2. Practical classes: Preparation and cooking international dishes. Development of the autonomy and critical ability.

Self-work:

ME3 - Tutorials: case studies, developing critical and autonomies. Research related to the subject, collecting relevant and scientific information.

Specific Resources: Moodle. Practical Kitchen Room.

Continuous Assessment:

Theoretical Component – Written test (40 %), with minimum passing grade 9,50.

Practical Component – Written practical work (30%), Practical Teste (30%), both with minimum passing grade 9,50.

Exam Assessment:

Theoretical Component – Written test (40 %), with minimum passing grade 9,50 .

Practical Component – Written practical work (30%), Practical Teste (30%), both with minimum passing grade 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 – O1 a O6

ME2 – O1 a O6

ME3 – O1 a O6

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 - O1 to O6

ME2 - O1 to O6

ME3 - O1 to O6

3.3.9. Bibliografia principal:

- Abano, Marques – *Manual de Gastronomia. Volume 1 e 2. Lisboa, Instituto de Formação Turística*
- Hall C. M. e Sharples, L e Mitchell R e Macionis N. e Cambourne B.(2003), *Food tourism Around the World, development and Markets*, Oxford, Elsevier Butterworth Heinemann
- Hjalager, A. M, Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge
- Lacanau, G. C, Norrild J. A. (2003). *Gastronomía y Turismo – Cultura al Plato*. Buenos Aires: CIET
- Morgan, James L (2006) – *Culinary Creation, An introduction to foodservice and world cuisine*. Oxford: Butterworth-Heinemann publications
- Peynaud, Emile; Bouin, Jacques (1997) – *O Gosto do Vinho*. Lisboa-Porto, Litexa Editora, Lda

- *Rebecca L. Spang (2003). A Invenção do Restaurante – Paris e a Cultura gastronómica Moderna. Harvard Colledge*
- *Robinson, Jancis – Curso de Vinhos (1999) – Curso de Vinhos. Lisboa, Edições Cotovia Lda*
- *Schlüter, R. G. (2003). Gastronomia e Turismo. São Paulo: Editora Aleph*

Mapa IV - Gestão de Alimentação e Bebidas | Food and Beverage Management I

3.3.1. Unidade curricular:

Gestão de Alimentação e Bebidas | Food and Beverage Management I

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Cátia Nunes Malheiros Ferreira T15; TP30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- O1. Conhecer a estrutura e organização do departamento de F&B.*
- O2. Saber interpretar e calcular todos os itens do orçamento operacional de F&B*
- O3. Dominar os princípios a respeitar na criação de um sistema de controlo de custos.*
- O4. Desenvolver competências na gestão da produção de F&B.*
- O5. Desenvolver competências na gestão das vendas de F&B.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- O1. Understand the structure and organization of the F & B department.*
- O2. Be able to interpret and calculate all the items of the operational F & B budget.*
- O3. Understand the principles to be respected in the creation of a cost control system.*
- O4. Develop skills in F & B production management.*
- O5. Develop skills in F & B sales management.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. A organização e gestão do departamento de comidas e bebidas*
 - 1.1. Perfil, funções e responsabilidades do diretor de comidas e bebidas*
 - 1.2. As relações interdepartamentais*
- 2. Planeamento e orçamento de operações*
 - 2.1. Cálculo e análise do Food and beverage Cost*
 - 2.2. Cálculo e análise do Mix das vendas*
 - 2.3. Cálculo e análise da taxa de rotação*
 - 2.4. Orçamento operacional de F&B*
 - 2.5. Previsão das vendas*
 - 2.6. Histórico das vendas*
- 3. O controlo de alimentação e bebidas*
 - 3.1. A implementação do sistema de controlo de comidas e bebidas*
 - 3.2. O controlador de comidas e bebidas*
- 4. A gestão da produção de comidas e bebidas*
 - 4.1. Teste do cortador*

4.2.Fichas técnicas e tabelas de captações

4.3.Análise de desperdícios

4.4.Reconciliação mensal dos custos de comidas e bebidas

4.5 Mapas diversos de controlo: consumo de grupos, cantina, lixo (entre outros)

5.A gestão das vendas de comidas e bebidas

5.1.Gestão da capacidade do restaurante (Rev-pash)

3.3.5. Syllabus:

1.The organization and management of the food and beverage department

1.1. Profile and functions of the Director of food and beverage

1.2.F&B department interaction with other departments in the hotel

2.Planning budgeting and control of operations

2.1.Food and beverage cost

2.2.Sales mix

2.3. Seat Turnover

2.4.Food and beverage operational Budget

2.5.Forecast sales

2.6.History of Sales

3.Food and beverages cost control

3.1.The implementation of the control system of food and beverage

3.2.The controller of food and beverage

4.The management of the food and beverage production

4.1.Test of cutter

4.2.Standard recipes fact sheet and tables of measurements

4.3.Analysis of waste

4.4.Monthly reconciliation of food and beverage cost

4.5 Other reports

5.The management of sales of food and beverage

5.1.Capacity Management (Rev-pash)

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

1 - O1

2 - O2

3 - O3

4 - O4

5 - O5

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

1 - O1

2 - O2

3 - O3

4 - O4

5 - O5

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME 1 - Ensino teórico: análise dos conteúdos programáticos.

ME2 - Ensino teórico-prático: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos. Visitas de estudo. Aulas Abertas com Diretores de Comidas e Bebidas.

Autónoma:

ME3 - Estudo acompanhado: recolha de informação relevante, estudos de caso, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia.

Recursos Específicos:

- *Moodle.*

- *Fichas de exercícios: orçamentos, teste cortador, análise de desperdícios, ficha de controlo de stock e de vendas potenciais e outros mapas.*

Avaliação Periódica:

Componente Teórica: 1 teste individual escrito, 60% (nota mínima exigida de 9,50 valores).

Componente Prática: 1 trabalho escrito de grupo com apresentação em aula, 40% (nota mínima exigida de 9,50 valores).

Avaliação por Exame:

Componente Teórica: Exame escrito (60%) com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Componente Prática: Trabalho escrito individual (40%) com nota mínima exigida de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1 - Theoretical classes: developing program contents.

ME2 - Theoretical-practical classes: application of theoretical and practical knowledge. Class visits to Hotels. Open classes with F&B Directors.

Self-work:

ME3 - Tutorials: Analysis of papers, case studies, developing critical and autonomies. Research related to the subject, collecting relevant and scientific information, additional exercises provided by the professor.

Specific Resources: Moodle . Excel.

Periodic Assessment:

Theoretical Component: written evaluation 60%.minimum grade of 9.50.

Practical Component: group written work with presentation 40%.minimum grade of 9.50.

Exam Assessment:

Theoretical Component: written exam (60%).minimum grade of 9.50.

Practical Component: written individual work (40%).minimum grade of 9.50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O5

ME2 - O1 a O5

ME3 - O1 a O5

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 - O1 to O5

ME2 - O1 to O5**ME3 - O1 to O5****3.3.9. Bibliografia principal:**

- Cerra, J., Dorado, J. A., Estepa, D. & Garcia, P. E. (1999). *Gestion de produccion de alojamientos y restauracion*. Madrid: Editorial Sintesis.
- Davis, B., Lockwood, A. & Stone, S. (1998). *Food and Beverage Management*. Oxford: Elsevier, 3.^a edição.
- Fonseca, M. T. (2000). *Tecnologias Gerenciais de Restaurantes*. São Paulo: Senac.
- Gonçalves, A. C. (Org.) (2006). *Guias de Investimentos em Turismo, Gestão em Restauração e bebidas*. Lisboa: Edições do Instituto do Turismo de Portugal.
- González, L & Talón, P. (2003). *Dirección hotelera, operaciones y procesos*. Madrid: Editorial Sintesis.
- Julyan, B. K. (1994). *Manual de Bebidas, Vendas e Serviços*. Lisboa: Edições Cetop.
- Moser, F. (2002). *Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas*. Lisboa: Edições Cetop.
- Torre, De La, F. (2001), *Administração Hoteleira, Parte I – Departamentos*. São Paulo: Roca.
- Torre, De La, F. (2002), *Administração Hoteleira, Parte II – Alimentos e Bebidas*. São Paulo: Roca.

Mapa IV - Gastronomia e Vinhos Food and Wine**3.3.1. Unidade curricular:***Gastronomia e Vinhos Food and Wine***3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:***Clemente Miguel Móteo T15; TP30;OT4***3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:***<sem resposta>***3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):**

1. Adquirir conhecimentos específicos sobre as regiões gastronómicas portuguesas.
2. Identificar as regiões vitivinícolas de Portugal.
3. Caracterizar as regiões gastronómicas e vitivinícolas.
4. Perceber a harmonia entre a gastronomia e vinhos.
5. Compreender a importância da gastronomia como componente da oferta turística.
6. Saber planear e desenvolver provas e mostras de vinhos e gastronomia.
7. Efetuar provas de vinhos.
8. Efetuar provas de azeites e vinagres.
9. Perceber a importância das ervas aromáticas e especiais para a gastronomia.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. Get specific knowledge of the Portuguese gastronomic regions.
2. Identify the wine regions of Portugal.
3. Characterize the food and wine regions.
4. Realize the harmony between food and wine.
5. Understanding the importance of gastronomy as a component of tourism.
6. Plan and develop wine tasting and gastronomy
7. Taste the wine.

8. Taste of oils and vinegars.
9. Understand the importance of aromatic herbs and spices in food

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. A evolução da gastronomia e as origens gastronómicas.
2. Caracterização das Regiões Gastronómicas de Portugal.
 - 2.1 Certificação dos produtos gastronómicos.
 - 2.2 A gastronomia e o turismo.
 - 2.3 Princípios para a harmonia entre o vinho e os alimentos.
 3. Caracterização das Regiões Vinícolas de Portugal e Estrangeiras.
 4. Queijos.
 - 4.1 Diferentes Etapas na produção de um queijo e respetivas Denominações de Origem Protegidas.
 - 4.2 Harmonia entre queijos e diferentes tipos de vinho.
 5. Provas práticas de produtos vínicos e gastronómicos.
 6. Azeites e Vinagres
 - 6.1 Prova organolética de azeites e vinagre.
 7. Ervas aromáticas e especiarias.

3.3.5. Syllabus:

1. The evolution of food and food sources.
2. Characterization of the Portugal regions and his food.
- 2.1 Certification of gastronomic products.
- 2.2 Gastronomy and tourism.
- 2.3 Harmony between wine and food.
3. Characterization of the Portugal Wine Regions and Foreign.
4. Cheese
 - 4.1 Different Stages in the production of cheese and its Protected Designations of Origin.
 - 4.2 Harmony between different types of cheese and wine.
5. Evidence Practice of Wine and Gastronomic Products.
6. Oil and vinegar.
 - 6.1 Practical proof of oils and vinegars.
7. Aromatic herbs and spices.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1 - O1
- 2 - O2,O3,O4,O5
- 3 - O2,O3, O4,O5
- 4 - O4
- 5- O6
- 6-O7,O8
- 7- O9

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus is structured in order to promote the development and acquisition of skills in the proposed goals. The various topics discussed focus on issues that are linked to each other by promoting learning and knowledge. The following is the correspondence between the adopted program content and objectives of the course.

- 1 - O1
- 2 - O2,O3,O4,O5
- 3 - O2,O3, O4,O5
- 4 - O4
- 5- O6
- 6-O7,O8
- 7- O9

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial: ME1. Aulas teórico-práticas: Exposição dos conteúdos programáticos

ME2. Trabalho prático: Planeamento de provas de vinhos e produtos gastronómicos e organização de uma mostra gastronómica.

ME3. Visita de estudo a uma empresa ligada à produção agroalimentar.

Autónoma: ME4. Orientação Tutorial. Acompanhamento na recolha de informação sobre gastronomia e vinhos e desenvolvimento da sua capacidade crítica.

Recursos Específicos: Moodle. Laboratório Análise Sensorial.

Avaliação Contínua:

Componente Teórica – 60% - Teste escrito com nota mínima de 9,50 valores.

Componente Prática – 40% - Realização em grupo de uma mostra de produtos gastronómicos sobre uma Região Gastronómica Portuguesa (30%), e apresentação de um trabalho prático sobre a mesma região gastronómica (10%).

Avaliação por Exame:

Componente teórica – 60% - exame escrito, com nota mínima de 9,50 valores.

Componente prática – 40%- Trabalho escrito individual sobre região gastronómica com nota mínima de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1.Theoretical - Exposure of programmatic content.

ME2.Practice – Planning wine tasting and gastronomic and organizing a culinary shows.

ME3.Field work – Study visit a company agro-food production.

ME4.Self-work: Monitoring of students in collecting information on food and wine.

Specific Resources: Moodle. Sensory Analysis Laboratory

Continuous Assessment:

Theoretical component - 60%, written test with a minimum score of 9.50.

Practical Component - 40%, Realization of a group show of fine foods on a gastronomic Portuguese (30%) and presentation of a practical work on the same area (10%).

Exam Assessment:

Theoretical component- 60% - Written test, t with a minimum score of 9.50.

Practical component – 40% - individual written work about a gastronomic region, with a minimum score of 9.50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O9

ME2 - O1 a O9

ME3 - O1 a O9

ME4- O1 a O9

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve the active participation of students in the learning process . The following is the correspondence between the adopted methodologies and objectives of the course.

