

1. Caracterização

1.1. Instituição de Ensino Superior:

Instituto Politécnico De Bragança

1.1.a. Instituições de Ensino Superior (em associação) (artigo 41.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto e aditada pelo Decreto-Lei n.º 27/2021, de 16 de abril):

[sem resposta]

1.1.b. Outras Instituições de Ensino Superior (estrangeiras, em associação) (artigo 41.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto e aditada pelo Decreto-Lei n.º 27/2021, de 16 de abril):

[sem resposta]

1.1.c. Outras Instituições (em cooperação) (artigo 41.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto e aditada pelo Decreto-Lei n.º 27/2021, de 16 de abril. Vide artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 133/2019, de 3 de setembro, quando aplicável):

[sem resposta]

1.2. Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.):

Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar

1.2.a. Identificação da(s) unidade(s) orgânica(s) da(s) entidade(s) parceira(s) (faculdade, escola, instituto, etc.) (proposta em associação). (Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação conferida pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 27/2021 de 16 de abril):

[sem resposta]

1.3. Designação do ciclo de estudos (PT):

Direção e Gestão Hoteleira

1.3. Designação do ciclo de estudos (EN):

Hospitality Management

1.4. Grau (PT):

Licenciado

1.4. Grau (EN):

Graduate

2. Formalização do Pedido

Mapa I - Presidência do IPB

Órgão ouvido:

Presidência do IPB

Cópia de ata (ou extrato de ata) ou deliberação deste órgão assinada e datada:

[Declaração da Presidência do IPB - DGH.pdf](#) | PDF | 36.2 Kb

3. Âmbito e Objetivos

3.1. Objetivos gerais definidos para o ciclo de estudos (PT)

O CE está focado em desenvolver um conjunto de competências que se apresentam como necessidades no setor da hotelaria. Estas competências científicas, técnicas e de relacionamento interpessoal contribuem para a qualidade e adequação do serviço ao cliente, das capacidades de planeamento, análise, organização e gestão de tempo e recursos, bem como para a transição digital do setor. Paralelamente, pretende-se que o NCE garanta uma total articulação com o mercado de trabalho, incorporando vários momentos de colaboração direta e prática com o setor. Assim, é objetivo global do programa do CE proposto formar recursos humanos especializados, capazes de desempenhar funções na gestão dos serviços das unidades hoteleiras, aplicando conhecimentos de finanças, marketing, comunicação e gestão de recursos humanos de forma eficaz e eficiente, e de apoiar as suas organizações na gestão operacional e na tomada de decisão estratégica, num mercado hoteleiro competitivo, digital e global.

3.1. Objetivos gerais definidos para o ciclo de estudos (EN)

The course focuses on developing skills that are presented as needs in the hospitality sector. These scientific, technical and interpersonal skills contribute to the quality and adequacy of customer service, planning, analysis, organisation and time and resource management skills, as well as to the digital transition of the sector. In parallel, it is intended that the new course ensures full articulation with the labour market, incorporating various moments of direct and practical collaboration with the sector. Thus, it is the overall objective of the proposed EC program to train specialised human resources able to perform functions in the management of hotel units services, applying knowledge of finance, marketing, communication, and human resource management effectively and efficiently, and to support their organisations in operational management and strategic decision-making, in a competitive, digital and global hotel market.

3.2. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) a desenvolver pelos estudantes. (PT)

- Dominar conhecimentos na área de direção e gestão hoteleira tais como: gestão de alojamento, gestão de alimentos e bebidas, gestão e organização de eventos, gestão financeira, gestão de equipas e recursos humanos ou gestão comercial e de marketing;
- Analisar resultados e implementar soluções relevantes com base nas competências profissionais adquiridas e o enquadramento económico externo da atividade hoteleira;
- Apresentar competências de liderança, coordenação, supervisão e gestão estratégica através da aplicação de boas práticas vigentes e aplicáveis ao setor;
- Promover o uso de tecnologias de informação e comunicação e dominar a utilização de ferramentas digitais específicas;
- Comunicar em várias línguas aplicando conhecimentos relativos à internacionalização de uma unidade hoteleira e potenciando a entrada estratégica em novos mercados;
- Desenvolver a capacidade de reflexão e investigação do sistema turístico com o intuito de dinamizar o setor da hotelaria.

3.2. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) a desenvolver pelos estudantes. (EN)

- Mastering knowledge in the area of hotel management and direction, such as accommodation management, food and beverage management, event management and organisation, financial management, team management, and human resources or commercial and marketing management;
- Analyse results and implement relevant solutions based on the acquired professional skills and the external economic framework of the hotel activity;
- Present leadership, coordination, supervision, and strategic management skills through the application of good practices in force and applicable to the sector;
- Promote the use of information and communication technologies and master the use of specific digital tools;
- Communicate in several languages applying knowledge regarding the internationalisation of a hotel unit and enhancing the strategic entry into new markets;
- Develop the capacity to reflect and investigate the tourism system to boost the hospitality sector.

3.3. Justificar a adequação do objeto e objetivos do ciclo de estudos à modalidade do ensino e, quando aplicável, à percentagem das componentes não presencial e presencial, bem como a sua articulação. (PT)

O ciclo de estudos tem como objetivos dotar os estudantes de competências científicas, técnicas e de relacionamento interpessoal cuja aquisição depende da sua presença em aulas com uma forte componente teórico-prática e de prática laboratorial. Considera-se fundamental que o estudante "aprenda fazendo" estando em contacto permanente com a realidade do setor da hotelaria e restauração. Assim, justifica-se que se adote uma modalidade de ensino presencial.

3.3. Justificar a adequação do objeto e objetivos do ciclo de estudos à modalidade do ensino e, quando aplicável, à percentagem das componentes não presencial e presencial, bem como a sua articulação. (EN)

The cycle of studies aims to provide students with scientific, technical and interpersonal skills whose acquisition depends on their presence in classes with a solid practical component and laboratory practice. It is considered fundamental that the student "learn by doing" by being in permanent contact with the reality of the hospitality and catering sector. Thus, it is justified to adopt a face-to-face teaching modality.

3.4. Justificar a inserção do ciclo de estudos na estratégia institucional de oferta formativa, face à missão institucional e, designadamente, ao projeto educativo, científico e cultural da instituição. (PT)

O contexto macroeconómico atual exige a qualificação dos recursos humanos ligados à atividade hoteleira, principalmente ao nível de direção e gestão. Esta necessidade é ainda mais premente a nível micro, numa região que carece de recursos humanos qualificados num setor com crescente dinamismo e onde têm vindo a ser instaladas unidades hoteleiras de reconhecido prestígio. O IPB não oferece formação superior na área específica da direção e gestão hoteleira. A Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo (ESACT) possui, há vários anos, uma oferta curricular de nível 5, 6 e 7 na área da administração e turismo. Também a Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTiG) vem oferecendo relevante oferta curricular nas áreas de gestão. Ambas as unidades orgânicas do IPB possuem um vasto trabalho científico desenvolvido nessas áreas e em áreas conexas, com foco na participação em projetos de investigação, desenvolvimento e inovação e na publicação de artigos em livro, capítulos de livro, revistas e conferências internacionais indexadas. Refira-se que está sediada no IPB a Unidade de Investigação Aplicada em Gestão (UNIAG), com uma forte componente de investigação em turismo, e que o IPB pertence à rede RIPTUR sendo vários dos seus docentes investigadores no CITUR. A criação da Escola de Hotelaria e Bem-Estar (EHB), vem colmatar a falha formativa na área de hotelaria permitindo qualificar recursos humanos e, também, estimular a geração estruturada de conhecimento científico. Um dos elementos estratégicos do IPB e, consequentemente, da EHB, é a procura incessante por internacionalizar a sua oferta educativa, pelo que, da análise realizada aos mercados internacionais onde o IPB já atua (e também aqueles onde pretende atuar), se prevê que este ciclo de estudos seja um elemento gerador de atratividade internacional, servindo de angariador de alunos internacionais e, também, de novas parcerias nacionais que dinamizem o ciclo de estudos e o próprio setor hoteleiro. Reconhecendo o contexto altamente turístico de toda a região do Alto Tâmega e Barroso, onde existem cerca de 50 unidades do setor hoteleiro (muitas delas de qualidade superior) o IPB considerou estratégico localizar aqui a sua 6ª unidade orgânica e iniciar formação superior que responda às necessidades. A importância desta formação é visível pelo número de parcerias com unidades hoteleiras de renome, dos quais se destaca o Hotel Premium Aquae Flaviae que cederá instalações, equipamentos e pessoal durante a fase de instalação da EHB. Esta parceria foi estabelecida através de um protocolo de colaboração de cedência de espaço físico e equipamento (protocolo disponível na secção 11.1). Desta forma, o ciclo de estudos dá continuidade à visão estratégica da instituição, ao fomentar a transmissão de conhecimentos técnicos e científicos de alto nível, estimular a internacionalização e garantir uma total integração dos estudantes com o mercado de trabalho.

3.4. Justificar a inserção do ciclo de estudos na estratégia institucional de oferta formativa, face à missão institucional e, designadamente, ao projeto educativo, científico e cultural da instituição. (EN)

The current macroeconomic context requires the qualification of human resources linked to hospitality, especially at the level of direction and management. This need is even more pressing at a micro level, in a region that lacks qualified human resources in a sector with growing dynamism and where hotel units of recognised prestige have been installed. The IPB does not offer higher education in the specific area of hotel management. For several years now, the School of Communication, Administration and Tourism (ESACT) has had a relevant curricular offer of levels 5, 6, and 7 in administration and tourism. Also, the School of Technology and Management (ESTiG) has a relevant curricular offer in management. IPB's organic units have extensive scientific work developed in these and related areas, focused on participating in research, development, and innovation projects and publishing articles in books, book chapters, journals, and indexed international conferences. It should be mentioned that the IPB has the headquarters of the Applied Research in Management Unit (UNIAG), with a strong research component in tourism, and that IPB belongs to the RIPTUR network, being several of its professors also researchers in CITUR. The creation of the School of Hospitality and Wellness (EHB) comes to fill the training gap in the hospitality area that will make it possible to qualify human resources and stimulate the structured generation of scientific knowledge. One of the strategic elements of the IPB and, consequently, of the EHB is the incessant search for internationalising its educational supply. So, from the analysis carried out on the international markets where the IPB already operates (and also those where it intends to operate), it is expected that this cycle of studies would be an element that generates international attractiveness, serving as a recruiter of international students and, also, of new national partnerships that boost the cycle of studies and the hospitality sector itself. Recognising the highly touristic context of Alto Tâmega and Barroso's region, where there are about 50 hospitality units (many of them of superior quality), the IPB considered it strategic to locate its 6th organic unit here and start its higher education offer to match the needs. The importance of this training is visible in the number of partnerships with renowned hotel units, of which is stressed the Premium Hotel Aquae Flaviae. The hotel will provide facilities, equipment, and staff during the installation phase of the EHB. This partnership was established through a collaboration protocol for providing physical space and equipment (protocol available in section 11.1). In this way, the cycle of studies gives continuity to the institution's strategic vision by fostering the transmission of high-level technical and scientific knowledge, stimulating internationalisation, and ensuring full integration of students with the labour market.

4. Desenvolvimento curricular

4.1. Estrutura Curricular

Mapa II - Direção e Gestão Hoteleira

4.1.1. Ramos, variantes, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização em que o ciclo de estudos se estrutura (a preencher apenas quando aplicável)* (PT):

Direção e Gestão Hoteleira

4.1.1. Ramos, variantes, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização em que o ciclo de estudos se estrutura (a preencher apenas quando aplicável)* (EN):

Hospitality Management

4.1.2. Áreas científicas e créditos necessários à obtenção do grau

Área Científica	Sigla	ECTS	ECTS Mínimos
Ciências Empresariais	CE	54.0	
Direito	DIR	4.0	
Economia	ECO	4.0	
Hotelaria e Restauração	HR	80.0	
Informática	INF	8.0	
Línguas	LING	16.0	8.0
Turismo	TUR	6.0	
Total: 7		Total: 172.0	Total: 8.0

4.1.3. Observações (PT)

[sem resposta]

4.1.3. Observações (EN)

[sem resposta]

4.2. Unidades Curriculares**Mapa III - Análise de Dados Aplicada à Gestão**

4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):

Análise de Dados Aplicada à Gestão

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Data Analysis Applied to Management

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

- Jorge Manuel Afonso Alves - 40.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular, o aluno deverá ser capaz de:

1. Conhecer os fundamentos e os métodos e técnicas da análise de dados reconhecendo a importância das ferramentas estatísticas nas áreas da gestão hoteleira e turismo
2. Aplicar os processos da estatística descritiva na recolha, tratamento e análise de dados com foco na área da gestão hoteleira
3. Conhecer os fundamentos da inferência estatística, formulação e teste de hipóteses
4. Aplicar os processos da estatística inferencial no tratamento e análise de dados com foco na área da gestão hoteleira
5. Compreender a existência de séries cronológicas e aplicar métodos de inferência estatística adequados ao seu tratamento e análise
6. Efetuar análises, univariadas e multivariadas, aplicando os conceitos e técnicas estatísticas adequadas
7. Apresentar e comunicar relatórios estatísticos
8. Realizar análises recorrendo a software estatístico (comercial e de acesso aberto)

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

1. Know the fundamentals and the methods and techniques of data analysis, recognising the importance of the statistical tools in the hotel and tourism management areas
2. Apply the processes of descriptive statistics in the collection, processing and analysis of data with a focus on the area of hospitality management
3. Know the fundamentals of statistical inference, formulation and hypothesis testing
4. Apply the processes of inferential statistics in the treatment and analysis of data with a focus on the hospitality management
5. Perform univariate and multivariate analysis, applying the proper statistical concepts and techniques
6. Understand the existence of time series and apply statistical inference methods appropriate to their treatment and analysis
7. Present and communicate statistical reports
8. Carry out analysis using statistical software (commercial and open source)

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Introdução à análise de dados: terminologia, população e amostra, tipos de variáveis e fontes de dados estatísticos
2. Análise de estatística descritiva: medidas de localização, dispersão e assimetria e distribuição de frequências
3. Estatística inferencial: pressupostos e principais técnicas
4. Testes de hipóteses (univariados e bivariados)
5. Correlação e regressão linear (simples e múltipla)
6. Séries cronológicas: estudo de tendências, movimentos sazonais e previsão
7. Apresentação e comunicação de dados e indicadores estatísticos (relatórios de análise estatística)
8. Adopção de software estatístico comercial e open source para tratamento de dados (Excel, SPSS, software open source como, por exemplo, PSPP, JASP ou Jamovi)

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Introduction to data analysis: terminology, population and sample, types of variables and sources of statistical data*
2. *Descriptive statistics analysis: measures of centrality, dispersion and asymmetry and frequency distribution*
3. *Inferential statistics: assumptions and main techniques*
4. *Hypothesis tests (univariate and bivariate)*
5. *Correlation and linear regression (simple and multiple)*
6. *Time series: the study of trends, seasonal movements and forecasting*
7. *Presentation and communication of data and statistical indicators (statistical analysis reports)*
8. *Adoption of commercial and open source statistical software for data processing (Excel, SPSS, open source software such as PSPP, JASP or Jamovi)*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A unidade curricular compreende 5 objetivos principais. O primeiro, compreensão da importância da análise de dados, em particular na gestão hoteleira, e a necessidade de conhecer e utilizar terminologia adequada é percebido através do tópico 1 dos conteúdos. O objetivo 2, aplicação das técnicas da estatística descritiva e domínio dos conceitos subjacentes à inferência estatística é apreendido com recursos aos pontos 2, 3, 4 e 5 dos conteúdos. O objetivo 3, identificação, compreensão e análise de séries temporais é alcançado através do conteúdo programático 6. O quarto, que corresponde à produção e comunicação de relatórios estatísticos é alcançado através da apresentação das regras e diretrizes para apresentação de dados em relatórios estatísticos que se consubstancia através do conteúdo programático 7. Por fim, o último objetivo que consiste na adoção de software estatístico adequado à análise de dados, apresenta-se no conteúdo programático 8 sendo transversal a todos os conteúdos.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The curricular unit comprises, essentially, five main objectives. The first, understanding the importance of data analysis, particularly in hotel management, and the need to know and use appropriate terminology is perceived through topic 1. The second objective, applying descriptive statistical techniques and mastering the concepts underlying statistical inference, is apprehended using course contents 2, 3, 4 and 5. The third objective, identification, understanding and analysis of time series, is achieved through point 6. The fourth objective, which corresponds to the production and communication of statistical reports, is achieved by presenting the rules and guidelines for data presentation in statistical reports that are embodied through the programmatic content 7. Finally, the last objective, which consists of adopting statistical software adequate for data analysis, is presented in the programmatic content 8 being transversal to all the contents shown in the curricular unit.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

As metodologias de ensino utilizados no curso consistem em aulas teórico-práticas onde se expõem os conteúdos programáticos, de caráter teórico, se analisam dados reais provenientes do setor da hotelaria e restauração e se discutem problemas propostos e casos de estudo. A apresentação teórica dos conceitos é acompanhada por uma componente prática de apoio à análise de dados com recurso ao Excel, SPSS ou software estatístico open source. É valorizada a apresentação de metodologias estatísticas usadas em ciências empresariais, privilegiando a interpretação dos resultados obtidos com a utilização de programas informáticos de tratamento estatístico. A componente prática assume-se como o instrumento fundamental de lecionação e aprendizagem. As aulas são assim orientadas para apresentar – recorrendo a meios audiovisuais - e discutir os conteúdos programáticos, colmatar dificuldades dos estudantes através da aplicação prática de conceitos, e simular em computador a realização de um trabalho de tratamento de dados, utilizando o software adequado.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The teaching methodologies used in the course consist of theoretical-practical classes where the theoretical contents are presented, actual data from the hotel and restaurant sector are analysed, and the proposed problems and case studies are discussed. A practical component accompanies the theoretical presentation of concepts to support data analysis using Excel, SPSS or statistical software open source. The presentation of statistical methodologies used in business sciences is valued, focusing on interpreting results obtained using statistical processing software. The practical component is assumed as the fundamental tool for teaching and learning. The classes are therefore oriented to present - using audiovisual resources - and discuss the programmatic contents, overcome students' difficulties through the practical application of concepts, and stimulate the development of a data analysis project using appropriate software.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Um teste individual escrito (40% da avaliação total) para avaliar a aquisição de conhecimentos eminentemente teóricos;
- Um trabalho individual (60% da avaliação total) para avaliar a aplicação dos conteúdos lecionados no desenho e elaboração de um relatório de análise de dados estatísticos aplicado ao setor da hotelaria e restauração.

2. Exame final – 100% da avaliação**4.2.14. Avaliação (EN):**

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- An individual written test (40% of the total assessment) to assess the acquisition of eminently theoretical knowledge
- An individual work (60% of the total evaluation) to evaluate the application of the contents taught in the design and preparation of a statistical data analysis report applied to the hospitality and catering sector.

2. Final exam – 100% of the evaluation**4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular.****(PT):**

A metodologia de ensino é consistente com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. Uma vez que na exploração de casos práticos irá ser utilizado o computador permite aos alunos desenvolver capacidades computacionais para o processamento de dados. Além disso, a resolução de exercícios e situações práticas irá consolidar os conhecimentos e atingir os objetivos.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular.**(EN):**

The teaching methodology is consistent with the course's objectives, as exploring practical cases using the computer enables the students to develop computational capacities for data processing. Further, the resolution of exercises and practical situations will consolidate knowledge and achieve the objectives.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Buglear, J., & Castell, A. (2019). *Stats Means Business: Statistics and Business Analytics for Business, Hospitality and Tourism* (3rd ed.). Routledge.

Ender, W. (2014). *Applied Econometric Time Series* (4th ed.). Wiley.