- ME1 - O1 to O9
- ME2 - O1 to O9
- ME3 - O1 to O9
- ME4- O1 to O9

3.3.9. Bibliografia principal:

- Beer, Günter; Jaros, Patrick – *Enciclopédia de Culinária. Love food.* 2010.
- Cox, Jill; Werle, Loukie – *Ingredientes. JM – Consultores SA..*
- Rausch, Andrea; lotz, Brigitte – *O guia das ervas aromáticas. Editora carácter,* 2010.
- Schuster, Michael – *O essencial sobre a prova. Editora Cotovia,* 2001
- Ghira, João Carvalho ; Constâncio, Raul Empis – *Os Vinhos da Estremadura. Enciclopédia dos Vinhos de Portugal. Chaves Ferreira Publicações S.A.* 2004.
- Johnson, Hugh - *Como Apreciar Vinhos. Editora Cotovia*
- Modesto, Maria de Lourdes; Barbosa, Manuela – *Queijos Portugueses. Lisboa, Editorial Verbo. , 2007*
- Modesto, Maria de Lourdes; Praça, Afonso; Calvet, Nuno – *Festas e Comeres do Povo Português. Lisboa, Editorial Verbo. Volume I e II, 1999.*
- Peris, Alfredo - *Guia da Prova de Vinhos. Editora Jornal de Notícias.*
- Peynaud, Emile ; Blouin, Jacques – *O Gosto do Vinho. Lisboa-Porto, Litexa Editora, Lda. 1997.*
- Robinson, Jancis – *Curso de Vinhos. Lisboa, Edições Cotovia, Lda. 1999.*

Mapa IV - Organização e Gestão de Eventos Organization and Events Management

3.3.1. Unidade curricular:

Organização e Gestão de Eventos Organization and Events Management

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Ana Raquel Marques Simões T15; TP30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. Identificar e distinguir os diferentes tipos de eventos e compreender as várias fases da organização de eventos;
2. Reconhecer a importância dos conhecimentos técnicos para uma organização e gestão de eventos de sucesso.
3. Planear um evento com base nos conhecimentos e técnicas adquiridas.
4. Avaliar o seu potencial empreendedor e conhecer diversos aspectos da vida empresarial na atividade de Organização de Eventos.
5. Domínio dos conceitos básicos dos eventos no turismo;
6. Conhecer os benefícios do patrocínio e desenvolver planos para a sua obtenção;
7. Apreender um conjunto de preceitos e regras a cumprir em eventos e cerimónias onde participam entidades oficiais;
8. Identificar e avaliar os impactos dos eventos a nível económico, social e cultural;
9. Entender e aplicar técnicas de organização, gestão e promoção de eventos;
10. Saber elaborar um projeto de evento;
11. Saber organizar e gerir um evento de forma eficaz.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. Identify and distinguish between different types of events and understand the various stages of the organization of events;
 2. Recognize the importance of technical expertise to an organization and event management success.
 3. Plan an event based on the knowledge and skills acquired.
 4. Assess your entrepreneurial potential and learn various aspects of business life in the activity of Events.
- More specifically:
5. Mastery of the basic concepts of events in tourism;
 6. Know the benefits of sponsorship and develop plans for obtaining it;
 7. To learn a set of principles and rules to be followed in events and ceremonies which involved officials;
 8. Identify and evaluate the impact of events in the economic, social and cultural;
 9. Understand and apply techniques of organization, management and promotion of events;
 10. Know how to prepare a draft event;
 11. Know how to organize and manage an event effectively.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Introdução ao Estudo da Organização de Eventos
 - 1.1. Definição de Evento
 - 1.2. Formas de Classificação
 - 1.3. Tipologia de Eventos
 2. Patrocínio de Eventos
 - 2.1. Definição de Patrocínio
 - 2.2. Os Benefícios do Patrocínio como Meio Promocional
 - 2.3. Estratégias para Obter o Patrocínio de Eventos
 - 2.4. Processo de Seleção do Patrocínio
 - 2.5. A Proposta de Patrocínio
 3. O Marketing de Eventos
 - 3.1. A Missão e os Objetivos
 - 3.2. O Consumidor do Evento
 - 3.3. Segmentação do Mercado-Alvo
 - 3.4. O Mix de Marketing dos Eventos
 4. Planeamento e Organização de Um Evento
 - 4.1. Pré-Evento
 - 4.2. Evento
 - 4.3. Pós-Evento
 - 4.4. Avaliação
 5. Protocolo e Etiqueta Social
 - 5.1. O Protocolo
 - 5.2. Tipos de protocolo
 - 5.3. Comunicação Direta
 - 5.4. Comunicação Escrita
 - 5.5. Comunicação Oral
 - 5.6. Precedências
 - 5.7. A Organização de Programas Sociais – Almoços e Jantares
 6. Impacto Económico, Social e Cultural do Evento
 - 6.1. Impactos Económicos
 - 6.2. Impactos Sociais
 - 6.3. Impactos Culturais
 7. Análise de eventos de sucesso

3.3.5. Syllabus:

- 1. Introduction to the study of the events planning*
- 1.1 Event definition*
- 1.2 Classification of events*
- 1.3 Types of events*
- 2. Sponsorship of events*
- 2.1 Sponsorship definition*
- 2.2 Sponsorship benefits as a promotional method*
- 2.3 Sponsorship strategies*
- 2.4 Sponsorship selection process*
- 2.5 The sponsorship proposal*
- 3. Events Marketing*
- 3.1 Mission and objectives*
- 3.2 The event consumer*
- 3.3 Market segmentation*
- 3.4 The events marketing mix*
- 4. Planning and organizing an event*
- 4.1 Pre-Event*
- 4.2 Event*
- 4.3 After-event*
- 4.4 Evaluation*
- 5. Social protocol and formality*
- 5.1 The protocol*
- 5.2 Types of protocol*
- 5.3 Direct communication*
- 5.4 Written communication*
- 5.5 Oral communication*
- 5.6 Precedences*
- 5.7 Planning social programmes – lunches and dinners*
- 6. The impacts of events*
- 6.1 Economic impacts*
- 6.2 Social impacts*
- 6.3 Cultural impacts*
- 7. Analysis of successful events*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

- O ponto 1 do programa vai de encontro ao objetivo: *Identificar e distinguir os diferentes tipos de eventos e compreender as várias fases da organização de eventos;*
- O ponto 2 do programa pretende atingir o objetivo: *Conhecer os benefícios do patrocínio e desenvolver planos para a sua obtenção;*
- O ponto 3 do programa está diretamente relacionado com o objetivo: *Entender e aplicar técnicas de organização, gestão e promoção de eventos;*
- O ponto 4 pretende dar corpo ao objetivo: *Saber organizar e gerir um evento de forma eficaz.*
- O ponto 5 está relacionado com o objetivo: *Apreender um conjunto de preceitos e regras a cumprir em eventos e cerimónias onde participam entidades oficiais;*
- O ponto 6 visa dotar o aluno de conhecimentos que lhe permitem *Identificar e avaliar os impactos dos eventos a nível económico, social e cultural;*
- O ponto 7 é um reforço aos conhecimento anteriormente partilhados e que permite uma atualização com o que de mais atual e relevante se faz na área, da mesma forma permite aproxima-los do mercado de trabalho.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

- *Section 1 of the program goes against the objective: Identify and distinguish different types of events and understand the various stages of the organization of events;*
- *Section 2 of the program aims to achieve the objective: Understand the benefits of sponsorship and develop plans for obtaining it;*

- *Section 3 of the program is directly related to the objective: Understand and apply techniques of organization, management and promotion of events;*
- *Section 4 seeks to embody the goal: Learn to organize and manage an event effectively.*
- *Section 5 is related to the objective: To understand a set of principles and rules to be followed in events and ceremonies which involved officials;*
- *Section 6 aims to provide the student with knowledge enabling them to identify and assess the impacts of the events in the economic, social and cultural;*
- *Section 7 is an enhancement to the previously shared knowledge and allows an update with what most current and relevant information is made in the area, likewise lets bring them into the labor market.*

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

Método expositivo;

Partilha de conhecimentos;

Análise de casos de sucesso e de artigos relevantes da área;

Exercícios de planeamento de eventos.

Autónoma: Orientação Tutorial. Desenvolvimento do trabalho para avaliação prática.

Recursos Específicos: Moodle;

Avaliação Contínua:

Componente Teórica – 60% - Teste individual escrito, com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Componente Prática – 40% - consiste no planeamento e realização de um evento (70% planeamento do evento e 30% prestação na véspera e dia do evento), com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

Componente teórica – 60% - Exame individual escrito. Com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Componente prática – 40% - Trabalho individual prático. Com nota mínima exigida de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

Lecture method;

Knowledge sharing;

Analysis of case studies and articles relevant area;

Event planning exercises;

Self-work:

Development work for evaluation practice;

Specific Resources: Moodle

Continuous Assessment:

Theoretical component - 60% - individual written test. Minimum passing grade 9,50.

Practical component - 40% - is in the planning and execution of an event. 70% event planning and 30% provision on the eve and day of the event. Minimum passing grade 9,50.

Evaluation by Examination:

Theoretical - 60% - individual written exam. Minimum passing grade 9,50.

Practical component - 40% - Individual written work. Minimum passing grade 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Através do ensino presencial pretende-se atingir os seguintes objetivos: Domínio dos conceitos básicos dos eventos no turismo; Identificar e distinguir os diferentes tipos de eventos e compreender as várias fases da organização de eventos; Reconhecer a importância dos conhecimentos técnicos para uma organização e gestão de eventos de sucesso; Conhecer os benefícios do patrocínio e desenvolver planos para a sua obtenção; Apreender um conjunto de preceitos e regras a cumprir em eventos e cerimónias onde participam entidades oficiais; Entender e aplicar técnicas de organização, gestão e promoção de eventos.

O trabalho autónomo tem como objetivo preparar o estudante para conseguir planejar um evento com base nos conhecimentos e técnicas adquiridas ao longo das aulas.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

Through classroom teaching aims to achieve the following goals: Mastery of the basics of events in tourism; identify and distinguish the different types of events and understand the various stages of event organization, recognize the importance of technical expertise to an organization and event management success; know the benefits of sponsorship and develop plans for obtaining it; Apprehend a set of principles and rules to be followed in events and ceremonies which involved officials; Understand and apply techniques of organization, management and promotion of events.

3.3.9. Bibliografia principal:

- ALLEN, Judy (2009), *Event Planning: The Ultimate Guide To Successful Meetings, Corporate Events, Fundraising Galas, Conferences, Conventions.*, 2nd edition, Ontario
- BRITTO, Janaina e FONTES, Nena (2002), *Estratégias para Eventos – Uma ótica do Marketing e do Turismo*, São Paulo: Editora Aleph.
- MATIAS, Marlene (2004), *Organização de Eventos, Procedimentos e Técnicas*, 3ª Edição, São Paulo: Manole.
- PEDRO, Filipe; CAETANO, Joaquim (2005); CHRISTIANI, Klaus; RASQULHA, Luís, *Gestão de Eventos*, Lisboa: Quimera.
- AMARAL, Isabel (2000), *Imagen e Sucesso, Guia de Protocolo para Empresas*, 5ª Edição, Lisboa: Editorial Verbo.
- CARDOSO, José (2004), *Como Gerir Patrocínios Com Sucesso*, Lisboa: Edições Sílabo.
- GIACAGLIA, Maria (2006), *Eventos – Como Criar, Estruturar e Captar Recursos*, São Paulo: Pioneira Thomson Learning

Mapa IV - Gestão Segurança e Qualidade Alimentar Food Safety & Quality Management

3.3.1. Unidade curricular:

Gestão Segurança e Qualidade Alimentar Food Safety & Quality Management

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Susana Filipa Jesus Silva T15; TP30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- O1- Compreender e interpretar os princípios legais aplicáveis ao sector HORECA na perspectiva da segurança alimentar.*
- O2- Conhecer os programas de pré-requisitos do sistema HACCP e de outros sistemas de gestão de segurança alimentar.*
- O3- Compreender, aplicar e desenvolver os conhecimentos para a elaboração e implementação de um sistema de Segurança Alimentar, baseado na metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).*
- O4- Compreender, aplicar e desenvolver os conceitos associados à certificação de sistemas de gestão da segurança alimentar com base na norma ISO 22000:2005.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- O1- understand and interpret the legal principles applicable to the HORECA sector from the perspective of food safety.*
- O2- Know the HACCP prerequisite programs and other food safety management systems.*
- O3- Understand, apply and develop the implementation of a food safety system based on HACCP methodology (Hazard Analysis and Critical Control Points).*
- O4- understand, apply and develop the concepts associated with certification of food safety management systems based on ISO 22000: 2005.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1 Sistemas de gestão de segurança alimentar**1.1.1 Fundamentos, terminologia e vantagens****1.1.2 Princípios do sistema HACCP****1.1.3 Implementação do sistema HACCP****1.1.4 Validação e verificação de planos HACCP****1.1.5 Especificidades do sistema SAFE****1.1.6 Auditorias HACCP****2 Elaboração de modelos genéricos de planos HACCP, aplicados à restauração****3 Análise de requisitos da NP ISO 22000:2005****4 Enquadramento regulamentar do setor alimentar****3.3.5. Syllabus:****1 Food safety management systems****1.1.1 Fundamentals, terminology and advantages****1.1.2 HACCP Principles****1.1.3 HACCP Implementation****1.1.4 Validation and verification of HACCP plans****1.1.5 Specifics of the SAFE system****1.1.6 HACCP Audits****2 preparation of generic models of HACCP plans applied to HORECA sector****3 requirements analysis of ISO 22000: 2005****4 Food industry legal framework****3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:**

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

O1-4

O2 e O3-1 e 2

O4-3

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

O1-4

O2 e O3-1 e 2

O4-3

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):**Presencial:****ME1: Aulas teóricas: Análise e discussão dos conteúdos programáticos.****ME2: Aulas Práticas Laboratoriais: Aplicação dos conhecimentos adquiridos associados à segurança alimentar em restauração e à implementação de sistemas de HACCP.****ME3: Orientação e monitorização na aplicação da metodologia HACCP.****Autónoma: Estudo acompanhado: Consulta, pesquisa e discussão da legislação aplicável.****Recursos Específicos: Moodle, laboratório de informática e equipamento de monitorização HACCP, casos práticos e apontamentos das aulas****Avaliação Contínua:**

Componente teórica (60%): 1 teste escrito, (nota mínima 9,50 valores)

Componente prática (40%): Execução e apresentação oral de trabalhos de grupo ao longo do semestre. Nota mínima 9,50 valores.

Avaliação por Exame:

Componente teórica (60%): Exame escrito, (nota mínima 9,50 valores)

Componente prática (40%): Trabalho Individual (nota mínima 9,50 valores)

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

LM1 - Theoretical classes: presentation and discussion of programme topics

LM2- Practical classes: application of theoretical and practical knowledge, collecting relevant information, case studies, developing critical and autonomies. Researching and discussing main legislation and norms.

LM3- Implementing HACCP based systems.

Self-work: Research and interpretations of advised literature and legislation

Specific Resources:

- Lecturer presentations;
- HACCP measuring dispositives
- Moodle.

Continuous assessment:

Theoretical component: written test (60%), minimum passing grade required of 9,50.

Practical component: executing and presenting group works throughout the semester (40%), minimum passing grade required of 9,50.

Exam assessment:

Theoretical component – written exam (60%), with minimum passing grade required of 9,50.

Practical component – Individual practical work (40%), with minimum passing grade required of 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O4

ME2 - O1 a O4

ME3 - O1 a O4

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

Exposure and analysis of methodologies, syllabus, and case studies in theoretical classes will allow the students to acquire knowledge and skills that will be applied and developed in the proposed practical activities.

LM1 - O1 to O3

LM2 - O1 to O3

LM3 - O1 to O3

3.3.9. Bibliografia principal:

- R Araújo, M; Segurança Alimentar, O sistema de segurança HACCP; uma abordagem para aplicação prática na Restauração; Meribérica/Liber; 1997.
- Ramalhosa, E. et al, Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar-Guia para a sua implementação em unidades de restauração ;Edições Silabo, 2012
- Bolton, D J, Maunsell, Guidelines for Food Safety Control in European Restaurants; Teagasc/The National Food Centre, Dublin, 2004
- Codex Alimentarius – Rev. 4 2003 – FAO/OMS.
- PIERSON, M.D. (Ed.), HACCP: principles and applications, Chapman and Hall, 1992
- Regulamento (CE) Nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002.