Keller, G. (2017). *Statistics for Management and Economics* (11th ed.). Cengage Learning

Pedrosa, A. C., & Gama, S. (2016). *Introdução Computacional à Probabilidade e Estatística* (3.ª ed.). Porto Editora.

Rocha, H., Pascoal, R., & Martins, R. (2021). *Estatística Descritiva para as Ciências Sociais*. Edições Sílabo.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Buglear, J., & Castell, A. (2019). *Stats Means Business: Statistics and Business Analytics for Business, Hospitality and Tourism* (3rd ed.). Routledge.

Ender, W. (2014). *Applied Econometric Time Series* (4th ed.). Wiley.

Keller, G. (2017). *Statistics for Management and Economics* (11th ed.). Cengage Learning

Pedrosa, A. C., & Gama, S. (2016). *Introdução Computacional à Probabilidade e Estatística* (3.ª ed.). Porto Editora.

Rocha, H., Pascoal, R., & Martins, R. (2021). *Estatística Descritiva para as Ciências Sociais*. Edições Sílabo.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Análise Financeira e de Investimentos**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Análise Financeira e de Investimentos

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Financial and Investment Analysis

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

162.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-60.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

6.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Jorge Manuel Afonso Alves - 60.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

- 1. Compreender os conceitos fundamentais de cálculo financeiro, as metodologias mais utilizadas atualmente para a valorização e mensuração de capitais e os principais métodos de cálculo dos regimes de juros e rendas em contexto hoteleiro.*
- 2. Perceber os conceitos essenciais de gestão financeira relacionados com a problemática associada às decisões financeiras assumidas num grupo hoteleiro a curto, médio e longo prazo.*
- 3. Compreender as informações contidas nos documentos de carácter económico-financeiro elaborados pela unidade hoteleira.*
- 4. Trabalhar as ferramentas teóricas necessárias à análise da viabilidade económico-financeira (avaliação) de investimentos reais e aplicar tais ferramentas a casos concretos de análise.*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

- 1. Understand the fundamental concepts of financial calculus, the most used methodologies for valuing and measuring capital, and the main methods of calculating interest and rental income regimes in a hotel context.*
- 2. Understand the essential concepts of financial management related to the problems associated with financial decisions taken in a hotel group in the short, medium and long term.*
- 3. Understand the information in the economic-financial documents produced by the hotel unit;*
- 4. Work on the theoretical tools necessary for analysing real investments' economic and financial viability (evaluation) and apply such tools to concrete analysis cases.*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. *Cálculo Financeiro*
Regimes de Juro
Rendas
Atualização e capitalização de capitais
2. *Análise Económica e Financeira aplicada ao setor hoteleiro*
O método dos rácios - um método base da Análise Económica e Financeira
Formação de resultados e medidas de rentabilidade
Análise do risco
Equilíbrio financeiro a curto prazo e a médio e longo prazo
Estudos de caso aplicados ao setor hoteleiro
3. *Análise de Investimentos*
Conceitos Base na Análise de Investimentos
Elaboração de Projetos de Investimento
Avaliação e Seleção de Projetos de Investimento
Estudos de caso aplicados ao setor hoteleiro

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Financial Calculation*
Interest Regimes
Income
Present value and capitalization of capital
2. *Economic and Financial Analysis Applied to the Hotel Sector*
The ratios method - a basic method of Economic and Financial Analysis
Formation of results and profitability measures
Risk analysis
Short-term and medium and long-term financial balance
Case studies applied to the hotel sector
3. *Investment Analysis*
Basic Concepts in Investment Analysis
Preparation of Investment Projects
Evaluation and Selection of Investment Projects
Case studies applied to the hospitality sector.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Foi definido o capítulo 1 abordando a temática do Cálculo Financeiro, onde são apresentados os conceitos fundamentais para a análise e compreensão desta área de estudo no contexto do setor hoteleiro, nomeadamente, regimes de juro, rendas e capitais, o que responde ao objetivo de aprendizagem 1. Os conteúdos programáticos preveem o capítulo 2 dedicado à análise financeira com o desiderato de atingir o objetivo de apresentar os conceitos fundamentais para a análise e compreensão da informação financeira e não financeira produzida pela contabilidade da unidade hoteleira (objetivos de aprendizagem 2 e 3). Outro objetivo delineado foi o de proporcionar aos discentes uma perspetiva teórica e prática aplicada ao setor hoteleiro, abordando a temática da viabilidade económica e financeira de uma entidade (objetivo 4), definida no capítulo 3 dos conteúdos programáticos da unidade curricular.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Chapter 1 was defined addressing the theme of Financial Calculus, where the fundamental concepts for the analysis and understanding of this area of study in the context of the hotel sector are presented, namely, interest, rents and capital regimes, which responds to learning objective 1. The programmatic contents foresee chapter 2 dedicated to financial analysis with the desideratum of achieving the objective of presenting the fundamental concepts for the analysis and understanding of the financial and non-financial information produced by the accounting of the hotel unit (learning objectives 2 and 3). Another objective outlined was to provide to the students a theoretical and practical perspective applied to the hotel sector, addressing the theme of the analysis of the economic and financial viability of an entity (objective 4), defined in chapter 3 of the course contents.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Aulas expositivas de caráter teórico-prático – para além dos conceitos teóricos será proposta aos alunos a resolução de exercícios de carácter prático. Alguns exercícios poderão ser resolvidos recorrendo ao software Microsoft Office Excel ou a software específico. Adicionalmente serão utilizados como exemplos, casos concretos relacionados com a hotelaria e restauração, devendo os alunos realizar e discutir em grupo os casos de estudo propostos.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Theoretical and practical expository lessons - in addition to the theoretical concepts, will be proposed to students in the resolution of practical exercises. Some exercises may be solved using Microsoft Office Excel software or specific software. Additionally, concrete cases related to the hotel and restaurant industry will be used as examples, and the students must perform and discuss the proposed case studies in groups.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Trabalhos Práticos - 60%*
- Exame Final Escrito - 40%*

2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Practical Work - 60%*
- Final Written Exam - 40%*

2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O programa proposto permite que os alunos ganhem os conhecimentos e desenvolvam as competências previstas nos objetivos, na medida em que:

- Todos os pontos do programa serão lecionados numa perspetiva expositiva seguida de demonstração prática.*
- Em todos os pontos será proposto aos alunos o estudo de caso para treino das competências respetivas, incentivar-se-á a escolha de entidades hoteleiras e relacionadas.*

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The proposed program allows students to gain knowledge and develop the skills provided for in the objectives insofar as:

- All program points will be taught from an expository perspective, followed by a practical demonstration.*
- At all points, a case study will be proposed to students to train their respective skills, and the choice of hotel and related entities will be encouraged.*

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Fernandes, C., Vieira, E., Neiva, J., & Peguinho, C., (2022). Análise Financeira – Teoria e Prática (6.ª ed.). Edições Sílabo.
Koski, J., & Higgins, R., (2022). Analysis for Financial Management (13.ª ed.). McGraw-Hill Education.
Martins, A., Pinto, V., & Gomes, P. (2022). Contabilidade Financeira na Hotelaria e na Restauração. Lidel.
Matias, F., Martins, A., Monteiro, C., & Correia, T., (2020). Matemática Financeira - Teoria e Prática (1.ª ed.). Edições Sílabo.
Queirós, M., Mota, C., Pereira, A., Resende, M., & Silva, E. (2021). Análise Financeira de Empresas - Casos Práticos (1.ª ed.). Gestbook.
Veito, J. (2021). Análise de Projetos de Investimento (1.ª ed.). Escolar Editora.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Fernandes, C., Vieira, E., Neiva, J., & Peguinho, C., (2022). Análise Financeira – Teoria e Prática (6.ª ed.). Edições Sílabo.
Koski, J., & Higgins, R., (2022). Analysis for Financial Management (13.ª ed.). McGraw-Hill Education.
Martins, A., Pinto, V., & Gomes, P. (2022). Contabilidade Financeira na Hotelaria e na Restauração. Lidel.
Matias, F., Martins, A., Monteiro, C., & Correia, T., (2020). Matemática Financeira - Teoria e Prática (1.ª ed.). Edições Sílabo.
Queirós, M., Mota, C., Pereira, A., Resende, M., & Silva, E. (2021). Análise Financeira de Empresas - Casos Práticos (1.ª ed.). Gestbook.
Veito, J. (2021). Análise de Projetos de Investimento (1.ª ed.). Escolar Editora.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Comunicação Organizacional

4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):

Comunicação Organizacional

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Organizational Communication

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

81.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-30.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

3.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia - 30.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular, o aluno deverá ser capaz de:

- 1. Compreender o contributo da comunicação organizacional para o êxito da gestão hoteleira*
- 2. Identificar os elementos do processo de comunicação na gestão hoteleira*
- 3. Interpretar situações concretas de comunicação em contexto hoteleiro e propor soluções*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

- 1. Understand the contribution of organisational communication to successful hospitality management*
- 2. Identify the elements of the communication process in hospitality management*
- 3. Interpret concrete communication situations in a hospitality context and propose solutions*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. A comunicação na vida da organização
2. O processo de comunicação
3. Comunicação e desempenho organizacional
4. Gerir a comunicação: relação, conteúdo, forma
5. Práticas de comunicação organizacional
6. O caso concreto da comunicação em hotelaria e restauração

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Communication in the organisational life
2. Communication process
3. Communication and Organizational Performance
4. Managing communication: Relation, content, form
5. Organizational communication practices
6. The specific case of communication in hotels and restaurants

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os conteúdos da unidade curricular pretendem dotar os estudantes de conhecimentos relacionados com a comunicação nas organizações em contexto hoteleiro. Assim, os conteúdos programáticos encontram-se ajustados aos objetivos considerados relevantes para a aquisição dos resultados de aprendizagem. O capítulo 1 desenvolve os temas necessários à obtenção do primeiro objetivo de aprendizagem. Os capítulos 2, 3 e 4 desenvolvem conteúdos necessários para a aquisição do segundo objetivo de aprendizagem. O capítulo 5 faculta ferramentas que permitem atingir o terceiro objetivo de aprendizagem. O capítulo 6 ao apresentar exemplos práticos aplicados à hotelaria e restauração solidifica as competências descritas no conjunto de objetivos de aprendizagem.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The contents of the course are intended to provide the students with knowledge related to organisational communication in the hotel context. Thus, the contents are adjusted to the objectives considered relevant to acquiring the learning results. Chapter 1 develops the themes necessary to achieve the first learning objective. Chapters 2, 3 and 4 develop the content necessary to acquire the second learning objective. Chapter 5 provides tools for achieving the third learning objective. Chapter 6, presenting practical examples applied to hotel and restaurant management, solidifies the competencies described in the learning objectives.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Os conteúdos programáticos serão apresentados ao estudantes através de ensino presencial. As aulas combinam a exposição teórica, através de meios audiovisuais, com a apresentação e discussão crítica de casos práticos, numa perspetiva prática, procurando fomentar o diálogo e o trabalho em equipa. Será fomentado o trabalho autónomo do estudante, para além das horas presenciais, através da solicitação de pesquisa e resolução de casos práticos, na ótica da comunicação em contexto hoteleiro.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The course contents will be presented to the students through face-to-face teaching. Classes will combine theoretical exposition, through audiovisual means, with the presentation and critical discussion of case studies, from a practical perspective, seeking to promote dialogue and teamwork. The student's autonomous work will be encouraged, beyond the presential hours, through the request of research and resolution of practical cases, from the perspective of communication in a hotel context.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Projeto de grupo (50%): avaliação do grau de aplicabilidade dos conhecimentos teóricos, na identificação, avaliação e apresentação de soluções, na comunicação organizacional de um estabelecimento hoteleiro.
- Projeto individual (50%): avaliação do grau de aplicabilidade dos conhecimentos teóricos, na identificação, avaliação e apresentação de soluções, na comunicação organizacional de um estabelecimento hoteleiro.

2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Group project (50%): evaluation of the degree of applicability of the theoretical knowledge, in the identification, evaluation and presentation of solutions, in the organisational communication of a hotel establishment.

- Individual project (50%): evaluation of the degree of applicability of the theoretical knowledge, in the identification, evaluation and presentation of solutions, in the organisational communication of a hotel establishment.

2. Final exam – 100% of the evaluation**4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):**

A unidade curricular está organizada em aulas teórico-práticas, onde a exposição teórica será complementada por exemplos práticos, de forma a fomentar uma aprendizagem ativa dos alunos. Considerando que se pretende que os alunos adquiram competências no saber fazer, e em particular adquiram competências para solucionar problemas de comunicação organizacional em contexto hoteleiro, a estratégia a adotar nesta unidade curricular deve ser orientada no sentido de colocar os alunos perante os problemas diários das organizações, e propor aos alunos a identificação, avaliação e apresentação de soluções considerando os conceitos e técnicas adquiridas em contexto de aula.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The curricular unit is organised in theoretical-practical classes, where practical examples will complement the theoretical exposition to foment active learning in the students. Considering that it is intended that students acquire the skills to know-how, and in particular, acquire skills to solve organisational communication problems in the hotel context, the strategy to be adopted in this curricular unit should be oriented towards placing students before the daily problems of organisations, and propose to students the identification, evaluation and presentation of solutions considering the concepts and techniques acquired in the classroom context.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Abranja, N., Almeida, A. C., & Almeida, M. (2020). Gestão Hoteleira – O Produto, O Serviço e as Técnicas. Lidel.

Lamprea, J. M. (2013). Ferramentas de Comunicação para Gestores. Edições Lidel

Putnam, L. L. (2013). The Sage Handbook of Organizational Communication: Advances in Theory, Research, and Methods (3rd ed.). Sage Publications.

Rego, A. (2016). Comunicação Pessoal e Organizacional (4.ª ed.). Edições Sílabo.

Van der Molen, H. T., & Gramsbergen-Hoogland, Y. (2018). Communication in Organizations: Basic Skills and Conversation Models. Routledge.

Walker, J. R. (2020). Supervision in the Hospitality Industry (9th ed.). Wiley.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Abranja, N., Almeida, A. C., & Almeida, M. (2020). Gestão Hoteleira – O Produto, O Serviço e as Técnicas. Lidel.

Lamprea, J. M. (2013). Ferramentas de Comunicação para Gestores. Edições Lidel

Putnam, L. L. (2013). The Sage Handbook of Organizational Communication: Advances in Theory, Research, and Methods (3rd ed.). Sage Publications.

Rego, A. (2016). Comunicação Pessoal e Organizacional (4.ª ed.). Edições Sílabo.

Van der Molen, H. T., & Gramsbergen-Hoogland, Y. (2018). Communication in Organizations: Basic Skills and Conversation Models. Routledge.

Walker, J. R. (2020). Supervision in the Hospitality Industry (9th ed.). Wiley.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Contabilidade de Gestão Aplicada à Hotelaria**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Contabilidade de Gestão Aplicada à Hotelaria

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Management Accounting Applied to Hospitality

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

162.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-60.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

6.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• José Paulo Azevedo Rafael - 60.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):*No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:*

1. Conhecer e compreender os fundamentos da contabilidade de gestão
2. Determinar os custos de produção e de prestação de serviços
3. Utilizar os diferentes sistemas de custeio na determinação dos custos de produção
4. Compreender a articulação entre a contabilidade de gestão e a contabilidade financeira
5. Compreender as características específicas do setor turístico e hoteleiro

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):*At the end of the course unit the learner is expected to be able to:*

1. Know and understand the fundamentals of management accounting
2. Determine the costs of production and provision of services
3. Use the different costing systems in determining production costs
4. Understand the relationship between management accounting and financial accounting
5. Understand the specific characteristics of the tourism and hospitality sector

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Fundamentos da Contabilidade de Gestão
2. Apuramento dos Custos de Produção / Prestação de Serviços
- 2.1 Custos de produção hoteleiros
3. Sistemas de Custeio
- 3.1 Análise comparativa dos sistemas de custeio
- 3.2 Sistemas de custeio na hotelaria
4. Articulação da Contabilidade de Gestão com a Contabilidade Financeira
- 4.1 Planos de contas da contabilidade de gestão
5. Uniform System of Accounts for the Lodging Industry
6. Métodos e tendências de gestão do sector turístico e hoteleiro

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Fundamentals of Management Accounting*
2. *Determination of Production Costs / Provision of Services*
 - 2.1 *Production costs in the hospitality sector*
 3. *Costing Systems*
 - 3.1 *Comparative analysis of costing systems*
 - 3.2 *Costing systems in the hospitality sector*
4. *Articulation of Management Accounting with Financial Accounting*
 - 4.1 *Management accounting charts of accounts*
5. *Uniform System of Accounts for the Lodging Industry*
6. *Methods and management trends in the tourism and hotel sector*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Com os conteúdos programáticos, apresentados nesta unidade curricular pretende-se atingir os objetivos enunciados. No capítulo 1 pretende-se abordar a temática da contabilidade de gestão, permitindo aos discentes compreender os fundamentos da contabilidade de gestão. Para o objetivo de permitir aos discentes a compreensão das metodologias de determinação dos custos de produção do serviço hoteleiro, definiu-se o capítulo 2 e o capítulo 3. Definiu-se o capítulo 4 para permitir aos discentes a compreensão da ligação entre os dois ramos da contabilidade. Para se atingir o objetivo de preparar os discentes para os desafios específicos das empresas do setor turístico e hoteleiro, definiram-se os capítulos 5 e 6, assim como o sub-ponto do capítulo 1.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The syllabus presented in this curricular unit is intended to achieve the objectives set out for the curricular unit. Chapter 1 is intended to approach the theme of management accounting, allowing students to understand management accounting fundamentals. To enable students to understand the methodologies for determining the production costs of the hotel service, chapters 2 and 3 were defined. Chapter 4 was defined to allow students to understand the connection between the two branches of accounting. To prepare students for the specific challenges of companies in the tourism and hospitality sector, chapters 5 and 6 were defined as well as the sub-point of chapter 1.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A unidade curricular será lecionada através da exposição dos conteúdos teóricos (método expositivo), seguindo-se a resolução de exercícios práticos (método demonstrativo). Para promover um maior envolvimento dos alunos na aquisição de conhecimentos e competências serão distribuídos, para resolução e análise, casos práticos diversos referentes ao setor da hotelaria e restauração.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The curricular unit will be taught through the exposition of theoretical contents (expository method), followed by the resolution of practical exercises (demonstration method). To promote greater involvement of students in the acquisition of knowledge and skills, several practical cases will be distributed for resolution and analysis. These practical cases refer to the hospitality sector.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. *Avaliação contínua:*
 - *Trabalhos Práticos - 60%*
 - *Exame Final Escrito - 40%*
2. *Exame final – 100% da avaliação*

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. *Continuous evaluation*
 - *Practical Work - 60%*
 - *Final Written Exam - 40%*
2. *Final exam – 100% of the evaluation*

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O programa proposto permite que os alunos ganhem os conhecimentos e desenvolvam as competências previstas nos objetivos, na medida em que:

- Todos os pontos do programa serão lecionados numa perspetiva expositiva seguida de demonstração prática;
- Em todos os pontos será proposto aos alunos o estudo de caso para treino das competências respetivas com a escolha de casos referentes a entidades hoteleiras e relacionadas.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The proposed program allows students to gain knowledge and develop the skills provided for in the objectives insofar as:

- All program points will be taught from an expository perspective, followed by a practical demonstration;
- At all points, a case study will be proposed to students to train their respective skills, with the choice of hotel and related entities case studies.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