- Regulamento (CE) Nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004.
- Regulamento (CE) Nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004.
- NP EN ISO 2200:2005

Mapa IV - Gestão de Alimentação e Bebidas II Food and Beverage Management II

3.3.1. Unidade curricular:

Gestão de Alimentação e Bebidas II Food and Beverage Management II

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Raúl dos Santos Ribeiro Ferreira TP30; PL30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. Conhecer a estrutura e organização da secção do aprovisionamento.
2. Dominar os princípios de organização do economato.
3. Desenvolver competência na gestão das compras.
4. Desenvolver competência na gestão de stock.
5. Conhecer ferramentas para a tomada de decisões no aprovisionamento.
6. Dominar as operações de controlo e gestão e de análise de relatórios parametrizados e extraídos do programa informático de gestão da restauração.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. Understand the structure and organization of the purchasing department.
2. Understand the principles of storing.
3. Develop skills purchase management.
4. Develop skills in stock management.
5. Knowing tools for decision making in purchasing, receiving, storing and issuing.
6. Applied Software, for analysis of parameterized management reports for operations and management of a restaurant establishment.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Gestão do Aprovisionamento no departamento de F&B;
 - 1.1. Organograma da seção de aprovisionamento;
 - 1.2. Política de seleção de fornecedores;
2. Organização do Economato
 - 2.1. Conceito e documentação do Economato
 - 2.2. Localização e estrutura física do Economato
3. Organização, Planeamento e Controlo da Seção de Compras
 - 3.1. Política de compras;
 - 3.2. Ponto de encomenda e Inventory Turnover;
 - 3.3. Receção e classificação de mercadorias: Controlo quantitativo e qualitativo;
4. Gestão de Stocks
 - 4.1. Noção de stock e a sua função
 - 4.2. Tipos de Stock

- 4.3. O Sistema ABC ou Management by Exception**
- 4.3.1 Definição e Método de Cálculo**
- 4.3.2 Tipos de análise ABC**
- 5. Custos de Aprovisionamento**
- 5.1. Custo da Compra e Armazenagem**
- 5.2. Custo da Realização da Encomenda**
- 5.3. Lote Económico**
- 6. Aplicação Informática de Back-office de restauração**
- 6.1. Estrutura e parametrização do programa**
- 6.2. Lançamento de compras e devoluções**
- 6.4. Criação de ficha técnica**
- 6.5. Relatórios e mapas de gestão de F&B**

3.3.5. Syllabus:

- 1. Purchase management for F & B department;**
- 1.1. Organizational chart of the purchase section;**
- 1.2. Supplier selection policy;**
- 2. Organization of the food store (dry)**
 - 2.1. Definition and storing documents of the food store (dry)**
 - 2.2. Food store location and physical structure.**
- 3. Organization, Planning and Control of Purchasing Section**
 - 3.1. Purchasing policy**
 - 3.2. Purchase order and Inventory Turnover**
 - 3.3. Receiving and classifying goods: quantitative and qualitative control**
- 4. Stock Management**
 - 4.1. Stock: explication and function**
 - 4.2. Types of Stock**
 - 4.3. Management by exception**
 - 4.3.1 Definition and Calculation Method**
 - 4.3.2. Management by exception analysis**
- 5. Storing costs**
 - 5.1. Cost of purchase**
 - 5.2. Cost of purchase order**
 - 5.3. Storing cost**
 - 5.3. Economic lot**
- 6. Back-office store Software Application**
 - 6.1. Configurations of the program**
 - 6.2. Families, buying items and respective suppliers**
 - 6.3. Posting purchases and devolutions**
 - 6.4. Technical chart for recipes**
 - 6.5. F&B management reports**

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

- 1 - O1**
- 2 - O2**
- 3 - O3**

4 - O6
5 - O5
6 - O6

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

1 - O1
2 - O2
3 - O3
4 - O4
5 - O5
6 - O6

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1 - Ensino teórico-prático: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos.

ME2 - Práticas laboratoriais: software de aplicação.

Autónoma:

ME3 - Estudo acompanhado: recolha de informação relevante, estudos de caso, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia.

Recursos Específicos: Moodle. Laboratório de Informática e Softwares específicos

Avaliação Periódica:

Componente Teórica: 1 teste individual escrito 60% (nota mínima exigida de 9,50 valores).

Componente Prática: trabalhos práticos 40% (nota mínima exigida de 9,50 valores).

Avaliação por Exame:

Componente Teórica: Exame escrito (60%) com nota mínima exigida de 9,50 valores.

Componente Prática: Trabalho escrito individual (40%) com nota mínima exigida de 9,50 valores.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1 - Theoretical-practical classes: application of theoretical and practical knowledge.

ME2 - Laboratory practices: developing program contents.

Self-work:

ME3 - Tutorials: Analysis of papers, case studies, developing critical and autonomies. Research related to the subject, collecting relevant and scientific information, additional exercises provided by the professor

Specific Resources: Moodle and exercises. Computer Laboratory with Software application for food store.

Periodic Assessment:

Theoretical Component: written test 60%. Required a minimum grade of 9.50.

Practical Component: group works 40%. Required a minimum grade of 9.50.

Exam Assessment:

Theoretical Component: written exam (60%). Required a minimum grade of 9.50.

Practical Component: written individual work (40%). Required a minimum grade of 9.50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O6

ME2 - O1 a O6

ME3 - O1 a O6

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 - O1 to O6

ME2 - O1 to O6

ME3 - O1 to O6

3.3.9. Bibliografia principal:

Cerra, J., Dorado, J. A., Estepa, D. & Garcia, P. E. (1999). Gestión de producción de alojamientos y restauración. Madrid: Editorial Síntesis.

Davis, B., Lockwood, A. & Stone, S. (1998). Food and Beverage Management. Oxford: Elsevier, 3.^a edição.

Fonseca, M. T. (2000). Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. São Paulo: Senac.

Gonçalves, A. C. (Org.) (2006). Guias de Investimentos em Turismo, Gestão em Restauração e bebidas. Lisboa: Edições do Instituto do Turismo de Portugal.

González, L & Talón, P. (2003). Dirección hotelera, operaciones y procesos. Madrid: Editorial Síntesis.

Kwong, L. Y. L. (2005) The application of menu engineering and design in Asian restaurants, International Journal of Hospitality Management, XXIV, 91-106.

Reis, L. (2005). Manual da Gestão de Stocks – Teórica e Prática. Lisboa: Editorial Presença.C.

Rutherford, D. G. (2004). Hotel, gerenciamento e operações. São Paulo: Roca, 2.^a edição.

Mapa IV - Design Aplicado à Restauração Food and Restaurant Service Design

3.3.1. Unidade curricular:

Design Aplicado à Restauração Food and Restaurant Service Design

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Ricardo Manuel Carrilho Bonacho TP30; PL30; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. Gerir processos; métodos e espaços onde o produto alimentar é processado, distribuído e consumido;
2. Gerir um projeto de design de acordo com princípios estéticos, de comunicação e representação;
3. Gerir um projeto de design de equipamento e ferramentas para o consumo alimentar;
4. Gerir toda a atividade de comunicação na implementação e promoção de um espaço alimentar;
5. Desenvolver modos próprios de expressão e comunicação visual
6. Dominar conceitos estruturais da comunicação visual e da linguagem do design
7. Dar a conhecer as fases metodológicas do projeto de design
8. Desenvolver capacidades de trabalho em equipa
9. Aplicar um modelo de processo de design no desenvolvimento de um projeto de design para restauração e catering

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. Manage processes; methods and spaces where the food product is processed, distributed and consumed.
2. Manage a design project according to esthetic principles, communication and representation.
3. Manage a design project of equipment and tools for the food consumption.
4. Manage all the activity regarding communication and promotion of the restaurant space.
5. Develop proper ways of visual and expression communication.
6. Dominate structural concepts of visual communication and language design.
7. Understand the methodological phases of project design.
8. Develop team work capacity.
9. Apply a design process model for a restaurant.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. *O lugar do design: Conceitos; Áreas de actuação. A cultura, criatividade e mecanismos de projeto na restauração.*
2. *Design de Serviços: Design do menu. Comunicação. The five meal model. Elementos do design de serviços.*
3. *Design de Espaços e Objectos: Os espaços de alimentação (cozinha; sala; restaurante; "street food"), tradição; novas ferramentas; reinterpretações; novos materiais. O espaço e o ambiente, a iluminação e cor no espaço. Evolução formal e ergonómica dos utensílios que utilizamos para cozinhar e comer. Eating Design. Tecnologia à mesa.*
4. *Contentor e conteúdo: Empratamento e utensílios: apresentação multisensorial dos alimentos. História e evolução da apresentação visual dos alimentos. A múltipla contribuição da percepção visual (cor; textura; cheiro; sabor; som). Elementos formais (cor, forma, textura, dimensão, escala).*
5. *Design de alimentos:*
Food Design Process; o alimento e o design sensorial. Os sentidos e o seu impacto no design de alimentos.

3.3.5. Syllabus:

1. *Place of design*

Acting areas; Culturem creativity and mechanisms in project designs for the restaurant industry.

2. *Restaurant Service Design*

Menu design; Communication; The five meal model; Elements of service design for restaurants..

3. *Restuarant Spaces and objects design*

Spaces of food (kitchen; restaurant, street food) tradition, new tools; reinterpretations, new materials. Space and ambience, ilumination and color of the space. Formal evolution and ergonomical utensils. Eating design. technology at the table.

4. *Visual, aroma, sound and communication design*

Plating and utensils: presentation of multisensorial foods. history and evolution og teh visual aspect of food. Multiple contribuition of visual perception (color; texture; aroma; flavor; sound). Fomal elements (color, form, texture, dimension, scale).

5. *Food design*

Food design process; food and sensorial design. Senses and their impact on food design.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

1 –O1; O2

- 2 – O3; O4
- 3 – O5; O6
- 4 – O7; O8
- 5 – O9

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

- 1 – O1; O2
- 2 – O3; O4
- 3 – O5; O6
- 4 – O7; O8
- 5 – O9

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Ensino teórico-prático e Laboratorial: Desenvolvimento dos conteúdos programáticos através da implementação da aprendizagem ativa e colaborativa, entre docente e estudante. Análise de casos práticos reais, concretizando e aplicando os conhecimentos adquiridos.

ME2. Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, recolha de informação relevante, desenvolvimento de capacidade crítica e autonomia no trabalho.

Recursos Específicos: Moodle. Laboratório de Informática; Sala Prática de Cozinha. sala Prática de Restaurante.

Avaliação Contínua:

Componente Teórica-prática (40%) - teste escrito (nota mínima exigida 9,50 valores).

Componente Prática (60%) – trabalhos de grupo (30%) ; teste prático (30%) (nota mínima exigida 9,50 valores).

Avaliação em Exame:

Componente Teórica-prática (40%) - teste escrito (nota mínima exigida 9,50 valores).

Componente Prática (60%) – trabalho individual (30%) ; exame prático (30%) (nota mínima exigida 9,50 valores).

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1 - Theoretical-practical classes: application of theoretical and practical knowledge.

ME2 - Laboratory practices: developing program contents.

Self-work:

ME3 - Tutorials: Analysis of case studies, developing critical and autonomies. Research related to the subject, collecting relevant and scientific information.

Specific Resources: Moodle. Computer Laboratory; Practical Kitchen Room; Practical Restaurant Room.

Continuous Assessment:

Theoretical-practical Component (40%) - written test (minimum grade 9,50).

Practical Component (60%) – group works (30%) ; practical teste (30%) (nota mínima exigida 9,50 valores).

Exam Assessment:

Theoretical-practical Component (40%) - written exam (minimum grade 9,50).

Practical Component (60%) – individual work (30%) ; practical exam (30%) (nota mínima exigida 9,50 valores).

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 - O1 a O9

ME2 - O1 a O9

ME3 - O1 to O9

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

ME1 - O1 a O9

ME2 - O1 a O9

ME3 - O1 to O9

3.3.9. Bibliografia principal:

ADRIÁ, F. et al (2010). A Day at elBulli, s.l., Phaidon Press.

*CROSS, N., (2001). Designerly Ways of Knowing: Design Discipline Versus Design Science. *Design Studies*, Summer 2001, Vol. 17, N. 3, Massachusetts Institute of Technology, pp. 49-55*

HAMILTON, R. e TODOLÍ, V., (ed.) (2009). Food for thought, thought for food. Barcelona / New York, Actar.

KLANTEN, R.; BOLHOFER, K. & EHMANN, S., (2011). Delicate: New Food Culture, Gestalten

*Kudrowitz, B. et al (2014). The Chef as Designer: Classifying the Techniques that Chefs use in Creating Innovative Dishes. *Design Research Society Conference 2014*, Umea, Sweden*

*MITCHELL, R., WOODHOUSE, A., HEPTINSTALL, T., CAMP, J., (2013). Why use design methodology in culinary arts education? *Hospitality & Society Journal*, Volume III, no3, p.239-260.*

STUMERER, S. & HABLESREITER, M., (2009). Food Design XL, Springer Vienna Architecture

STUMERER, S., HABLESREITER, M., (2013). Eat Design, Metro Verlag

Mapa IV - Gestão de Recursos Humanos Human Resource Management

3.3.1. Unidade curricular:

Gestão de Recursos Humanos Human Resource Management

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Ana Sofia da Costa Viana TP45; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

O1. Os alunos deverão ser capazes de fomentar uma política de gestão de recursos humanos que contemple a gestão administrativa e a gestão estratégica de recursos humanos, atendendo aos conhecimentos adquiridos no âmbito da unidade curricular, interligando as competências técnicas nucleares desta área do conhecimento com as restantes competências próprias da gestão na sua área de atuação profissional.

O2. Compreender a importância dos recursos humanos na organização;

O3. Gerir auditorias de recursos humanos;

O4. Aquisição de noções sobre motivação e desempenho;

O5. Entender a importância da formação;

O6. Analisar as relações laborais e identificar formas de gerir potenciais conflitos;

O7. Consciencializar-se sobre a importância dos vários subsistemas da gestão de recursos humanos para o desempenho individual, de grupo e organizacional.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

O1. [Goal 1] Students should be able to foster a policy of human resource management that includes administrative management and strategic management of human resources, given the knowledge acquired in the course, linking the technical core of this area of knowledge with the remaining powers of management in their own professional area.

O2. [Goal 2] Understanding the importance of human resources in the organization;

O3. [Goal 3] Managing human resources audits;

O4. [Goal 4] Acquisition of notions about motivation and performance;

O5. [Goal 5] Understanding the importance of training;

O6. [Goal 6] Analyze the relations and identify ways to manage potential conflicts;

O7. [Goal 7] Acknowledge on the importance of the various subsystems of human resource management for the individual performance, group and organizational.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. A Interação entre Pessoas e Organizações
2. A função dos recursos humanos
3. A auditoria de recursos humanos
4. As pessoas e o emprego
5. Recrutamento e integração
6. A política de remunerações
7. A formação e a gestão de conflitos
8. Gestão do tempo e Gestão de carreiras
9. Disfunções Organizacionais

3.3.5. Syllabus:

1. Interaction between People and Organizations
2. The function of human resources
3. A human resources audit
4. People and Jobs
5. Recruitment and integration
6. The remuneration policy
7. The training and conflict management
8. Time Management and Career Management
9. Organizational Disorders

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular:

- 1- O1 e O2
- 2- O1 e O2
- 3- O3
- 4- O2 e O3 e O7
- 5- O1 e O7
- 6- O1, O4 e O7
- 7- O5 e O6

8 - O4 e O7
 9- O1, O2, O3, O6 e O7.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus is structured so as to promote the development and acquisition of skills in the proposed objectives. The various themes focus on matters that are mutually interconnected promoting learning and knowledge. The following is the correspondence between the syllabus adopted and the objectives of the course:

- 1- O1 e O2
- 2- O1 e O2
- 3- O3
- 4- O2 e O3 e O7
- 5- O1 e O7
- 6- O1, O4 e O7
- 7- O5 e O6
- 8 - O4 e O7
- 9- O1, O2, O3, O6 e O7.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1. Ensino teórico-prático: exposição dos conteúdos programáticos, apresentação e resolução de casos de estudo; Realização de Aulas Abertas com Directores de Recursos Humanos.

ME2. Orientação tutorial: aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, pesquisa e recolha de informação.

Autónoma: Leitura de bibliografia recomendada; Resolução de casos práticos.

Recursos Específicos: Moodle. Fichas de exercícios.

Avaliação Periódica:

Componente teórica – 70% - teste escrito (nota mínima de 9,50 valores)

Componente teórico-prática - 30% - Trabalhos escritos individuais ou de grupo (estes trabalhos devem ter uma média igual ou superior a 9,50 valores, sendo a nota mínima de 8,0 caso seja mais do que um trabalho).

Avaliação por Exame:

Componente teórica – 70% Exame escrito (aprovação com classificação igual ou superior a 9,50 valores)

Componente teórico-prática – 30% Trabalho escrito individual (aprovação com classificação igual ou superior a 9,50 valores)

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

ME1. Theoretical-practical: exposure of the syllabus, presentation and resolution of case studies, application of theoretical and practical knowledge; Open classes with Human Resource Directors.

ME2. Tutorials: application of theoretical and practical knowledge, research and collect information.

Self-work: Reading excerpts from recommended reading for the course; Resolution of practical cases.

Specific Resources: Sheets exercises; Moodle.

Periodical assessment:

Theoretical - 70% written test (minimum score of 9.50 points)

Component theory and practice - 30% - Written assignments individual or group (this work should have an average equal to or greater than 9.50 values, with a minimum grade of 8.0, if more than one work).

Evaluation by Examination:

Theoretical Component - 70% Written examination (with approval ratings less than 9.50)

Theoretical and practical Component - 30% Individual written assignment (minimum score of 9.50)

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular:

ME1 – O1 a O7

ME2 – O1 a O7

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The teaching methods adopted involve the active participation of students in the learning process. The following table shows the correspondence between the adopted methodologies and objectives of the course:

ME1 - O1 to O7

ME2 - O1 to O7

3.3.9. Bibliografia principal:

ALMEIDA, Fernando Neves de (2012). A Arte de Gerir Pessoas, Guia completo de técnicas e competências essenciais, Lisboa, Almedina

CAETANO, António, & VALA, Jorge (2000). Gestão de recursos humanos: Contextos, processos e técnicas. Lisboa, Editora RH.

CUNHA et al. (2016). Manual do Comportamento Organizacional e Gestão. 8ª edição, Lisboa, Editora RH.

CUNHA et al. (2012). Manual de Gestão de Pessoas e do Capital Humano. 2ª edição, Lisboa, Edições Sílabo.

PERETTI, Jean-Marie (2011). Recursos Humanos; Edições Sílabo, 3ª edição

Mapa IV - Direito do Trabalho Labor Law**3.3.1. Unidade curricular:**

Direito do Trabalho Labor Law

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Francisco Nicolau Domingos TP60; TO4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

<sem resposta>

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- 1- *Compreender a relação laboral nas suas várias vertentes.*
- 2- *Enquadrar o Direito do Trabalho no ordenamento jurídico português.*
- 3- *Conhecer o regime jurídico da contratação coletiva de trabalho.*
- 4- *O livro de reclamações e o processo de reclamação e o ilícito de mera ordenação social.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- 1- *Understanding the labour relationship.*

- 2- *Framing the labour law in the Portuguese legal system.*
- 3- *Know the legal framework of licensing, exploitation and maintenance of tourist establishments.*
- 4- *Complaints book and its process.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

- 1. *Noções fundamentais de Direito*
 - 1.1. *Ordem jurídica*
 - 1.2. *Fontes de Direito*
 - 1.3. *Interpretação e aplicação da lei*
 - 1.4. *Relação jurídica*
- 2. *Introdução ao Direito do Trabalho*
 - 2.1. *Noção, objecto e âmbito*
 - 2.2. *Fontes de Direito do Trabalho*
 - 3. *Direito coletivo do trabalho*
 - 4. *Contrato de trabalho*
 - 4.1. *Noção e distinção de figuras afins*
 - 4.2. *Sujeitos do contrato de trabalho*
 - 4.3. *Elementos acidentais do contrato de trabalho*
 - 4.4. *Conteúdo*
 - 4.4.1. *Local de trabalho*
 - 4.4.2. *Retribuição*
 - 4.5. *Interrupção e suspensão do contrato de trabalho*
 - 4.5.1. *Descansos e feriados*
 - 4.5.2. *Férias*
 - 4.5.3. *Faltas*
 - 4.5.4. *Suspensão*
 - 4.6. *Extinção do contrato de trabalho*
 - 4.6.1. *Caducidade*
 - 4.6.2. *Denúncia*
 - 4.6.3. *Revogação*
 - 4.6.4. *Resolução*
 - 5. *Direito do Turismo*
 - 5.1. *O livro de reclamações*
 - 5.2. *Processo de reclamação e o ilícito de mera ordenação social*

3.3.5. Syllabus:

- 1. *Brief fundamental Law Notions*
 - 1.1. *Order of Law*
 - 1.2. *Sources of Law*
 - 1.3. *Interpretation and application of Law*
 - 1.4. *Juridical relationship*
- 2. *Introduction to Labour Law*
 - 2.1. *Concept, object and scope*
 - 2.2. *Labour Law sources*
 - 3. *Collective labour*
 - 4. *Individual labour contract*
 - 4.1. *Definition and distinction of similar figures*
 - 4.2. *Parts of labour contract*
 - 4.3. *Incidental elements of labour contract*

- 4.4. Content**
- 4.4.1. Workplace**
- 4.4.2. Return**
- 4.5. Interruption and suspension of the contract**
- 4.5.1. Breaks**
- 4.5.2. Holidays**
- 4.5.3. Faults**
- 4.5.4. Suspension**
- 4.6. Extinction of the contract**
- 4.6.1. Expiry**
- 4.6.2. Terminate**
- 4.6.3. Revocation**
- 4.6.4. Resolution**
- 5. Tourism Law**
- 5.1. Complaints book**
- 5.2. Legal framework of Offenses and Sanctions**

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

A resolução de casos práticos exige que inicialmente se proceda à transmissão do conhecimento teórico em estudo para posteriormente o mesmo seja aplicado na resolução de casos práticos, permitindo assim a sedimentação de conteúdos num plano teórico-prático.

De igual modo, a leitura de obras de referência na área em estudo permitirá desenvolver a capacidade analítica e reflexiva dos discentes.

A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular:

- 1-O1;
- 2-O1;O2;
- 3-O3;
- 4-O1;O2;
- 5-O1;O2, O4

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The domain of sources applicable to this module requires, first, the exposition of the theoretical framework for the subsequent resolution of practical cases, allowing sedimentation contents.

Similarly, the lecture of the bibliography will develop student's analytical and reflective abilities.

Correspondence between the contents and the objectives of this module:

- 1 – O1
- 2 – O1; O2;
- 3 – O3;
- 4 – O1; O2;
- 5 – O1; O2; O4

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

Aulas teórico-práticas:

ME1- Exposição de conteúdos programáticos;

ME2- Resolução de casos práticos.

Autónoma:

ME3- Leitura e análise da bibliografia recomendada.

Recursos Específicos:

ME4- Repatórios científicos de instituições de Ensino Superior e casos práticos resolvidos

Avaliação Periódica:

Componente Teórico/Prática: Realização de 2 testes teórico-práticos - 50% (1.º teste) + 50% (2.º teste). Nota mínima de cada teste: 8,00 valores. Para ter aproveitamento o estudante terá que, pelo menos, ter obtido a nota mínima de 9,50 valores que é calculada através da média dos dois testes.

Avaliação por Exame:

Componente Teórico/Prática: 100%, Realização de um exame teórico-prático, com nota mínima de 9,50 valores

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

Theoretical and practical classes:

1 – Exposure of programmatic contents;

2 – Cases and problem solving.

Self-work:

3 – Lecture and analysis of the recommended bibliography.

Specific Resources:

4 – Resolved practical cases.

Periodic Assessment:

Theoretical/practical Component - 2 tests (50% each), with minimum score of 8 values. Final approval passing grade with a minimum score of 9.50 values.

Exam Assessment:

Theoretical and practical exam (100%), with a minimum score of 9.50 values.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

A resolução de casos práticos exige que inicialmente se proceda à transmissão do conhecimento teórico em estudo para posteriormente o mesmo seja aplicado na resolução de casos práticos, permitindo assim a sedimentação de conteúdos num plano teórico-prático.

De igual modo, a leitura de obras de referência na área em estudo permitirá desenvolver a capacidade analítica e reflexiva dos discentes.

Correspondência entre a metodologia de ensino e os objetivos da unidade curricular:

ME1-O1;O2; O3;O4.

ME2-O1;O2;O3;O4.

ME3-O1;O2;O3;O4.

ME4-O1;O2;O3;O4.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The resolution of practical cases requires that initially we proceed to the transmission of theoretical knowledge in study, to later can be applied in that resolution, thus allowing sedimentation of the contents.

Similarly, the reading of the bibliography will develop student's analytical and reflective abilities.

Correspondence between the teaching methodologies and the learning outcomes:

ME1-O1;O2; O3;O4.

ME2-O1;O2;O3;O4.

ME3-O1;O2;O3;O4.

ME4-O1;O2;O3;O4.

3.3.9. Bibliografia principal:

- **ANTÓNIO PINTO MONTEIRO**, *Noções gerais de Direito, Manuais CEFA, Coimbra, 2003.*
- **BERNARDO DA GAMA LOBO XAVIER**, *Iniciação ao Direito do Trabalho, Editorial Verbo, Lisboa, 1995.*
- **JORGE LEITE**, *Direito do Trabalho, Volumes I e II, Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra, Coimbra, 1998 e 1999.*
- **PAULA QUINTAS**, *Legislação Turística – Anotada, Almedina, Coimbra, 2011.*
- **PAULA QUINTAS e HÉLDER QUINTAS**, *Código do Trabalho – Anotado e Comentado, Almedina, Coimbra, 2010.*

Mapa IV - Projeto e Empreendedorismo Project and Entrepreneurship

3.3.1. Unidade curricular:

Projeto e Empreendedorismo Project and Entrepreneurship

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Mário João Paulo de Jesus Carvalho TP25; OT4

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Luís Lima Santos TP25; OT2

Daniel Filipe Pereira Roberto TP25; OT2

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

1. *Compreender a importância da elaboração de um projeto de investigação na área do turismo, principalmente no que se refere à definição de uma problemática real, explorando-a, analisando-a e criando uma argumentação para o seu desenvolvimento e sustentação;*
2. *Conhecer os instrumentos metodológicos de base e a correta utilização dos métodos e técnicas de recolha de informação;*
3. *Perceber como se legaliza um negócio, em todos os seus domínios funcionais, qualquer que seja a forma jurídica adotada;*
4. *Entender os procedimentos para a realização de apresentações orais;*
5. *Perceber a importância do empreendedorismo nos tempos atuais.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

1. Demonstrate the ability to develop the creation, implementation and promotion of innovative ideas.

To be able to analyze real situations by identifying the related strengths and constraints.

2. Understand the basic methodological tools and the correct use of methods and techniques for gathering information

3. Understand the legal necessities for a business.

4. Understand the procedures for oral presentations.

5. Understand the importance of entrepreneurship in actual times.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1.ª Parte:

1. *Enquadramento teórico da investigação e metodologias científicas, a relação entre a teoria e a investigação empírica; tipos, metodologias, objectivos e campos de investigação;*
2. *Organização e desenvolvimento de um trabalho de investigação;*
3. *Métodos e técnicas de recolha de informação: fontes primárias e secundárias; questionários, entrevistas, observação, textos, estatísticas e outros;*
4. *Redacção e apresentação de um trabalho de investigação;*
5. *Apresentação oral do trabalho.*

2.ª Parte:

6. O conceito e o âmbito do empreendedorismo;

7. O perfil do empreendedor;
8. O Plano de negócio;
9. Financiamento de projetos e sistemas de incentivos ao empreendedorismo.

3.3.5. Syllabus:

1st part:

1. Review of all concepts and methods needed for research.
2. Revision of formal aspects related to design and presentation of academic or business projects.
3. Planning, implementation and monitoring of field work required to complete the Project.
4. Conceptualization of a research project.
5. Oral presentation of the project.

2nd part:

6. Concept of entrepreneurship
7. Entrepreneur profile
8. Business plan
9. Project financing and incentive systems.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. Os vários temas abordados focam matérias que se articulam entre si promovendo a aprendizagem e o conhecimento. A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular.

1ª parte – Objetivos 1, 2 e 4;

2ª parte – Objetivos 3 e 5.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabuses are structured to promote the development and the acquisition of the proposed competencies underlying the objectives. The covered topics focus matters that articulate with each other promoting learning and knowledge. Below it is presented the correspondence between the adopted syllabus and the objectives of the curricular unit.

1st part – Objectives 1, 2 and 4;

2nd part – Objectives 3 and 5.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial: Ensino T (ME1): apresentação conteúdos programáticos; análise de casos de sucesso com recurso a testemunhos de empreendedores.

Ensino TP (ME2): aplicação de conhecimentos TP; recolha de informação; monitorização dos trabalhos.

Autónoma: Estudo acompanhado (ME3): aplicação de conhecimentos teóricos e práticos; pesquisa e recolha de informação relevante.

Recursos Específicos: Moodle; Laboratório de Informática e /ou outro(s) laboratórios necessários para o desenvolvimento do projeto.

Nos termos do Regulamento de Avaliação do Aproveitamento dos Estudantes da ESTM/IPL, existe três momentos de avaliação: Exame Época Normal, Exame Época de Recurso e Exame Época Especial.

Componente A: Trabalho Escrito - 70%, composto por 3 fases: 1ª fase-Pré-projeto; 2ª fase- Fundamentação teórica do tema do Projeto; 3ª fase - Trabalho Final de Projeto

Componente B: Apresentação Oral (discussão Pública) - 30%

A aprovação corresponde a uma nota final ponderada igual ou superior a 9,50.

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presentiel:

ME1 - Theoretical classes: application of theoretical and practical knowledge. Case study analyses.

ME2 - Theoretical-practical developing program contents. Research and monitoring student development

Self-work:

ME3 - Tutorials: developing critical and autonomies. Research related to the subject, collecting relevant and scientific information.

Specific Resources: Moodle; Computer Laboratory, and any other laboratory necessary for the project development.

For this curricular unit, the Approval System of ESTM/IPL has three assessment moments: Normal Exam, Appeal Exam and Special Exam periods and the following components:

Component A: Written work: 70%

Three phases:

Phase 1-Pre project

Phase 2 - Theoretical part of the project.

Phase 3- Final project.

Componenet B: Oral presentation (public defense) – 30%

Approval of passing grade is 9,50.