- Adams, D. (2020). *Management Accounting for the Hospitality, Tourism and Leisure Industries: A Strategic Approach (3rd Ed.)*. GoodFellow Publishers Ltd.
- Blocher, E., Stout, D., Juras, P., & Smith, S. (2019). *Cost management: A strategic emphasis (8th ed.)*. McGraw Hill.
- Chibili, M. (2017). *Basic Management Accounting for the Hospitality Industry (2nd ed.)*. Routledge.
- Caiado, A. P. (2020). *Contabilidade Análítica e de Gestão (9.ª ed.)*. Áreas Editora.
- Drury, C. (2018). *Management and Cost Accounting (10th ed.)*. Cengage Learning.
- Ferreira, D., Caldeira, C., Asseiceiro, J., Vieira, J., & Vicente, C. (2019). *Contabilidade de Gestão: Estratégia de Custos e de Resultados (2.ª ed.)*. Rei dos Livros.
- Martins, A.L., Santos, L.L., Gomes, C., & Malheiros, C. (2022). *Contabilidade de Gestão Aplicada ao Turismo*. Almedina.
- Santos, L. L., Gomes, C., Faria, A. R., Lunkes, R. J., Malheiros, C., Silva da Rosa, F., & Nunes, C. (2016). *Contabilidade de Gestão Hoteleira*. ATF Edições Técnicas.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

- Adams, D. (2020). *Management Accounting for the Hospitality, Tourism and Leisure Industries: A Strategic Approach (3rd Ed.)*. GoodFellow Publishers Ltd.
- Blocher, E., Stout, D., Juras, P., & Smith, S. (2019). *Cost management: A strategic emphasis (8th ed.)*. McGraw Hill.
- Chibili, M. (2017). *Basic Management Accounting for the Hospitality Industry (2nd ed.)*. Routledge.
- Caiado, A. P. (2020). *Contabilidade Análítica e de Gestão (9.ª ed.)*. Áreas Editora.
- Drury, C. (2018). *Management and Cost Accounting (10th ed.)*. Cengage Learning.
- Ferreira, D., Caldeira, C., Asseiceiro, J., Vieira, J., & Vicente, C. (2019). *Contabilidade de Gestão: Estratégia de Custos e de Resultados (2.ª ed.)*. Rei dos Livros.
- Martins, A.L., Santos, L.L., Gomes, C., & Malheiros, C. (2022). *Contabilidade de Gestão Aplicada ao Turismo*. Almedina.
- Santos, L. L., Gomes, C., Faria, A. R., Lunkes, R. J., Malheiros, C., Silva da Rosa, F., & Nunes, C. (2016). *Contabilidade de Gestão Hoteleira*. ATF Edições Técnicas.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Contabilidade Financeira**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Contabilidade Financeira

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Financial Accounting

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):*Semestral***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):***Semiannual***4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):***81.0***4.2.5. Horas de contacto:***Presencial (P) - TP-30.0***4.2.6. % Horas de contacto a distância:***0.00%***4.2.7. Créditos ECTS:***3.0***4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:***• Catarina Alexandra Alves Fernandes - 30.0h***4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:***[sem resposta]***4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):***No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:*

- 1. Compreender a importância da contabilidade, enquanto sistema de informação ao serviço do controlo e análise da empresa*
- 2. Desenvolver conhecimentos teóricos e práticos que lhe permita perceber os diferentes instrumentos contabilísticos*
- 3. Compreender, na ótica da gestão, o normativo contabilístico*
- 4. Adquirir competências básicas de fiscalidade, nomeadamente, as características específicas do setor turístico e hoteleiro ao nível dos principais impostos: Imposto Sobre o Valor Acrescentado, Imposto sobre os Rendimentos de Pessoas Coletivas, Imposto sobre os Rendimentos de Pessoas singulares e Código dos Regimes Contributivos do Sistema Previdencial de Segurança Social*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):*At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:*

- 1. Understand the importance of accounting as an information system at the service of the company's control and analysis*
- 2. Develop theoretical and practical knowledge that allows analysing the different accounting instruments*
- 3. Understand from a management perspective the accounting regulations*
- 4. Acquire basic tax skills, namely, the specific characteristics of the tourism and hotel sector in terms of the main taxes: Value-added tax, Tax on Corporate Income, Tax on Income of Individuals, Code of Contribution Regimes of the Social Security System.*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. *Introdução ao conceito de património e seu valor*
 - 1.1 *Conceito*
 - 1.2 *Variações patrimoniais*
 - 1.3 *Cálculo do valor de um património*
2. *Conta*
 - 2.1 *Conceito*
 - 2.2 *SNC Classes de contas*
 - 2.3 *Método da partida dobrada*
3. *Introdução ao SNC – Abordagem conceptual às Normas de Contabilidade e Relato Financeiro*
4. *Introdução à principais operações contabilísticas*
 - 4.1 *Estudos de caso aplicados ao setor hoteleiro*
5. *Introdução à Fiscalidade – abordagem conceptual aos principais impostos*
 - 5.1 *Fiscalidade aplicada aos benefícios dos empregados: Retenções na fonte de IRS, Contribuições para a segurança social, Fundo de compensação do trabalho, Outras obrigações laborais*
 - 5.2 *Imposto sobre o rendimento: Abordagem contabilística, Abordagem fiscal*
 - 5.3 *Imposto sobre o valor acrescentado: Aspectos contabilísticos, Aspectos fiscais*
 - 5.4 *Estudos de caso aplicados ao setor hoteleiro*
6. *Apresentação do conjunto completo de demonstrações financeiras*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Introduction to the concept of patrimony and its value*
 - 1.1 *Concept*
 - 1.2 *Equity variations*
 - 1.3 *Calculation of the value of an asset*
2. *Account*
 - 2.1 *Concept*
 - 2.2 *SNC Account Classes*
 - 2.3 *Double Match Method*
3. *Introduction to the SNC – conceptual approach to Accounting and Financial Reporting Standards*
4. *Introduction to the main accounting operations*
 - 4.1 *Case studies applied to the hospitality sector*
5. *Introduction to taxation – Conceptual approach to the main taxes*
 - 5.1 *Taxation applied to employee benefits: IRS withholding tax; Contributions to social security; Work Compensation Fund; Other work obligations*
 - 5.2 *Income tax: Accounting approach, Tax approach*
 - 5.3 *Value-added tax: Accounting aspects, Tax Aspects*
 - 5.4 *Case studies applied to the hotel sector*
6. *Full set of financial statements*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Para atingir os objetivos de aprendizagem relacionados com a compreensão da importância de um sistema de informação para a gestão definiram-se os conteúdos conceituais relacionados com o património de uma entidade e o conceito de conta e a sua aplicabilidade à prática contabilística. Os conteúdos programáticos propostos são de nível introdutório. Para proporcionar a compreensão da importância para a gestão do processo contabilístico, definiram-se os conteúdos programáticos relacionados numa perspetiva teórica como os aspetos conceituais do normativo contabilístico e numa perspetiva prática com a apresentação de estudos de caso aplicados ao setor hoteleiro. Para atingir os objetivos relacionados com a introdução à fiscalidade, definiram-se os conteúdos de forma idêntica numa perspetiva teórica e numa perspetiva prática aplicada.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

For the student to achieve the learning objectives related to understanding the importance of an information system for management, it was defined the conceptual contents related to the assets of an entity and the concept of account and its applicability to the accounting practice. To provide an understanding of the importance of the accounting process for management, the programmatic contents were defined, related in a theoretical perspective as the conceptual aspects of accounting standards and a practical perspective with the presentation of case studies applied to the hotel sector. To achieve the objectives related to the introduction to taxation, the contents were defined in an identical way from a theoretical perspective and an applied practical perspective. The proposed programmatic contents are of an introductory level.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A unidade curricular será lecionada através da exposição dos conteúdos teóricos (método expositivo), utilizando recursos audiovisuais, seguindo-se a resolução de exercícios práticos (método demonstrativo). Para promover um maior envolvimento dos alunos na aquisição de conhecimentos e competências, serão distribuídos para resolução e análise, casos práticos relacionados com o setor da hotelaria e restauração.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The curricular unit will be taught through the exposition of theoretical contents (expository method) using audiovisual resources, followed by the resolution of practical exercises (demonstrative method). To promote students' greater involvement in acquiring knowledge and skills, practical cases related to the hospitality sector will be distributed for resolution and analysis.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Trabalhos Práticos - 60%*
- Exame Final Escrito - 40%*

2 – Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 - Continuous evaluation

- Practical Work - 60%*
- Final Written Exam - 40%*

2 - Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O programa proposto permite que os alunos ganhem os conhecimentos e desenvolvam as competências previstas nos objetivos, na medida em que:

- Todos os pontos do programa serão lecionados numa perspetiva expositiva seguida de demonstração prática.*
- No ponto 4 será proposto aos alunos o estudo de casos para treino das competências de leitura e análise das demonstrações financeiras de uma entidade a operar no setor da hotelaria e restauração.*

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The proposed program allows students to gain knowledge and develop the skills provided for in the objectives insofar as:

- All program points will be taught from an expository perspective, followed by a practical demonstration.*
- In point 4, a case study will be proposed to the students to train the skills of reading and analysing the financial statements of an entity related to the hospitality sector.*

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Adams, D. (2022). Management Accounting for the Hospitality, Tourism and Leisure Industries - A Strategic Approach (3rd ed.). Goodfellow Publishers Limited.

Borges, A., Rodrigues, A., & Rodrigues, R. (2021). Elementos de Contabilidade Geral (27.ª ed.). Áreas Editora.

Costa, C., & Alves, G. (2021). Contabilidade financeira (10.ª ed.). Rei dos Livros.

Elliot, B., & Elliot, J. (2022). Financial accounting and Reporting (20th ed.). Pearson Education.

Guilding, C. (2013). Accounting Essentials for Hospitality Managers (3rd ed.). Routledge

Martins, A. L., Pinto, V. L., & Gomes, P. (2022). Contabilidade Financeira na Hotelaria e na Restauração. Lidel.

Rodrigues, J. (2021). SNC – Sistema de normalização contabilística explicado (8.ª ed). Porto Editora.

Santos, L. L., Gomes, C., Faria, A. R., Lunkes, R. J., Malheiros, C., Silva da Rosa, F., & Nunes, C. (2016). Contabilidade de Gestão Hoteleira. ATF Edições Técnicas.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Adams, D. (2022). Management Accounting for the Hospitality, Tourism and Leisure Industries - A Strategic Approach (3rd ed.). Goodfellow Publishers Limited.

Borges, A., Rodrigues, A., & Rodrigues, R. (2021). Elementos de Contabilidade Geral (27.ª ed.). Áreas Editora.