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem. Apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

- *ME1 – Objetivos 1 a 5*
- *ME2 - Objetivos 1 a 5*
- *ME3 - Objetivos 1 a 5*

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The adopted teaching methodologies involve an active participation of students in the learning process. Below is presented the correspondence between the adopted teaching methodologies and the objectives of the curricular unit.

- *ME1 – Objetives 1 to 5*
- *ME2 - Objetives 1 to 5*
- *ME3 - Objetives 1 to 5*

3.3.9. Bibliografia principal:

- *Baraño, A. (2004). Métodos e técnicas de investigação em gestão: manual de apoio à realização de trabalhos de investigação. Lisboa, Sílabo.*
- *Ceia, C. (2003). Normas para apresentação de trabalhos científicos, 4.^a edição. Lisboa: Editorial Presença.*
- *Madeira, A., Abreu, M. (2004). Comunicar em ciéncia: como redigir e apresentar trabalhos científicos. Lisboa, Editora Escolar.*
- *Pantelidis, I. (2014), The Routledge Handbook of Hospitality Management, 1st Edition, Routledge.*
- *Bucha, A. (2009). Empreendedorismo. Lisboa, Editora RH.*
- *Pascarella, R y Fontes Filho, J.R (2010). “Competitividad de los destinos turísticos” en Estudios y perspectivas de turismo, Vol. 19, pp.1-17*
- *Serra, F., Portugal, M. (2009). Casos de Estudo - Usar, Escrever e Estudar. Lisboa, LIDEL.*
- *Leigh, Webster e Ivanov (2012), Future Tourism: Political, Social and Economic Challenges (Advances in Tourism), Routledge*

Mapa IV - Estágio Traineeship

3.3.1. Unidade curricular:

Estágio Traineeship

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Anabela Clemente Elias Almeida TP15; supervisão30; OT2

3.3.3. Outros docentes e respetivas horas de contacto na unidade curricular:

Fernanda Maria Fernandes Oliveira Supervisão30; OT2

Paulo Jorge dos Santos Almeida Supervisão30; OT2

Cátia Coutinho Siopa Supervisão30; OT2

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- a) Registar a experiência no mundo empresarial;
- b) Desenvolver capacidades analíticas e críticas;
- c) Comunicar os conhecimentos adquiridos de uma forma escrita e oral;
- d) Utilizar conhecimentos apreendidos em outras unidades curriculares nos domínios de contabilidade e finanças, marketing, estratégia e gestão, gestão da restauração e catering.
- e) Aplicar e desenvolver capacidades de relacionamento interpessoal, trabalho de equipa e atendimento

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- a) Develop experience in the business world;
- b) Develop analytical and critical skills;
- c) Communicate the acquired knowledge, written and orally;
- d) Use knowledge acquired obtained in the fields of accounting and finance, marketing, strategy and management, management of restaurant and catering.
- e) Apply and develop interpersonal skills, teamwork and service.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

Adequando a cada empresa específica, o registo/participação nas tarefas deverá dar atenção aos seguintes aspetos:

- 1.Organização da entidade;
- 2.Funções e tarefas a desenvolver;
- 3.Exigências, desafios e aspetos particulares no campo da gestão da restauração e catering.
4. Elaboração do relatório (metodologia para trabalhos escritos).

5.Áreas/funções elegíveis para a realização de estágio:

- Assistente de F&B - Trabalhar com o Diretor de F&B na coordenação, orientação e controlo.
- Gestão do Economato - controlo de stocks, armazenamento, conservação e distribuição de géneros alimentícios e outros produtos.
- Controlo de Custos - Política de pricing; elaborar orçamentos; análise de rendibilidade por cliente.
- Empresas de Catering
- Cozinha - Preparação e confeção dos alimentos; Colaboração na elaboração das ementas; Empratamento e guarnição; Preparação de doces.
- Restaurante - Serviço de mesa; serviço de vinhos.
- Bar - Serviço de balcão e mesa, preparações de cafetaria, bebidas e snacks.

3.3.5. Syllabus:

According to the specific company, the duties and tasks will have in mind the following aspects:

1. Organization of the business;
2. Functions and tasks;
3. Demands, challenges and particular restaurant and catering management aspects;
4. Elaboration of Training report (methodology for written papers).

Areas / functions eligible for the realization of the training:

- F & B Assistant - Works with the Director of F & B in the coordination, guidance and control.

- Storage management - stocks control, storage, conservation and distribution of food and other products;
- Cost Control management - Pricing politics; budget control; rendibility control per client.
- Catering company.
- Kitchen - Food preparation and execution; Collaboration in drawing up menus;
- Restaurant – Table service; wine service.
- Bar - counter and table service , cafeteria preparations, drinks and snacks.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos estão estruturados de modo a promover o desenvolvimento e a aquisição das competências propostas nos objetivos. As entidades recetoras (local de estágio) são selecionadas de modo a permitir ao estudante uma primeira inserção em ambiente de trabalho e em funções relacionadas com a sua área de formação (numa empresa de catering, estabelecimento hoteleiro, estabelecimento de restauração e bebidas). Os conteúdos programáticos são desenvolvidos tendo em conta o objetivo de conhecer a realidade e o funcionamento normal da atividade de uma empresa bem como sistematizar e articular conhecimentos para a elaboração do relatório.

A seguir apresenta-se a correspondência entre os conteúdos programáticos adotados e os objetivos da unidade curricular:

- 1 – a); b); c); d); e)
- 2 - a); b); c); d); e)
- 3- a); b); c); d); e)
- 4- a); b); c); d); e)
- 5- a); b); c); d); e)

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus is structured so as to promote the development and acquisition of skills in the proposed goals. The various themes focus on matters that are mutually interconnected promoting learning and knowledge. The following is the correspondence between the syllabus adopted and the objectives of the course.

- 1 – a); b); c); d); e)
- 2 - a); b); c); d); e)
- 3- a); b); c); d); e)
- 4- a); b); c); d); e)
- 5- a); b); c); d); e)

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Presencial:

ME1- Aulas teórico-práticas: pesquisa bibliográfica e de informação; Apoio na execução do relatório.

ME2- Estágio: A permanência na entidade recetora (empresa de catering, estabelecimento hoteleiro, estabelecimento de restauração e bebidas) durante o estágio consistirá no acompanhamento das actividades executadas.

Autónoma:

ME3-Orientação Tutorial, aplicação de conhecimentos teóricos; apoio na resolução de desafios e problemas surgidos durante o estágio; apoio aos estudantes na elaboração das tarefas do relatório.

Recursos Específicos: Moodle.

A avaliação nos termos do Regulamento Académico do 1.º ciclo de estudos do IPLeiria, tem três momentos: Exame de Época Normal, Exame de Época de Recurso, Exame de Época Especial.

Avaliação por Exame:

O cálculo da Nota Final (NF) deve obedecer à seguinte fórmula:

NF= (0,50×N ER) + (0,50×N Júri); nota mínima de 10 valores.

Sendo: N= Nota; ER = avaliação da Entidade Recetora; Júri = avaliação relatório escrito

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presential:

LM1. Theoretical-practical Development of the syllabus through the implementation of active learning support in developing the traineeship report.

LM2: traineeship

Self-work:

LM3. Tutorials: application of theoretical and practical knowledge, support during the traineeship period.

Specific Resources: Moodle

The final evaluation of the traineeship follows, the IPL/ESTM regulation, three occasions: Normal Exam; Appeal Exam and Special Exam periods.

Exame Assessment:

Final Grade (NF) formula:

NF= (0,50×N ER) + (0,50×N Jury); minimum passing grade 10.

Being: N= grade; ER = Receiving Entity grade; Jury = written report grade

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem em contexto de trabalho empresarial e assim poderem aplicar/consolidar os conhecimentos adquiridos. As aulas teóricas-práticas e tutorias serão direcionadas para apoiar as diferentes etapas do estágio, bem como acompanhar o estudante na elaboração do relatório final. A seguir apresenta-se a correspondência entre as metodologias adotadas e os objetivos da unidade curricular.

ME1 – a) a d)

ME2 – a) a d)

ME3 - a) a d)

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The teaching methods adopted involve the active participation of students in the learning process. The following table shows the correspondence between the adopted methodologies and objectives of the course.

ME1 – a) a d)

ME2 – a) a d)

ME3 - a) a d)

3.3.9. Bibliografia principal:

- Ceia, Carlos (2003). *Normas para apresentação de trabalhos científicos, 4.ª edição.* Lisboa, Editorial Presença.
- Madeira, Ana Carla; Abreu, Maria Manuel (2004) *Comunicar em ciência: como redigir e apresentar trabalhos científicos.* Lisboa, Editora Escolar.
- Azevedo, Mário (2000). *Teses, relatórios e trabalhos escolares.* Lisboa, Universidade Católica Editora.

4. Descrição e fundamentação dos recursos docentes do ciclo de estudos**4.1 Descrição e fundamentação dos recursos docentes do ciclo de estudos****4.1.2 Equipa docente do ciclo de estudos****4.1.2. Equipa docente do ciclo de estudos / Teaching staff of the study programme**

Nome / Name	Grau / Degree	Área científica / Scientific Area	Regime de tempo / Employment link	Informação/ Information
-------------	---------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-------------------------

Ana Luísa de Oliveira Gonçalves Pires	Doutor	Literatura	100	Ficha submetida
Ana Raquel Marques Simões	Licenciado	Hotelaria	50	Ficha submetida
Ana Sofia da Costa Viana	Doutor	Marketing e Comércio Internacional	100	Ficha submetida
Anabela Clemente Elias Almeida	Doutor	Ciências Empresariais	100	Ficha submetida
Ângela Margarida de Sousa Pereira	Doutor	Informática	100	Ficha submetida
Cátia Nunes Malheiros Ferreira	Doutor	Administração de Empresas e Comércio Internacional	100	Ficha submetida
Conceição Ilda da Silva Gomes	Doutor	Ciências Empresariais-Contabilidade	100	Ficha submetida
Daniel Filipe Pereira Roberto	Licenciado	Restauração e Catering	50	Ficha submetida
Fernanda Maria Fernandes Oliveira	Doutor	Turismo	100	Ficha submetida
Francisco Nicolau Domingos	Doutor	Direito	100	Ficha submetida
Luís Lima Santos	Doutor	Ciências Económicas e Empresariais	100	Ficha submetida
Luis Filipe Cardoso Figueiredo Calejo Machado	Licenciado	Hotelaria e Restauração	50	Ficha submetida
Maria Sofia Fernandes de Pinho Lopes	Doutor	Matemática	100	Ficha submetida
Maria Jorge Geraldes Campos	Doutor	Biotecnologia e Investigação Biomédica	100	Ficha submetida
Mário João Paulo de Jesus Carvalho	Doutor	Economia	100	Ficha submetida
Clemente Miguel Móteo	Licenciado	Enologia	50	Ficha submetida
Nuno Miguel Castanheira Almeida	Doutor	Management & Marketing	100	Ficha submetida
Patrícia dos Santos Borges	Mestre	Hotelaria	60	Ficha submetida
Paula Cristina Simões Cabral	Licenciado	Línguas e Literaturas Modernas	100	Ficha submetida
Paula Alexandra Gomes Aguiar Cardoso	Licenciado	Línguas e Literaturas Modernas	100	Ficha submetida
Paulo Jorge dos Santos Almeida	Doutor	Ciências Empresariais	100	Ficha submetida
Raúl dos Santos Ribeiro Ferreira	Licenciado	Gestão Turística e Hoteleira	55	Ficha submetida
Ricardo Manuel Carrilho Bonacho	Licenciado	Design de Comunicação	20	Ficha submetida
Rui Alberto de Freitas Martins	Licenciado	Gestão de Empresas	100	Ficha submetida
Samuel Filipe Gerardo Oliveira Sousa	Licenciado	Hotelaria e Restauração	60	Ficha submetida
Sofia Teixeira Eurico	Doutor	Turismo	100	Ficha submetida
Susana Filipa Jesus Silva	Doutor	Biociências Alimentares	100	Ficha submetida
Cátia Coutinho Siopa	Doutor	Gestão de Empresas	100	Ficha submetida
Carla Isabel Santos e Sousa Bento	Mestre	Gestão e Sustentabilidade em Turismo	50	Ficha submetida
(29 Items)			2445	

<sem resposta>

4.2. Dados percentuais dos recursos docentes do ciclo de estudos

4.2.1. Corpo docente próprio do ciclo de estudos

4.2.1.1. Corpo docente próprio do ciclo de estudos / Full time teaching staff

Corpo docente próprio / Full time teaching staff	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Nº de docentes do ciclo de estudos em tempo integral na instituição / No. of full time teachers:	20	81.8

4.2.2. Corpo docente do ciclo de estudos academicamente qualificado

4.2.2. Corpo docente do ciclo de estudos academicamente qualificado / Academically qualified teaching staff

Corpo docente academicamente qualificado / Academically qualified teaching staff	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor (ETI) / Teaching staff with a PhD (FTE):	17	69.5

4.2.3. Corpo docente do ciclo de estudos especializado

4.2.3. Corpo docente do ciclo de estudos especializado / Specialized teaching staff

Corpo docente especializado / Specialized teaching staff	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor especializados nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Teaching staff with a PhD, specialized in the main areas of the study programme (FTE):	10	40.9
Especialistas, não doutorados, de reconhecida experiência e competência profissional nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Specialists, without a PhD, of recognized professional experience and competence, in the main areas of the study programme (FTE):	9	36.8

4.2.4. Estabilidade do corpo docente e dinâmica de formação

4.2.4. Estabilidade do corpo docente e dinâmica de formação / Teaching staff stability and training dynamics

Estabilidade e dinâmica de formação / Stability and training dynamics	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos em tempo integral com uma ligação à instituição por um período superior a três anos / Full time teaching staff with a link to the institution for a period over three years:	18	73.6
Docentes do ciclo de estudos inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano (ETI) / Teaching staff registered in a doctoral programme for more than one year (FTE):	3	12.3

4.3. Procedimento de avaliação do desempenho

4.3. Procedimento de avaliação do desempenho do pessoal docente e medidas para a sua permanente atualização:

Ao nível da avaliação de desempenho docente, constituem procedimentos de recolha de informação da atuação dos docentes: a aplicação dos questionários pedagógicos semestrais feitos aos alunos por cada unidade curricular, onde é avaliado o desempenho do docente; a aplicação dos questionários pedagógicos semestrais à equipa docente e ao responsável da equipa docente; a receção de reclamações dos estudantes pelo coordenador de curso; os dados académicos sobre o desempenho dos estudantes, acessíveis no sistema de informação do curso; os relatórios de atividades dos docentes, que são apreciados pelo conselho técnico-científico. A análise desta informação é feita no relatório do responsável de cada unidade curricular, onde é proposto um plano de atuação de melhoria dos resultados; no relatório anual de curso, da responsabilidade do coordenador de curso e da comissão científico-pedagógica de curso e sujeito a apreciação pelo Conselho para a Avaliação e Qualidade, onde são analisados os resultados académicos, dos questionários pedagógicos a docentes e alunos e são propostas medidas de melhoria; através da identificação de docentes com resultados a melhorar; na informação do coordenador de curso ao diretor da UO sobre situações que sejam suscetíveis de reserva (art.º 77 dos estatutos do IPL); e também pela Direção que controla todos o processo administrativo e responde a qualquer problema que suja sobre determinado docente. De forma transversal é também avaliado o desempenho dos docentes através RADD – Regulamento Avaliação do Desempenho Docente, com uma periodicidade de 3 anos, são avaliadas as dimensões técnico-científica, pedagógica e organizacional, com indicação e avaliação de todas as atividades desenvolvidas em cada triénio e havendo mínimos obrigatórios para cumprir. Constituem procedimentos de permanente

atualização e promoção dos resultados da atuação do pessoal docente a possibilidade de formação contínua, nomeadamente a promovida pela Unidade de Ensino à Distância do IPL, assim como os programas de qualificação do corpo docente.

4.3. Teaching staff performance evaluation procedures and measures for its permanent updating:

In terms of performance assessment, the procedures for collecting information of the performance of teachers include: the pedagogical questionnaires carried out every semester among students in which the academic staff is evaluated; pedagogical questionnaires carried out every semester among the academic staff; reception of students complaints by the course coordinators; data on the academic performance of students available in the course information system; the teachers reports of activities, which are analyzed by the technical and scientific board. The analysis of this information is made in the report of the head teacher of each curricular unit, who may propose an action plan to improve performance; in the annual course report, which is the responsibility of the course coordinator and the scientific and pedagogical commission and subject to ongoing consideration by the Assessment and Quality Council, and which analyzes the academic results, the teachers and students questionnaires and measures for improvement proposed; by identifying teachers with results that need to be improved; in the information provided by the course coordinator to the director of the unit about sensitive situations (Article 77 of the Statutes of IPL); and also by the Dean that controls all the administrative process and respond to any problem that dirty on a particular teacher Across the board is also evaluated the performance of teachers through RADD - Regulation of the Teacher Performance Assessment, with a periodicity of three years, assesses the technical and scientific, pedagogical and organizational dimensions, with indication and evaluation of all activities in each triennium and having minimum required to fulfill. Procedures for the updating and promotion of the performance results of the academic staff are the possibility of ongoing training, in particular that which is organized by the Distance Education Unit of the IPL (UED), as well as teacher training programs.

5. Descrição e fundamentação de outros recursos humanos e materiais

5.1. Pessoal não docente afeto ao ciclo de estudos:

A implementação do ciclo de estudos envolve vários serviços administrativos e o trabalho de vários profissionais, incluindo Serviços Académicos, Gabinete de Apoio à Coordenação, Recursos Humanos, Biblioteca, Serviços Financeiros, Serviços de Ação Social e Gabinete de Estágios, todos adstritos ao presente ciclo de estudos. O Gabinete Apoio à Coordenação funcionará como o serviço que coadjuva diretamente a coordenação do ciclo de estudos e a execução/acompanhamento do curso. O processo de divulgação do curso à comunidade exterior será da responsabilidade conjunta dos responsáveis do Gabinete de Imagem e Comunicação e da Coordenação de curso. O apoio aos docentes e aos alunos no domínio dos recursos a mobilizar para a formação será prestado pelos técnicos dos Serviços de Documentação e dos Serviços de Informática. As aulas laboratoriais têm o apoio dos técnicos de laboratório da ESTM, no total de 4 funcionários, 2 dos quais licenciados e os restantes 2 com o grau de Mestre.

5.1. Non teaching staff allocated to the study programme:

The implementation of the course of study involve several administrative departments, including Academic Services, Coordination Support Office, Communications and Image Office (GIC), Human Resources Service, Financial Services, Library, Social Action and Traineeships Office, all attached to this cycle of studies. The Coordination Support Office will function as a service that directly assists the coordination of the course and implementation / monitoring of the course. The process of publishing the course to the outside community will be the collective responsibility of officials from the Office of Image Communication and Coordination Course. Support for teachers and students in the area of mobilizing resources for training will be provided by staff of the Documentation Services and Computer Services. The laboratory lessons have the support of the lab technicians, a total of 4 ESTM employees, 2 of which licensed and the other 2 with the degree of master.

5.2. Instalações físicas afetas e/ou utilizadas pelo ciclo de estudos (espacos letivos, bibliotecas, laboratórios, salas de computadores, etc.):

A ESTM dispõe de 36 salas de aula, 5 salas de informática, 4 delas com capacidade para 40 pessoas, anfiteatro, auditório, sala de estudo com 250m², gabinetes de investigação, gabinetes de docentes, salas de reuniões, cantina, bar, 2 residências e biblioteca.

A componente letiva, as aulas teóricas e teórico-práticas presenciais decorrerão em salas equipadas com recursos multimédia e informáticos. As aulas práticas dispõem de uma série de laboratórios devidamente equipados, nomeadamente:

- Hotel escola – Restaurante
- Hotel escola – Copa
- Hotel escola – Receção
- Sala Prática de Bar
- Sala Prática de Cozinha

- **Laboratório de Análise Sensorial (10 cabines de prova e cozinha de apoio)**
- **Laboratório de Tecnologia Alimentar**
- **Laboratório de Microbiologia**
- **Laboratório de Biotecnologia**
- **Laboratório de Química**
- **Edifício CeteMares (2000m²).**

5.2. Facilities allocated to and/or used by the study programme (teaching spaces, libraries, laboratories, computer rooms, etc.):

ESTM has 36 classrooms, all equipped with projection and computer resources, five computer rooms, four of them with capacity for 40 people, an amphitheater, auditorium, study hall with 250m², research offices, faculty offices, meeting rooms, canteen, bar, 2 residences and library.

Class lectures and classroom practices will take place in classrooms equipped with multimedia resources and computer with appropriate dimensions to the number of students expected to attend the course in order to facilitate interaction. The practical laboratory classes feature a series of laboratories:

- Hotel Restaurant practice room
- Hotel kitchenette practice room
- Hotel Reception practice room
- Practical Bar Room
- Practical Kitchen Room
- Laboratory of Sensorial Analysis (10 individual booths and support kitchen)
- Laboratory of Food Technology
- Laboratory of Microbiology
- Laboratory of Biotechnology
- Laboratory of Chemistry
- Research Building Cetmares (2000m²)

5.3. Indicação dos principais equipamentos e materiais afetos e/ou utilizados pelo ciclo de estudos (equipamentos didáticos e científicos, materiais e TICs):

A ESTM disponibilizará todos os recursos essenciais ao bom funcionamento do ciclo de estudos. As salas de aula estão equipadas com meios áudio-visuais (projektors, sonorização) e multimédia (computador, quadro interactivo). A ESTM dispõe de rede Wireless em todos os espaços do campus. Os laboratórios estão dotados de equipamento, nomeadamente, estufas, evaporadores, fermentadores, balanças, unid Kjeldhalarcas congeladoras (-20 e -80°C), hottes, centrifugas, pasteurizador congelador de placas, secador de tabuleiros e spray dry, rotavapor, cutter, Máquina de lavar loiça; frigoríficos, Carro quente; Triturador de gelo manual; Espremedor de citrinos; Máquina de cubo de gelo, Forno misto 400V, Banho de Maria elétrico, Router para banho maria, Máquina embaladora a vácuo, abatedor de temperatura, entre outros. O acesso a conteúdos científicos assegurado pela rede de bibliotecas dos campi IPL, num total de 5 bibliotecas, com acesso integrado a partir de qualquer delas, e com acesso ao B-on.

5.3. Indication of the main equipment and materials allocated to and/or used by the study programme (didactic and scientific equipments, materials and ICTs):

ESTM will provide all the resources essential for the proper functioning of the course. The classrooms are equipped with audio-visual materials (projector, sound system) and multimedia (computer, interactive whiteboard). ESTM offers wireless network in all areas of the campus. The laboratories are equipped with various equipment, including Spectrometers, thermocycler, stoves, coolers, fermentors, scales, flow chambers, fume cupboards, magnifiers and microscopes, centrifuges, freezers (-20 and -80 degrees C), dish washers, refrigerators, restaurant cooking stove, ice makers, juice makers, ovens, router, and many more equipment. Access to scientific content be provided by the library network of campi in the IPL, a total of five libraries, with integrated access from any of them and access to the b-on system.

6. Atividades de formação e investigação

Mapa VI - 6.1. Centro(s) de investigação, na área do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua Atividade científica

6.1. Mapa VI Centro(s) de investigação, na área do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua atividade científica / Research Centre(s) in the area of the study

programme, where the teachers develop their scientific activities

Centro de Investigação / Research Centre	Classificação (FCT) / Mark (FCT)	IES / Institution	Observações / Observations
CITUR - Centro de Investigação Aplicada em Turismo	Fair	ESTM / IPL	Existe desde do ano 2008.
MARE IPLeiria – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente	Excelente	ESTM / IPL	Com instalações no edifício de investigação denominado CETEMARES

Perguntas 6.2 e 6.3

6.2. Mapa resumo de publicações científicas do corpo docente do ciclo de estudos, na área predominante do ciclo de estudos, em revistas internacionais com revisão por pares, nos últimos cinco anos (referenciação em formato APA):

<http://a3es.pt/si/iportal.php/cv/scientific-publication/formId/b82627d6-9e4b-5db0-91c8-57f3b86ed027>

6.3. Lista dos principais projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais em que se integram a. Atividades científicas, tecnológicas, culturais e artísticas desenvolvidas na área do ciclo de estudos:

- Concurso “Think Big, Think Ocean” (abril de 2016). Sea Change is an EU H2020 funded project that aims to establish a fundamental “Sea Change” in the way European citizens view their relationship with the sea, by empowering them, as Ocean Literate citizens, to take direct and sustainable action towards a healthy ocean, healthy communities and ultimately a healthy planet
- Concurso “Origens” promovido pelo Intermarché,2016
- Projeto “Pepinos do Mar”, financiado pelo PROMAR (GacOeste) e promovido pelo Pavilhão do Conhecimento e Ciência Viva, em Lisboa,2015
- Concurso culinário, organização de uma etapa na ESTM, do Jovem Talento da Gastronomia, em colaboração com a Edições do Gosto,2015
- Concurso Nacional Fish Gourmet no evento Peixe em Lisboa, promovido DOCAPESCA,2015.
- Showcooking, para clientes Makro Leiria,âmbito da Feira de Hotelaria,2015.
- Desenvolvimento e investigação de receitas para a empresa Docapesca – Portos e Lotas, SA, tutelada pelo Ministério das Pescas,2013 a 2016

6.3. List of the main projects and/or national and international partnerships, integrating the scientific, technological, cultural and artistic activities developed in the area of the study programme:

- Contest “Think Big, Think Ocean” (April 2016). Sea Change is an EU H2020 funded project that aims to establish a fundamental “Sea Change” in the way European citizens view their relationship with the sea, by empowering them, as Ocean Literate citizens, to take direct and sustainable action towards a healthy ocean, healthy communities and ultimately a healthy planet
- Contest “Origens” promoted by Intermarché,2016
- Project “Cucumbers of the Sea” financed by PROMAR (GacOeste) promoted by Pavilhão do Conhecimento e Ciência Viva, in Lisbon
- Culinary contest, ESTM organized a phase, of Jovem Talento da Gastronomia, with Edições do Gosto,2015
- National Contest Fish Gourmet in event Peixe Lisbon, promoted by DOCAPESCA,2015
- Showcooking, for MAKRO Leiria clients, in the Feira de Hotelaria,2015
- Development and research of recipes for DOCAPESCA,2013-2016

7. Atividades de desenvolvimento tecnológico e artísticas, prestação de serviços à comunidade e formação avançada

7.1. Descreva esta. Atividades e se a sua oferta corresponde às necessidades do mercado, à missão e aos objetivos da instituição:

- Eventos especiais organizados

Dia de RC, workshops e palestras sobre a temática do curso

Mostra Gastronómica apresentar as 11 regiões gastronómicas portuguesas para toda a comunidade

À Mesa com Profissionais de RC, almoço de convívio entre finalistas do curso e profissionais do setor

- **Concursos**

Intermarché Programa Origens desenvolvimento de Almondegas de cavala

A Docapesca, desenvolvimento de receitas de hambúrguer de cavala e conservas

- **Serviços**

18ª Edição Conxemar formas inovadoras de confeccionar o pescado das lotas portuguesas

1º Cimeira Portugal's Future Hoteliers Summit

Noite Europeia dos Investigadores "Comer sem desperdício" no Pavilhão do Conhecimento, Lisboa

Apresentação do livro "DO MAR AO PRATO" no Forte de Peniche com presença do Chef António Alexandre

8ªedição Southampton Boat Show Docapesca/Portugal Náutico, promover o pescado das lotas e as conservas portuguesas

MEO RIP CURL PRO PORTUGAL,PENICHE

Tall Ships nos navios Santa Maria Manuela, Creoula e Vera Cruz

7.1. Describe these activities and if they correspond to the market needs and to the mission and objectives of the institution:

- **Special events organized**

RC Day, workshops and lectures on the theme of the course

Gastronomic Show, presenting 11 Portuguese gastronomic regions to the whole community

At the Table with RC, lunch among finalists of the course and professionals from the restaurant and catering industry

- **Contests**

Intermarché, Origins Program, national produce support, developed "Mackerel Meatballs"

DOCAPESCA, development of mackerel burgers, and recipes for canned fish

- **Services**

18th Edition Conxemar innovative ways of preparing the fish of the Portuguese harbors

1st summit of Portugal's Future Hoteliers Summit

European Night of Researchers "Eating without waste" no Pavilhão do Conhecimento Lisbon

Launch of recipe book "DO MAR AO PRATO" in Peniche Fort, with the presence of Chef António Alexandre

8thedition Southampton Boat Show Docapesca/Portugal Náutico, promoting Portuguese fish from the harbor

MEO RIP CURL PRO PORTUGAL,PENICHE

Tall Ships, ships of Santa Maria Manuela, Creoula and Vera Cruz

8. Enquadramento na rede de formação nacional da área (ensino superior público)

8.1. Avaliação da empregabilidade dos graduados por ciclos de estudos similares com base nos dados do Ministério que tutela o emprego:

Da análise dos dados do Portal Infocursos, tendo por base os Centros de Emprego do Instituto do Emprego e Formação Profissional em 30 de Junho de 2016, confirma-se uma taxa de empregabilidade na ordem dos 94% dos licenciados na área da Hotelaria e Restauração e especificamente em Restauração e Catering. Assim, tem esta área de formação uma grande empregabilidade, estando acima da média nacional que se centra nos 92% e, tendo em conta o crescimento do turismo no mundo, perspetiva-se neste sector da hotelaria e restauração um contínuo crescimento e uma necessidade de mais profissionais qualificados com índices de empregabilidade elevados.

8.1. Evaluation of the graduates' employability based on Ministry responsible for employment data:

Of the analyses of the Infocursos portal, based on the Employment Centers of the Institute of Employment and Professional Training of June 30, 2016, confirms an employability rate of about 94% of graduates in the field of hotel and restaurant industry sector and specifically in Restaurant and Catering. Therefore, this training area has a large employability rate, which is above the national average, which focuses on 92% and taking into account the growth of tourism in the world, the perspectives of this sector of hotel and restaurant industry is in continued growth and has a need for more qualified professionals with high employability rates.