Costa, C., & Alves, G. (2021). Contabilidade financeira (10.ª ed.). Rei dos Livros.

Elliot, B., & Elliot, J. (2022). Financial accounting and Reporting (20th ed.). Pearson Education.

Guilding, C. (2013). Accounting Essentials for Hospitality Managers (3rd ed.). Routledge

Martins, A. L., Pinto, V. L., & Gomes, P. (2022). Contabilidade Financeira na Hotelaria e na Restauração. Lidel.

Rodrigues, J. (2021). SNC – Sistema de normalização contabilística explicado (8.ª ed). Porto Editora.

Santos, L. L., Gomes, C., Faria, A. R., Lunkes, R. J., Malheiros, C., Silva da Rosa, F., & Nunes, C. (2016). Contabilidade de Gestão Hoteleira. ATF Edições Técnicas.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Desenvolvimento Pessoal e Networking**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Desenvolvimento Pessoal e Networking

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Personal Development and Networking

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

81.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-30.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

3.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia - 30.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

- 1. Conhecer as tendências atuais do mercado de trabalho e implementar estratégias de procura ativa de emprego*
- 2. Identificar, pelo autoconhecimento, as suas principais competências técnicas e pessoais*
- 3. Desenvolver as soft skills fundamentais à integração no mercado de trabalho e sucesso profissional*
- 4. Conhecer e aplicar ferramentas de networking*
- 5. Compreender a necessidade de adequar os processos, técnicas, objetivos e atitude às diferentes circunstâncias e interlocutores (postura e inteligência emocional)*
- 6. Reconhecer e participar, com sucesso, num processo de recrutamento e seleção: preparação de pitch pessoal, redação do curriculum vitae, carta de motivação, apresentação/candidatura espontânea, entrevista individual, avaliação psicométrica (testes psicotécnicos), entre outros*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

- 1. Know the current trends in the labour market and implement active job search strategies*
- 2. Identify, through self-knowledge, their main technical and personal skills*
- 3. Develop the soft skills fundamental to integration in the job market and professional success*
- 4. Know and apply networking tools*
- 5. Understand the need to adapt processes, techniques, objectives and attitudes to different circumstances and interlocutors (posture and emotional intelligence)*
- 6. Recognize and successfully participate in a recruitment and selection process: personal pitch preparation, curriculum vitae writing, motivation letter, spontaneous presentation/application, individual interview, psychometric evaluation (psycho technical tests), among others*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

- 1. Diagnóstico e autoconhecimento*
 - 1.1 Mercado de trabalho;*
 - 1.2 Autoconhecimento das principais competências técnicas e pessoais (refletir e trabalhar o autoconhecimento; Análise SWOT pessoal).*
- 2. Preparação*
 - 2.1 Estratégias de procura ativa de emprego;*
 - 2.2 Networking: conceitos; tipos de redes; as regras do networking; instrumentos e prática; líderes de opinião;*
 - 2.3 Soft skills fundamentais à integração no mercado de trabalho e sucesso profissional;*
 - 2.4 Treino de inteligência emocional.*
- 3. Ação e processo de recrutamento e seleção: marca pessoal e preparação de pitch pessoal, redação do curriculum vitae, carta de motivação, apresentação/candidatura espontânea, entrevista individual, avaliação psicométrica (testes psicotécnicos).*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

- 1. Diagnosis and self-knowledge*
 - 1.1 Job market;*
 - 1.2 Self-knowledge of the main technical and personal skills (reflecting and working on self-knowledge; personal SWOT analysis).*
- 2. Preparation*
 - 2.1 Active job search strategies;*
 - 2.2 Networking: concepts; types of networks; the rules of networking; tools and practice; opinion leaders*
 - 2.3 Soft skills fundamental to integration in the job market and professional success;*
 - 2.4 Emotional intelligence training.*
- 3. Action and process of recruitment and selection: personal branding and preparation of personal pitch, writing the curriculum vitae, motivation letter, spontaneous presentation/application, individual interview, psychometric evaluation (psycho technical tests).*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A referida coerência decorre de uma estrutura de funcionamento assente em três pontos: diagnóstico, preparação e ação. A fase de diagnóstico, refletida nos objetivos 1 e 2, visa o aconselhamento de carreira, compreendendo ferramentas de análise do mercado de trabalho e de avaliação do potencial de empregabilidade do estudante. Na fase de preparação (obj. 3, 4 e 5), o objetivo é promover o desenvolvimento das competências transversais consideradas relevantes para a adaptabilidade, produtividade e sucesso laboral. Este, tem como objetivo de aprendizagem o incentivo à empregabilidade, proporcionar competências para a entrada na vida ativa e melhorar os índices de confiança dos estudantes. O processo conclui com a preparação do perfil, o que irá permitir ao estudante adquirir competências para que o mesmo consiga gerar, identificar, avaliar e explorar oportunidades de emprego, e seja capaz de estabelecer e implementar, com êxito, uma estratégia individual de empregabilidade (obj. 6).

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

This coherence stems from an operating structure based on diagnosis, preparation, and action. The diagnosis phase, reflected in objectives 1 and 2, is aimed at career counselling, comprising tools for analysing the labour market and evaluating the student's employability potential. In the preparation phase (obj. 3, 4 and 5), the objective is to promote the development of transversal skills considered relevant for adaptability, productivity and job success. This learning objective is to encourage employability, and provide skills for entry into working life and improve student confidence indices. The process concludes with preparing the profile, which will allow the student to acquire skills to generate, identify, evaluate and explore employment opportunities and establish and successfully implement an individual employability strategy (obj. 6).

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

As aulas funcionam como uma oficina, sendo as diferentes temáticas abordadas de forma teórico-prática, com a apresentação e discussão de situações concretas e simulações, que permitam não apenas a troca de experiências, mas também a prática da tomada de decisões individuais e em grupo que ajudem a consolidar os resultados de aprendizagem. Assim, a metodologia de ensino assenta em: workshops e seminários de apoio para ajudar os estudantes a desenvolver as competências necessárias para a sua inserção na vida ativa; *Learn by doing*; *Team- Based Problem Solving*.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The curricular unit classes operate as workshops, where the different themes are addressed in a theoretical-practical model, with presentation and discussion of specific situations and simulations. This allows the exchange of experiences and the practice of individual and group decision-making that help consolidate the learning outcomes. Therefore, the teaching methodology is based on learning by doing, team-based problem solving, and support workshops and seminars to support students' development of necessary skills for their introduction into the job market.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Trabalhos - 100% (A avaliação assenta no desenvolvimento de trabalho final individual denominado Programa de Alta Performance Pessoal (PAPP). Nele cada aluno deverá incluir: definição de objetivos e alvos (excel de cronograma/controlo/gestão), pitch pessoal, CV, carta e simulação de entrevista).

2. Exame final – 100% da avaliação**4.2.14. Avaliação (EN):**

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Projects - 100% (The assessment is centred on the individual final work called Personal High-Performance Programme (PAPP), which must include objectives and targets (chronogram/control/management excel file), personal pitch, CV, cover letter and interview simulation).

2. Final exam – 100% of the evaluation**4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):**

O modelo pedagógico adotado nas metodologias de ensino é considerado apropriado e consistente com os objetivos de aprendizagem, pois garante a transmissão do conhecimento teórico (saber) aliada ao conhecimento prático (saber fazer). A existência de seminários e workshops permite vincular os conceitos teóricos e práticos com um contexto real promovendo a discussão, o conhecimento da realidade e a criação de redes. Os estudantes com as abordagens "learn by doing" e "team-based problem solving" poderão aprender e compreender os conhecimentos propostos praticando as competências adquiridas em exercícios/casos práticos desenvolvidos individualmente e em equipa.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The pedagogical model adopted is considered appropriate and consistent with the learning objectives. It ensures that education based on theoretical knowledge (learn) is associated with practical knowledge (knowing how to do). The instructed seminars and workshops permit the association of real context theoretical and practical concepts encouraging discussion and comprehension of real-life situations and networking. Students applying the "learn by doing" and "team-based problem-solving" approaches will be able to obtain and understand the proposed objectives by practicing the acquired competencies in real-world exercises/cases developed individually and in teams.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Carnegie, D., & Carnegie, D. (2022). *How to win friends & influence people* (rev. ed.). Gallery Books.
Gerber, S., & Paugh, R. (2018). *Superconnector: Stop networking and start building Business relationships that matter*. Da Capo Press.
OCDE. (2021). *Skills and Work*. <https://www.oecd.org/employment/skills-and-work/>
Rego, A. (2016). *Comunicação pessoal e organizacional* (4ªed.). Edições Sílabo.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Carnegie, D., & Carnegie, D. (2022). *How to win friends & influence people* (rev. ed.). Gallery Books.
Gerber, S., & Paugh, R. (2018). *Superconnector: Stop networking and start building Business relationships that matter*. Da Capo Press.
OCDE. (2021). *Skills and Work*. <https://www.oecd.org/employment/skills-and-work/>
Rego, A. (2016). *Comunicação pessoal e organizacional* (4ªed.). Edições Sílabo.