8.2. Avaliação da capacidade de atrair estudantes baseada nos dados de acesso (DGES):

Segundo os dados da DGES, em 2016 os cursos na área da Hotelaria e Restauração tiveram uma taxa de ocupação de vagas no CNA 1ª fase, na ordem dos 96% e com um total de candidatos de 1ª opção na ordem dos 97%, ou seja mais candidatos de 1ª opção do que o total de entradas verificadas. Assim, verifica-se que o interesse dos estudantes que estão no ensino secundário é muito pela área em questão e que, atendendo aos vários cursos lecionados nas Escolas Secundárias e Profissionais, o interesse pela área em questão vai continuar e as percentagens verificadas em 2016 poderão ter tendência para crescer. Estamos assim convictos que o ciclo de estudos proposto vai de encontro às motivações dos futuros estudantes e às necessidades do sector de atividade.

8.2. Evaluation of the capability to attract students based on access data (DGES):

According to data from DGES, in 2016 the courses of the Hotel and Restaurant Industry had an average occupancy rate in the National Admittance 1st phase, of about 96% and a total of 1st option candidates of about 97%. Meaning that there was more candidates in 1st option than the total number of verified entries. Thus, it appears that the interest of students who are in secondary school, has much to do with the area in question and given the number of courses taught in the Secondary and professional Schools, the interest for the area in question will continue and the percentages verified in 2016 will probably have a tendency to increase. We are convinced that the study cycle proposed meets the motivations of potential students and the needs of the business sector.

8.3. Lista de eventuais parcerias com outras instituições da região que lecionam ciclos de estudos similares:

A ESTM tem protocolos celebrados com várias Escolas Secundárias e Profissionais da Região, que lecionam cursos secundários e profissionais na área da Hotelaria e Restauração, onde colaboramos na organização de eventos, visitas de estudo e seminários temáticos na área, participação em dias abertos e sessões práticas, motivando assim os seus alunos a prosseguirem estudos no Ensino Superior. Assim destacamos:

Escola Secundária Rafael Bordalo Pinheiro – Caldas da Rainha

Escola Secundária da Lourinhã – Lourinhã

Escola Secundária de Peniche – Peniche

Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Oeste – Caldas da Rainha

Escola Profissional de Ourém – Ourém

Escola Profissional de Hotelaria de Fátima – Fátima

Escola Profissional de Leiria – Leiria

8.3. List of eventual partnerships with other institutions in the region teaching similar study programmes:

ESTM has protocols with various Secondary Schools and Professional Schools of the Region, that teach secondary and professional courses of the hotel and restaurant industry.

ESTM collaborates in events, field trips, thematic seminars, open days, practical sessions, motivating their students to continue their studies to a 1st cycle degree. We highlight the following schools:

Escola Secundária Rafael Bordalo Pinheiro – Caldas da Rainha

Escola Secundária da Lourinhã – Lourinhã

Escola Secundária de Peniche – Peniche

Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Oeste – Caldas da Rainha

Escola Profissional de Ourém – Ourém

Escola Profissional de Hotelaria de Fátima – Fátima

Escola Profissional de Leiria – Leiria

9. Fundamentação do número de créditos ECTS do ciclo de estudos

9.1. Fundamentação do número total de créditos ECTS e da duração do ciclo de estudos, com base no determinado nos artigos 8.º ou 9.º (1.º ciclo), 18.º (2.º ciclo), 19.º (mestrado integrado) e 31.º (3.º ciclo) do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março:

O número total de créditos e a duração do ciclo de estudos está de acordo com o definido no nº1 do artigo 8º do Decreto-Lei nº 74/2006 de 24 de Março e do Decreto-lei nº 115/2013 de 7 de Agosto. Especificamente, o ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Gestão da Restauração e Catering tem 180 créditos e uma duração de seis semestres curriculares de trabalho dos estudantes. A atribuição de créditos (ECTS) é feita de acordo com o disposto no Decreto-lei nº 42/2005. Assim, o artigo 5º, Número de

créditos, refere que o trabalho de um ano curricular realizado a tempo inteiro situa-se entre mil e quinhentas e mil seiscentas e oitenta horas e é cumprido num período de 36 a 40 semanas. Refere ainda que o número de créditos correspondente ao trabalho de um ano curricular realizado a tempo inteiro é de 60.

9.1. Justification of the total number of ECTS credits and of the duration of the study programme, based on articles no.8 or 9 (1st cycle), 18 (2nd cycle), 19 (integrated master) and 31 (3rd cycle) of Decreto-Lei no. 74/2006, March 24th:

The total number of credits and the duration of the study cycle is consistent with that defined in paragraph 1 of Article 8 of Decree-Law No. 74/2006 of 24 March and Decree-Law N° 115/2013 of 7 August . Specifically, the study cycle leading to an 1st cycle degree has 180 credits and a normal duration of six semesters of student's work. The allocation of credits (ECTS) is made in accordance with the provisions of Decree-Law no. 42/2005. Article 5, Number of credits, states that the work of one year full-time academic is between one thousand and five hundred and one thousand six hundred and eighty hours and is completed within 36 to 40 weeks. It also states that the number of credits corresponding to the work of one full-time academic year is 60.

9.2. Metodologia utilizada no cálculo dos créditos ECTS das unidades curriculares:

Nos termos do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro e de acordo com a alínea d) do artigo 3º do Decreto-lei nº 115/2013 de 7 de Agosto, um Crédito é a unidade de medida do trabalho do estudante sob todas as suas formas, designadamente sessões de ensino de natureza coletiva, sessões de orientação pessoal de tipo tutorial, estágios, projetos, trabalhos no terreno, estudo e avaliação. Assim, considerou-se para metodologia no cálculo dos créditos das unidades curriculares:

- *Na definição do número de créditos considera-se que a estimativa do trabalho a desenvolver por um estudante, a tempo inteiro, durante um ano curricular, é de mil seiscentas e vinte horas, e é cumprido num período de 40 semanas.*
- *O número de créditos correspondentes ao trabalho de um ano curricular realizado a tempo inteiro é 60, de um semestre 30 e de um trimestre 20.*
- *Neste pressuposto, um crédito corresponde a vinte e sete horas de trabalho do estudante.*

9.2. Methodology used for the calculation of the ECTS credits of the curricular units:

Based on the Decree-law n.º 42/2005, of 22 of February and line d) of article 3 of Decree-law nº 115/2013 of 7 of August, a credit is the unit of measurement of student work and includes all forms of work foreseen, collective teaching sessions, tutorials, including contact hours and hours devoted to training, projects, field work, study and assessment. Therefore, the methodology to calculate the number of credits is:

- *In determining the number of credits it is considered that the estimate of work to be done by a full-time student, during an academic year, is one thousand six hundred and twenty hours, and is completed in a period of 40 weeks.*
- *The number of credits corresponding to the work of one full-time academic year is 60, 30 for a semester and 20 for a quarter.*
- *On this assumption, one credit is equal to twenty-seven hours of student work.*

9.3. Forma como os docentes foram consultados sobre a metodologia de cálculo do número de créditos ECTS das unidades curriculares:

Numa primeira fase, o número de créditos ECTS foi definido pela comissão responsável pela implementação da proposta do ciclo de estudos.

Posteriormente, foram efetuadas alterações com base na análise recebida por:

Os docentes associados às unidades curriculares do ciclo de estudos.

Os órgãos da escola, nomeadamente o Conselho Técnico-Científico (docentes) e do Conselho Pedagógico (docentes e estudantes).

9.3. Process used to consult the teaching staff about the methodology for calculating the number of ECTS credits of the curricular units:

In a first phase, the number of credits ECTS was defined by the committee responsible for the implementing of the proposed study cycle.

Afterwards, changes were made after the analyses of the following parties:

- *Teachers associated to the curricular units of the study cycle.*
- *Main school bodies, particularly the Technical-Scientific Council (Teachers) and the Pedagogical Council (Teachers and Students).*

10. Comparação com ciclos de estudos de referência no espaço europeu

10.1. Exemplos de ciclos de estudos existentes em instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior com duração e estrutura semelhantes à proposta:

Num levantamento de ciclos de estudos nacionais, com a duração e estrutura semelhantes destacamos:

- *Instituto Politécnico da Guarda da Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia, o ciclo de estudos de Restauração e Catering.*
- *Instituto Politécnico do Porto da Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão, o ciclo de estudos de Gestão da Restauração e Catering.*

Ao nível internacional, destacamos alguns cursos do Espaço Europeu, com a duração e estrutura semelhantes:

- *Dundalk Institute of Technology, Bachelor of Arts in Hospitality Management*
- *University College Birmingham of Food Tourism, Culinary Arts Management BA*
- *Galway-Mayo Institute of Technology, College of Tourism and Arts, Bachelor of Business in Hotel and Catering Management*

Referenciamos também programa nos Estados Unidos da América:

- *Platt College, com BA Hospitality and Restaurant Management*

10.1. Examples of study programmes with similar duration and structure offered by reference institutions of the European Higher Education Area:

In a research of national study cycles with similar structure and duration, we highlight:

- *Polytechnic Institute of Guarda, Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia, study cycle of Restaurant Industry and Catering.*
- *Polytechnic Institute of Porto, Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão, study cycle of Restaurant and Catering Management.*

At the international level, we highlight some courses in European Area, with duration and similar structure:

- *Dundalk Institute of Technology, Bachelor of Arts in Hospitality Management*
- *University College Birmingham of Food Tourism, Culinary Arts Management BA*
- *Galway-Mayo Institute of Technology, College of Tourism and Arts, Bachelor of Business in Hotel and Catering Management*

We also refer a study cycle in the United States of America:

- *Platt College, com BA Hospitality and Restaurant Management*

10.2. Comparação com objetivos de aprendizagem de ciclos de estudos análogos existentes em instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior:

- *Instituto Politécnico da Guarda da Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia, o ciclo de estudos de Restauração e Catering. Licenciatura com 180 ECTS, e uma duração curricular de 3 anos, 6 semestres. Com objetivos de aprendizagem similares, relativamente à formação específica em planeamento, gestão, marketing e línguas estrangeiras, assim como uma formação prática nas diversas atividades e segmentos da indústria turística, hoteleira e da restauração.*
- *Instituto Politécnico do Porto da Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão, o ciclo de estudos de Gestão da Restauração e Catering. Licenciatura com 180 ECTS, e uma duração curricular de 3 anos, 6 semestres. Com objetivos de aprendizagem muito similares, relativamente a promover o desenvolvimento e domínio de competências técnico-científicas nas áreas de gestão das operações de restauração e catering, assentes no trabalho autónomo, flexibilidade, adaptação e organização.*
- *Dundalk Institute of Technology Bachelor of Arts in Hospitality Management, estrutura similar, objectivos de aprendizagem é baseado em torno de estudos específicos da indústria de negócios e de gestão de restauração e hotelaria. Cada ano é dividido em dois semestres de 15 semanas; com 6 módulos por semestre. O programa está organizado em três níveis, que vão desde os módulos introdutórios no ano 1 a tópicos avançados fim de 3 anos.*
- *University College Birmingham of Food Tourism Culinary Arts Management BA (Hons), Ciclo de estudos com a duração de 4 anos. Similar a Gestão da Restauração e Catering, os graduados com este grau permitirá prosseguir uma carreira em: Catering; Desenvolvimento de Produtos e Ementas ; Gestão de Comidas e Bebidas.*
- *Galway-Mayo Institute of Technology, College of Tourism and Arts, Bachelor of Business in Hotel and Catering Management, objetivos de aprendizagem muito similar, através de estudos de gastronomia e vinhos, Contabilidade e Finanças, Marketing, Turismo e Hotelaria, Direito, e línguas estrangeiras (Espanhol e Alemão). A duração do curso é 3 anos.*
- *Platt College, com BA Hospitality and Restaurant Management, após a conclusão curso, os estudantes estão aptos para procurar emprego em diversas áreas e cargos diferentes, similar ao curso de Gestão da Restauração, tais com Gestão de Comidas e Bebidas, Diretor de Restaurante, ou Diretor de Hotel.*

10.2. Comparison with the intended learning outcomes of similar study programmes offered by reference institutions of the European Higher Education Area:

- Polytechnic Institute of Guarda, Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia, study cycle of Restaurant Industry and Catering. 1st cycle degree with 180 ECTS and a duration of 3 years and 6 semesters. With similar learning outcomes regarding planning, management, marketing, foreign languages, as well as practical training in restaurant and hotel activities.
- Polytechnic Institute of Porto, Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão, study cycle of Restaurant and Catering Management. 1st cycle degree with 180 ECTS and a duration of 3 years and 6 semesters. With very similar learning outcomes to promote the development and mastery of technical and scientific skills in the areas of operations management in restaurant and catering, based on independent work, flexibility, adaptation and organization.
- Dundalk Institute of Technology, Bachelor of Arts in Hospitality Management, is based around specific industry studies and a core of business and management subjects. Each year is split into two 15-week semesters; with 6 modules per semester. The program is organised into three levels, ranging from introductory modules at year 1 to advanced topics at year 3.
- University College Birmingham of Food Tourism, Culinary Arts Management BA (Hons), 4 year degree. Similar learning outcomes. Graduating with this degree will enable to pursue a career path in: Catering; Product and menu development; Food service management.
- Galway-Mayo Institute of Technology, College of Tourism and Arts, Bachelor of Business in Hotel and Catering Management, 3 years, with similar learning outcomes related to, Food Studies, Financial Accountancy, Marketing, Tourism and Hospitality, Legal Studies, International language (Spanish or German).
- Platt College, com BA Hospitality and Restaurant Management, upon completion of this degree program with very similar outcomes, the students are prepared to seek employment in several different areas and positions in food service management, including restaurant manager, food services purchasing manager, hospitality or event planning manager, or lodging management.

11. Estágios e/ou Formação em Serviço

11.1. e 11.2 Locais de estágio e/ou formação em serviço (quando aplicável)

Mapa VII - Protocolos de Cooperação

Mapa VII - Kokkeriete

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

Kokkeriete

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._pedro correia_16101110318_0001.pdf](#)

Mapa VII - Sheraton La Caleta

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

Sheraton La Caleta

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

11.1.2._Protocolo Sheraton la Caleta.pdf**Mapa VII - Celtibericu****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:***Celtibericu***11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[11.1.2._Protocolo.EC_3AS.pdf](#)**Mapa VII - Areias do Seixo****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:***Areias do Seixo***11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[11.1.2._Protocolo.EC_Areias do Seixo.pdf](#)**Mapa VII - Discoteca Bar Antonio José Bruno****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:***Discoteca Bar Antonio José Bruno***11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[11.1.2._Protocolo.EC_Discoteca Bar Mina Club.pdf](#)**Mapa VII - Hotel Cinquentenário****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:***Hotel Cinquentenário***11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[11.1.2._Protocolo.EC_Hotel Cinquentenário.pdf](#)**Mapa VII - L'and Vineyards Resort****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:***L'and Vineyards Resort***11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[11.1.2._Protocolo.EC_L'AND Vineyards Resort.pdf](#)**Mapa VII - Le Babachris Restaurant****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Le Babachris Restaurant**11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[**11.1.2._Protocolo.EC_Le Babachris Restaurant.pdf**](#)**Mapa VII - Le Mirazur****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:***Le Mirazur***11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[**11.1.2._Protocolo.EC_Le Mirazur \(França\).pdf**](#)**Mapa VII - McDonald's Portugal****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:***McDonald's Portugal***11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[**11.1.2._Protocolo.EC_McDonald's Portugal.pdf**](#)**Mapa VII - Monte da Quinta****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:***Monte da Quinta***11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[**11.1.2._Protocolo.EC_Monte da Quinta.pdf**](#)**Mapa VII - Nau Hotels****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:***Nau Hotels***11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[**11.1.2._Protocolo.EC_NAU Salgados Palace.pdf**](#)**Mapa VII - Onyria Marinha Hotel****11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:***Onyria Marinha Hotel***11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):**[**11.1.2._Protocolo.EC_Onyria Marinha Hotel.pdf**](#)

Mapa VII - Caesar Park Hotel Portugal S.A**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Caesar Park Hotel Portugal S.A

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_Penha Longa.pdf](#)

Mapa VII - ITI - Sociedade Empreendimentos Turísticos S.A**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

ITI - Sociedade Empreendimentos Turísticos S.A

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_Pestana Casino Park.pdf](#)

Mapa VII - Hoteis Premium, S.A**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Hoteis Premium, S.A

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_Premium Setúbal Hotel.pdf](#)

Mapa VII - Quinta das Lágrimas - Soc. Imobiliária S.A**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Quinta das Lágrimas - Soc. Imobiliária S.A

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_Quinta das Lágrimas.pdf](#)

Mapa VII - Tributo Radical Lda**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Tributo Radical Lda

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_Restaurante Chefe Cordeiro.pdf](#)

Mapa VII - The Yeatman Hotel Lda**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

The Yeatman Hotel Lda

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_The Yeatman Hotel.pdf](#)

Mapa VII - Beach Robin - Insvt. Imobiliarios SA

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

Beach Robin - Insvt. Imobiliarios SA

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_Vidamar Resorts Algarve.pdf](#)

Mapa VII - Vila Galé - Soc. Empreendimentos Turisticos S.A

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

Vila Galé - Soc. Empreendimentos Turisticos S.A

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_Vila Galé Atlântico.pdf](#)

Mapa VII - Vila Galé - Soc. Empreendimentos Turisticos S.A

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

Vila Galé - Soc. Empreendimentos Turisticos S.A

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_Vila Galé Tavira.pdf](#)

Mapa VII - Villa Sandini Hotel & Spa Lda

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

Villa Sandini Hotel & Spa Lda

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_Villa Sandini.pdf](#)

Mapa VII - The Vintage House Hotel S.A

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

The Vintage House Hotel S.A

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 150kB):

[11.1.2._Protocolo.EC_Vintage House.pdf](#)

Mapa VIII. Plano de distribuição dos estudantes

11.2. Mapa VIII. Plano de distribuição dos estudantes pelos locais de estágio e/ou formação em serviço demonstrando a adequação dos recursos disponíveis.(PDF, máx. 100kB).
[11.2._Estágios.GRC_Extracurricular.pdf](#)

11.3. Recursos próprios da Instituição para acompanhamento efetivo dos seus estudantes nos estágios e/ou formação em serviço.

11.3. Recursos próprios da Instituição para o acompanhamento efetivo dos seus estudantes nos estágios e/ou formação em serviço:

O Gabinete de Estágios da ESTM juntamente com o Coordenador de Curso trata do processo. Para todos os estudantes que efetuam estágios curriculares é estabelecido um protocolo de estágio com a empresa recetora, designando a ESTM um professor como supervisor do estágio e a empresa um outro supervisor para efetuar o acompanhamento técnico no local de estágio. Entre supervisores é definido um plano de estágio para o estudante em causa e existe um acompanhamento, contacto com o local de estágio, por parte do supervisor da Escola. A empresa e o estudante têm que preencher um documento de presença ao estágio e um documento de avaliação do estágio a entregar na Escola. O estudante, no final do estágio, tem que entregar um relatório de estágio que é discutido e avaliado e que conta para a nota final junto com a avaliação da empresa, de acordo com o regulamento académico do 1º ciclo de estudos.

11.3. Resources of the Institution to effectively follow its students during the in-service training periods:

The ESTM Traineeships Office together with the Coordinator Course manage the process. For all students that choose Training, an internship agreement is established with the receiving company designating ESTM a teacher as internship supervisor and the company another supervisor to perform technical monitoring at the training location.

Between supervisors, a training plan is defined for the student in question and there is a monitoring, contact with the training entity, by the ESTM supervisor.

The company and the student must complete a presence document of the hours of training and an assessment document. The student at the end of the training, has to deliver a report that is discussed and evaluated and counts towards the final grade along with the company assessment, this in accordance with the academic rules of the 1st cycle of studies of ESTM.

11.4. Orientadores cooperantes

Mapa IX. Normas para a avaliação e seleção dos elementos das instituições de estágio e/ou formação em serviço responsáveis por acompanhar os estudantes

11.4.1 Mapa IX. Mecanismos de avaliação e seleção dos orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em serviço, negociados entre a Instituição de ensino superior e as instituições de estágio e/ou formação em serviço (PDF, máx. 100kB):

[11.4.1_Questão de Avaliação de Estágio_Estudante.pdf](#)

Mapa X. Orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em serviço (obrigatório para ciclo de estudos com estágio obrigatório por Lei)

11.4.2. Mapa X. Orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em serviço (obrigatório para ciclo de estudos com estágio obrigatório por Lei) / External supervisors responsible for following the students' activities (mandatory for study programmes with in-service training mandatory by law)

Nome / Name	Instituição ou estabelecimento a que pertence / Institution	Categoria Profissional / Professional Title	Habilitação Profissional (1)/ Professional qualifications (1)	Nº de anos de serviço / Nº of working years
-------------	---	---	---	---

<sem resposta>

12. Análise SWOT do ciclo de estudos

12.1. Pontos fortes:

1. Alteração da designação do ciclo de estudos para Gestão da Restauração e Catering
2. Plano de estudos com 76ECTS na área predominante de Hotelaria e Restauração e 42ECTS na área secundária de Ciências Empresariais
3. Duas Docentes, das áreas principais do ciclo de estudos, responsáveis pela Coordenação da implementação do ciclo de estudos
4. Corpo Docente qualificado e especializado nas áreas principais do ciclo de estudos
5. Excelente qualidade dos recursos pedagógicos e laboratoriais
6. Articulação com empresas locais e nacionais para serviços de restauração e catering
7. Protocolos de estágio estabelecidos para estágios curriculares, extracurriculares e de Erasmus, em empresas Internacionais e Nacionais e em restaurantes com Estrelas Michelin
8. Participação de docentes/estudantes em projetos de investigação desenvolvidos pelo Grupo de Investigação CITUR
9. Licenciaturas da área do Turismo/Hotelaria da ESTM todas certificadas pela TEDQUAL da Organização Mundial de Turismo (OMT)

12.1. Strengths:

1. Degree name change to Restaurant and Catering Management.
2. Study plan with 75 ECTS in the main study area of Hotel and Restaurant Industry and 42 ECTS in the secondary area of Managerial Sciences.
3. Two teachers responsible, of the main areas of the study cycle, for the Coordination of the study cycle.
4. Qualified and specialized professors in the main areas of the study cycle.
5. Excellent quality of pedagogical resources and laboratories.
6. Articulation with local and national businesses for restaurant and catering services.
7. Established Training protocols for the realization of curricular training, extra-curricular training and Erasmus, in International and National companies and in Restaurants with Michelin Stars.
8. Participation of professors/students in research projects developed by CITUR Tourism research group.
9. All Degrees of the Tourism/Hotel Industry of ESTM are all certified by TEDQUAL of the World Tourism Organization (WTO).

12.2. Pontos fracos:

1. Área ainda com pouca tradição no ensino superior, quando comparada com outras seculares, havendo ainda assim reduzida investigação e publicações associadas.

12.2. Weaknesses:

1. Area still developing, with little tradition, when compared to other secular areas, having reduced research publications.

12.3. Oportunidades:

1. Colmatar a carência de recursos humanos com formação profissional de nível superior, na área da Gestão da Restauração e Catering e o aumento da competitividade das empresas nacionais e internacionais.
2. Aumentar a mobilidade de estudantes e docentes entre instituições parceiras internacionais.
3. Aumentar o número de projetos de investigação aplicada na área da Restauração.
4. Crescimento do turismo e da hotelaria em Portugal, com aumento significativo do número de turistas, potencia a necessidade de profissionais qualificados nesta área.
5. Possibilidade da Licenciatura em Gestão da Restauração e Catering obter a certificação de qualidade (TEDQUAL) da Organização Mundial de Turismo (OMT).
6. Nível médio de empregabilidade da área de hotelaria e restauração é muito acima da média nacional.

12.3. Opportunities:

1. Reduce the lack of human resources, with degree qualifications in restaurant and catering management, increasing competitiveness of the businesses.
2. Increase mobility of students and professors between international partners.
3. Increase the number of research projects applied to restaurant industry.
4. Development of tourism and hotel industry in Portugal, with the significant increase of the number of tourists, potentially increasing the necessity for qualified professionals in this area.
5. Possibility of the study cycle of Restaurant and Catering Management to obtain TEDQUAL quality certification by the World Tourism Organization (WTO).
6. Middle level of employability of the hotel and restaurant industry superior to the national middle level.

12.4. Constrangimentos:

1. Situação do país em termos económicos e financeiros, assistindo-se a uma retração do financiamento público no ensino superior.
2. Elevado abandono e insucesso escolar no ensino secundário.
3. Realidade económica do país exige um esforço de adaptação e potenciação, em termos de captação de novos estudantes.
4. Proliferação de cursos de formação profissional nesta área, com uma elevada taxa de empregabilidade, promovendo desinteresse no prosseguimento dos estudos de 1º ciclo.

12.4. Threats:

1. Country's economic and financial situation, assisting to a retraction of public financing.
2. High level rate of student abandonment and unsuccessful achievement in secondary school.
3. Economic reality of the country which demands an adaptation in terms of capturing new students.
4. Increase of professional courses in this area, with a high level of employment, promoting disinterest in proceeding to 1st cycle studies.

12.5. CONCLUSÕES:

Este pedido vem no âmbito da reestruturação da Licenciatura em Restauração e Catering. Desde de setembro de 2013 que a Licenciatura encontra-se, de acordo com o relatório ACEF/1112/09757 Intenção de Decisão do Conselho de Administração, acreditada por um período de 5 anos.

Todavia o documento apresentado pela CAE, ACEF/1112/09757 Relatório Preliminar, apresentou alguns aspetos de melhoria, nomeadamente:

- A alteração da designação do curso para Gestão da Restauração e Catering;
- Introduzir a unidade curricular de Estágio com o acompanhamento de supervisor (docente) e respetiva avaliação; e
- Incrementar o número de protocolos e parcerias a nível nacional e internacional.

Relativamente à alteração da designação do curso para Gestão da Restauração e Catering, considera-se que ao acrescentar a área científica de Gestão, procura-se distinguir o ciclo de estudos na área da restauração e catering de um curso técnico-profissional e definem-se importantes competências a adquirir em termos do nível de categoria profissional pretendido com a licenciatura.

Com a introdução de Estágio, no plano de estudos, pretende-se que o estudante desenvolva competências específicas nas áreas do ciclo de estudos, assim como: capacidade de crítica, de análise e de resolução de problemas, capacidades comunicativas, de liderança, de inovação, de integração em equipa, gerir e de adaptação à mudança. Desde o início do processo de estágio, o estudante terá o acompanhamento por parte de um docente da ESTM, supervisor de estágio, e de um orientador de estágio na empresa de Hotelaria e de Restauração. No final, o estudante é avaliado pela entidade receptora, e pelo supervisor de estágio que avalia o relatório de estágio entregue pelo estudante.

Aumento de protocolos com empresas, nacionais e internacionais, com referências na área da Hotelaria, Restauração e Catering potenciando não só a área operacional mas também a componente de Gestão. Assim, têm-se vindo a desenvolver parcerias internacionais com restaurantes de renome como o Noma Restaurant (Dinamarca), o Mirazur Restaurant (França), o Kokkeriet Restaurant (Dinamarca), o Lasarte Restaurant (Espanha). Com Cadeias de Hotéis Internacionais como Sheraton Hotels & Resorts, NH Hesperia Hotels, entre outros. Ao nível nacional, têm-se firmado protocolos com Chefe Cordeiro Restaurantes, The Yeatman, Vila Joya Restaurante, Vila Vita Parc (Ocean Restaurant), Pestana Hotels & Resorts, e outros. Também, se estabeleceram parcerias com empresas locais, como Doca Pesca, Nau dos Corvos Restaurante, e outros.

Para concluir, este ciclo de estudos conta com duas docentes responsáveis pela coordenação, um corpo docente praticamente todo doutorado ou especialista apto para ministrar uma formação de elevada qualidade, que formará profissionais mais versáteis no mercado de trabalho. Consideramos assim essencial este ciclo de estudos, de Gestão da Restauração e Catering, para dar resposta a uma necessidade do mercado e do turismo nacional.

12.5. CONCLUSIONS:

This request comes within the contents of restructuring the study cycle of Restaurant Industry and Catering. Since September of 2013 that this degree, in accordance with the report of the Administration Council ACEF/1112/09757, is accredited for a period of 5 years.

However the document submitted by CAE, ACEF/1112/09757 — Preliminary Report of CAE,

It presents some aspects of improvements, especially:

- Altering the study cycle's name to Restaurant and Catering Management.
- Enter the curricular unit Training with the supervisor, monitoring and assessment.
- Increase the number of protocols and partnerships at national and international level.

Regarding the altering of the study cycle's name to Restaurant and Catering Management, it is considered that by adding the scientific area of Management, we seek to distinguish the cycle of studies, in the area of restaurant and catering, of a technical and professional course and define important skills to be acquired in terms of the desired professional category level of the degree.

With the addition of Training to the study plan, it is intended that students develop specific skills in the areas of the degree, as well as horizontal competencies such as: ability to analyze and critic, problem solving; communication skills, leadership, innovation, team integration, management and adaptation to change. Since the beginning of the training

process, the student will be monitored by a teacher from ESTM, who takes the training supervisor functions and a training supervisor in the company of Restaurant and Hotel Industry. In the end, the student is evaluated by the receiving entity, and the ESTM supervisor who assesses the Training through the report submitted by the student. Increase protocols with companies, national and international, with references in the area of hotel, restaurant and catering industry enhancing not only the operational area but also the management component. Thus, we have been developing international partnerships with renowned restaurants like Noma Restaurant (Denmark), Mirazur Restaurant (France), Kokkeriet Restaurant (Denmark), Lasarte Restaurant (Spain). With International Hotel Chains, Sheraton Hotels & Resorts, among others. National level, protocols with Chef Cordeiro Restaurants, The Yeatman, Vila Joya Restaurant, Vila Vita Parc (Ocean Restaurant), Pestana Hotels & Resorts, among others. Also, we've established protocols with local companies, Doca Pesca, Nau dos Corvos Restaurant, among others.

In conclusion, this study cycle has two teachers responsible for coordination, a faculty almost all doctoral or specialist able to deliver a high-quality training, which will form more versatile professionals in the labor market. We consider essential this study cycle, in Restaurant and Catering Management, to respond to the needs of the market and the national tourism.