4.2.17. Observações (PT):*[sem resposta]***4.2.17. Observações (EN):***[sem resposta]***Mapa III - Direito da Empresa Hoteleira****4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):***Direito da Empresa Hoteleira***4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):***Hotel Company Law***4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):***DIR***4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):***LAW***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):***Semestral***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):***Semiannual***4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):***108.0***4.2.5. Horas de contacto:***Presencial (P) - TP-40.0***4.2.6. % Horas de contacto a distância:***0.00%***4.2.7. Créditos ECTS:***4.0***4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:***• Susana Isabel Pinto Ferreira dos Santos Gil - 40.0h***4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:***[sem resposta]*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular o estudante deve:

1. Entender as noções elementares do Direito e os conceitos de ilicitude e de responsabilidade
2. Conhecer as obrigações dos operadores económicos nas relações com os consumidores: livro de reclamações, resolução de litígios e o RGPD
3. Interpretar regras do Código do Trabalho e conhecer as modalidades contratuais, direitos e deveres, bem como perceber a dinâmica das relações coletivas de trabalho
4. Conhecer as várias tipologias societárias e descrever os diversos atos de constituição
5. Identificar e interpretar a legislação dos regimes jurídicos dos empreendimentos turísticos, alojamento local, de restauração e de bebidas, agência de viagens e turismo, utilidade turística e animação turística
6. Compreender a responsabilidade do operador económico tendo em conta os instrumentos de regulação da sua atividade
7. Aplicar os normativos legais numa perspetiva eminentemente prática

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the curricular unit, the student is expected to:

1. Understand the notions of Law and understand the concepts of illegality and responsibility
2. Know the obligations of economic operators in relations with consumers, namely: complaints book, dispute resolution, and General Regulation on Data Protection
3. Interpret rules of the Labour Code and know the various contractual modalities, rights, and duties, as well as understand the dynamics of collective work relations
4. Know the various corporate typologies and describe the various acts of incorporation
5. Identify and interpret the legislation of the legal regimes of tourist developments, local accommodation, restaurants and beverages, travel and tourism agency, tourist utility, and entertainment
6. Understand the responsibility of the economic operator considering the main instruments of regulations of its activity
7. Apply legal regulations from an eminently practical perspective

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Introdução
 - 1.1 Noções gerais sobre o ordenamento jurídico nacional
 - 1.2 Ilícitude e Responsabilidade Civil no Turismo
2. Enquadramento legal da organização administrativa do Turismo
3. Direito do Consumo: livro de reclamações, resolução de conflitos e proteção de dados pessoais
4. Direito do Trabalho: modalidades contratuais, deveres e direitos do empregador e trabalhador e relações coletivas celebradas na área da Hotelaria
5. Direito das Sociedades Comerciais: tipos e atos de constituição mais frequentes na área da hotelaria
6. Regimes jurídicos
 - 6.1 Dos empreendimentos turísticos
 - 6.2 Do alojamento local
 - 6.3 Dos estabelecimentos de restauração e de bebidas
 - 6.4 Das agências de viagens e turismo
 - 6.5 Da utilidade turística
 - 6.6 Das empresas de animação turística

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Introduction
 - 1.1 General notions of the national legal system
 - 1.2 Illicitness and Liability in Tourism
2. Legal framework of the administrative organization of Tourism
3. Consumer Law: complaints book, conflict resolution and personal data protection
4. Labour Law: contractual modalities, duties and rights of employers and workers and collective relations signed in Hospitality Management
5. Law of Commercial Companies: types and acts of incorporation most frequent in Hospitality Management
6. Legal regimes:
 - 6.1 of tourist developments
 - 6.2 Legal regime for local accommodation
 - 6.3 Legal regime for food and beverage establishments
 - 6.4 Legal framework for travel and tourism agencies
 - 6.5 Legal regime of tourist utility
 - 6.6 Legal framework for tourist entertainment companies

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Ponto 1 e 2: permite compreender que as noções básicas da ordem jurídica, entender os tipos de ilícitos e os pressupostos da responsabilidade civil no Turismo (objetivo de aprendizagem 1)

Ponto 3: permite compreender os aspetos legais mais relevantes em matéria de proteção dos consumidores e titulares de dados pessoais, assegurando a conformidade com os respetivos regimes jurídicos (objetivo de aprendizagem 2)

Ponto 4: permite identificar a legislação laboral e compreender quais as modalidades contratuais, os principais deveres e direitos dos contraentes e os principais instrumentos de regulamentação coletiva aplicável ao setor da hotelaria (objetivo de aprendizagem 3)

Ponto 5: permite identificar os tipos legais societários e atos de constituição mais frequentes na área da Hotelaria (objetivo de aprendizagem 4)

Ponto 6: permite identificar, conhecer e compreender os diversos regimes jurídicos fundamentais no Direito da Empresa Hoteleira (objetivos de aprendizagem 5, 6 e 7)

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Point 1 and 2: allows you to understand the basics of the legal order, understand the types of offences and the assumptions of civil liability in Tourism (learning objective 1)

Point 3: allows understanding the most relevant legal aspects regarding the protection of consumers and holders of personal data, ensuring compliance with the respective legal regimes (learning objective 2)

Point 4: allows the identification of labour legislation and understanding of the contractual modalities, the main duties and rights of the contractors and the main instruments of collective regulation applicable to the sector of Hotel Management (learning objective 3)

Point 5: allows identifying the corporate legal types and acts of incorporation most frequent in Hotel Management (learning objective 4)

Point 6: allows to identify, know, and understand the various fundamental legal regimes in Hotel Business Law (learning objectives 5, 6 and 7)

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A unidade curricular está organizada em aulas teórico-práticas, onde a exposição teórica será complementada por casos práticos, com aplicação dos conceitos normativos legais, de forma a fomentar uma aprendizagem ativa dos alunos. Deste modo, será utilizada uma metodologia de ensino participativa, com destaque para os métodos expositivo, demonstrativo e ativo, com recursos a estudos de casos de forma a consolidar a aprendizagem dos conteúdos teóricos apresentados pelo docente. Em paralelo será solicitado aos estudantes o debate, quer a título individual quer em grupo, dos conteúdos teóricos e casos de estudo apresentados como reforço do processo de aprendizagem. Nas aulas serão utilizados recursos didáticos pré-existent na sala de aula, nomeadamente videoprojector, como facilitadores do processo de ensino e aprendizagem.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The course unit is organised in theoretical-practical classes, where the theoretical exposition will be complemented by practical cases, with the application of the legal concepts, to promote active learning of the students. This way, a participative teaching methodology will be used, emphasising the expositive, demonstrative and active methods, with the use of case studies to consolidate the learning of the theoretical contents presented by the teacher. In parallel, students will be asked to debate, individually or in groups, the theoretical contents and case studies presented to reinforce the learning process. In classes will be used didactic resources available in the classroom, including a video projector, as facilitators of the teaching and learning process.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1 - A avaliação contínua ao longo do semestre com a classificação final a resultar de:

A - Apresentação de trabalhos em sala de aula (30%)

B - Discussão de casos práticos (20%)

C - Exame escrito (50%)

2 - Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 - Continuous evaluation throughout the semester, with the final mark being the result of:

A. Presentation of work in the classroom (30%)

B. Case studies solving (20%)

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A metodologia de ensino selecionada para esta unidade curricular centra-se nos métodos expositivo, com recurso a tecnologias audiovisuais, e compreenderá a análise de estudos de caso para melhor assimilação dos conteúdos, permitindo uma abordagem mais interessante e apelativa dos temas a serem lecionados, o que tornará a aprendizagem por parte do aluno?mais eficaz. Esta metodologia dará aso a uma maior participação do grupo em discussões abertas, o que contribuirá para uma melhor compreensão dos conteúdos lecionados. No que diz respeito à avaliação, tendo esta uma componente mais teórica e uma componente prática, o aluno?terá a possibilidade de demonstrar que interiorizou os conceitos transmitidos, tendo a capacidade de os aplicar a casos de estudo através de um pensamento crítico e articulado.?De facto, a metodologia de apresentação e debate dos conteúdos programáticos, acompanhada da discussão de estudos de caso, permite a aplicação dos conceitos e das respetivas normas jurídicas.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodology selected for this curricular unit is based on expositive methods using audiovisual technologies. It will include the analysis of case studies for better assimilation of the contents, allowing a more exciting and appealing approach to the topics and making learning more effective. This methodology will give rise to greater group participation in open discussions, contributing to a better understanding of the contents taught. In what concerns the evaluation, having this a more theoretical component and a practical one, the student will have the opportunity to demonstrate that the student has internalised the transmitted concepts, having the capacity to apply them to case studies through critical and articulated thinking.?The methodology of presentation and debate of the programmatic contents, accompanied by the discussion of case studies, allows the application of the concepts and the respective legal norms.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Oliveira, F., & Lopes, D. (2019). Alojamento local. Almedina.

Oliveira, F., Rafeiro, M., Guedes, A., & Marques, M. (2016). Regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração - Comentário ao Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro. Almedina.

Patrício, M. (2019). Direito do turismo e alojamento turístico (2ª ed.). Almedina.

Quintas, P. (2020). Legislação turística anotada (9ª ed.). Almedina.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Carvalho, J. (2020). Manual de direito do consumo (7ª ed.). Almedina.

Oliveira, F., & Lopes, D. (2019). Alojamento local. Almedina.

Oliveira, F., Rafeiro, M., Guedes, A., & Marques, M. (2016). Regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração - Comentário ao Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro. Almedina.

Patrício, M. (2019). Direito do turismo e alojamento turístico (2ª ed.). Almedina.

Quintas, P. (2020). Legislação turística anotada (9ª ed.). Almedina.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Economia do Turismo**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Economia do Turismo

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Tourism Economics

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):*ECO***4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):***ECO***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):***Semestral***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):***Semiannual***4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):***108.0***4.2.5. Horas de contacto:***Presencial (P) - TP-40.0***4.2.6. % Horas de contacto a distância:***0.00%***4.2.7. Créditos ECTS:***4.0***4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:***• Ricardo Alexandre Fontes Correia - 40.0h***4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:***[sem resposta]***4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):***No fim da unidade curricular o estudante deve ser capaz de:*

- 1. Perceber os fundamentos da ciência económica*
- 2. Compreender os conceitos de procura, oferta e mercado*
- 3. Analisar o comportamento de consumidores e empresas face à evolução dos mercados*
- 4. Aplicar a casos concretos na área do turismo e hotelaria as noções relativas ao funcionamento dos mercados e a correlação das suas forças na determinação das situações de equilíbrio*
- 5. Aplicar conceitos de microeconomia e macroeconomia ao setor do turismo*
- 6. Perceber a essência dos grandes agregados económicos e a relevância do turismo para a formação dos mesmos*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):*By the end of the course, students may be able to:*

- 1. Understand the fundamentals of economics*
- 2. Understand the concepts of demand, supply, and market*
- 3. Analyse the behaviour of consumers and producers facing the market's structures and evolution*
- 4. Apply to concrete cases in tourism and hospitality areas the notions relating to the functioning of markets and the correlation of their forces in determining the situations of equilibrium*
- 5. Apply concepts of microeconomics and macroeconomics to the tourism sector*
- 6. Understand the essence of the major economic aggregates and the relevance of tourism in their formation*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

- 1. O problema económico: aplicações ao setor do turismo*
- 2. Teoria elementar da oferta e da procura: determinantes da oferta e procura, elasticidades e equilíbrio de mercado*
- 3. Teoria do consumidor: utilidade, preferências e restrição orçamental*
- 4. Teoria do produtor: produção e custos*
- 5. Estruturas de mercado*
- 6. Análise económica da procura turística: quantificação da procura e modelos de previsão da procura*
- 7. Análise económica da oferta turística: delimitação da oferta e os recursos turísticos*
- 8. Contabilidade nacional: Produto Interno Bruto (PIB), formas de cálculo e taxas de crescimento*
- 9. Relações entre a economia e o turismo: indicadores, efeitos do turismo na economia, o turismo na política económica*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *The economic problem: applications to the tourism sector*
2. *Basic supply and demand theory: supply and demand determinants, elasticities and market equilibrium*
3. *Consumer theory: utility, preferences and budget constraint*
4. *Producer theory: production and costs*
5. *Market structures*
6. *Economic analysis of tourism demand: demand quantification and demand forecasting models*
7. *Economic analysis of tourism supply: delimitation of supply and tourism resources*
8. *National accounts: Gross Domestic Product (GDP), ways of calculation and growth rates*
9. *Relations between economy and tourism: indicators, effects of tourism on economy, tourism in economic policy*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os conteúdos programáticos traduzem os objetivos de aprendizagem da unidade curricular conforme descrição:

- Conhecer os fundamentos da ciência económica e a sua pertinência no setor do turismo: conteúdo 1
 - Compreender o conceito de procura e comportamento dos consumidores, o conceito de oferta e comportamento dos produtores e a relação entre os dois nas diferentes estruturas de mercados: conteúdos 2, 3, 4 e 5
 - Aplicar conceitos de microeconomia a casos concretos na área do turismo e hotelaria, em concreto as noções relativas à procura, oferta e funcionamento dos mercados e a correlação das suas forças na determinação das situações de equilíbrio: conteúdos 6 e 7
 - Perceber a essência dos agregados macroeconómicos e aplicar conceitos de microeconomia para perceber a relevância do turismo na geração de riqueza: conteúdos 8 e 9
- Todos os conteúdos programáticos terão como foco a sua aplicação ao setor do turismo dando-se especial ênfase à atividade económica de hoteleira e de restauração

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The programmatic content reflects the learning objectives of the course, as shown in the description below:

- Know the fundamentals of the economic science and its relevance in the tourism sector: content 1
 - Understand the concept of demand and consumer behaviour, the concept of supply and the behaviour of producers, and the relationship between the two in the different market structures: contents 2, 3, 4 and 5
 - Apply concepts of microeconomics to concrete cases in tourism and hospitality, in particular the notions of demand, supply and operation of markets and the correlation of their forces in determining the situations of equilibrium: contents 6 and 7
 - Understand the essence of macroeconomic aggregates and apply concepts of microeconomics to understand the relevance of tourism in the generation of wealth: contents 8 and 9
- All programmatic content will focus on its application to the tourism sector, emphasising the economic activity of the hospitality and restaurant sectors.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

As aulas terão componente teórico-prática, sendo que após a exposição dos conteúdos, recorrendo a meio audiovisuais, estes serão aplicados através da resolução de exercícios práticos e discussão de casos. Os estudantes serão ainda envolvidos no desenvolvimento de trabalho autónomo e na pesquisa de informação económica relevante para os conteúdos a abordar, com foco no setor do turismo e nas áreas de atividade económica relativas à hotelaria e restauração.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Classes will have theoretical and practical components. After the exposure of content using audiovisual media, this will be applied through the resolution of practical exercises and case discussions. Students will also be involved in the development of autonomous work and in researching economic information relevant to the contents to be addressed, focusing on the tourism sector and areas of economic activity relating to the hotel and restaurant industry.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. *Avaliação contínua:*
 - Trabalhos práticos realizados individualmente e em grupo - 40% da avaliação final (visa promover o trabalho autónomo e em equipa dos estudantes e avaliar como estes consolidam a aplicação do conhecimento dos conceitos lecionados ao longo do conteúdo programático previsto);
 - Duas provas intercalares escritas individuais realizadas durante o semestre - 60% da avaliação final (visam avaliar a forma como os conteúdos programáticos foram percebidos e são aplicados pelos estudantes).
2. *Exame final – 100% da avaliação*

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Practical work carried out individually and in groups - 40% of the final assessment (aims to promote students' autonomy and teamwork and to evaluate how they consolidate the applied knowledge of the concepts taught throughout the syllabus);
- Two written mid-term exams - 60% of the final evaluation (aims to assess how the syllabus has been understood and applied by students).

2. Final exam – 100% of the evaluation**4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):**

As metodologias de ensino ajustam-se aos objetivos de aprendizagem, visto que os mesmos requerem um equilíbrio entre exposições teóricas, resolução de casos práticos e participação ativa dos estudantes. Os casos práticos irão igualmente permitir que se ganhe um maior conhecimento acerca do comportamento individual e agregado dos vários agentes económicos, em termos gerais, e, particularmente, no setor do turismo e atividades conexas.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodologies fit the learning objectives, as they require a balance between theoretical exposition, case studies resolution and active participation of students. The practical cases will also allow gaining greater knowledge about the individual and aggregate behaviour of several economic agents, in general terms, particularly in the tourism sector and related activities.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Cook, R., Hsu, C., & Taylor, L. (2018). *Tourism: The Business of Hospitality and Travel* (6th ed.). Pearson Education Limited.
Cunha, L. (2013). *Economia e Política do Turismo* (3ª ed.). Verbo.
Dwyer, L., Forsyth, P., & Dwyer, W. (2020). *Tourism Economics and Policy* (2nd ed.). Channel View Publications.
Krugman, P., & Wells, R. (2021). *Economics* (6th ed.). Worth Publishers.
Mankiw, N. G. (2021). *Principles of Economics* (9th ed.). South-Western Cengage Learning.
Pindyck, R., & Rubinfeld, D. (2018). *Microeconomics* (9th ed.). Pearson Education Limited.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Cook, R., Hsu, C., & Taylor, L. (2018). *Tourism: The Business of Hospitality and Travel* (6th ed.). Pearson Education Limited.
Cunha, L. (2013). *Economia e Política do Turismo* (3ª ed.). Verbo.
Dwyer, L., Forsyth, P., & Dwyer, W. (2020). *Tourism Economics and Policy* (2nd ed.). Channel View Publications.
Krugman, P., & Wells, R. (2021). *Economics* (6th ed.). Worth Publishers.
Mankiw, N. G. (2021). *Principles of Economics* (9th ed.). South-Western Cengage Learning.
Pindyck, R., & Rubinfeld, D. (2018). *Microeconomics* (9th ed.). Pearson Education Limited.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Empreendedorismo, Inovação e Sustentabilidade**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Empreendedorismo, Inovação e Sustentabilidade

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Entrepreneurship, Innovation and Sustainability

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):*Semestral***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):***Semiannual***4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):***108.0***4.2.5. Horas de contacto:***Presencial (P) - TP-40.0***4.2.6. % Horas de contacto a distância:***0.00%***4.2.7. Créditos ECTS:***4.0***4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:***• Catarina Alexandra Alves Fernandes - 40.0h***4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:***[sem resposta]***4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):**

- 1 Compreender a importância do empreendedorismo na economia, com enfoque no setor da hotelaria e restauração*
- 2 Desenvolver uma atitude empreendedora através da compreensão dos objetivos e comportamentos empreendedores*
- 3 Compreender a importância da inovação e usá-la como ferramenta no setor da hotelaria e restauração*
- 4 Desenvolver atitudes para a aplicação dos princípios e ferramentas da economia circular e da sustentabilidade empresarial, no setor do turismo em geral e, em particular na hotelaria e restauração*
- 5 Compreender e estruturar o processo de deteção e análise de oportunidades de negócio*
- 6 Avaliar o potencial de novos negócios e os recursos necessários para os desenvolver e implementar*
- 7 Identificar fontes de financiamento e programas de apoio para novos negócios*
- 8 Manusear os instrumentos de análise económico-financeira e demonstrar a viabilidade de um negócio*
- 9 Elaborar um plano de negócios para criação de uma nova empresa no setor da hotelaria e restauração*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

- 1. Understand the importance of entrepreneurship in an economy, with a focus on the hospitality and catering industries*
- 2. Develop an entrepreneurial attitude through understanding entrepreneurial goals and behaviours*
- 3. Understand the importance of innovation and use it as a tool in the hospitality and catering industries*
- 4. Develop attitudes for the application of the principles and tools of circular economy and corporate sustainability in the tourism sector, overall, and, in particular, in the hospitality and catering industries*
- 5. Understand and structure the process of detecting and analysing business opportunities*
- 6. Assess the potential of new businesses and the resources needed to develop and implement them*
- 7. Identify funding sources and support programs for new businesses*
- 8. Handle economic and financial analysis instruments and demonstrate the viability of a business*
- 9. Develop a business plan for the implementation of a new business in the hospitality or catering industries*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. *Introdução ao Empreendedorismo: o caso particular do setor da hotelaria e restauração*
 - 1.1 *Conceito e importância do empreendedorismo*
 - 1.2 *O perfil do empreendedor*
 - 1.3 *O processo empreendedor*
2. *Inovação e Criatividade aplicadas ao setor da hotelaria e restauração*
 - 2.1 *Inovar: como, quem e porquê?*
 - 2.2 *O processo de inovação*
3. *A economia circular e os modelos de negócios sustentáveis no turismo e no setor da hotelaria e restauração*
4. *Da Ideia ao Mercado*
 - 4.1 *Ideias e oportunidades*
 - 4.2 *Análise do mercado*
5. *Apoios e Financiamento*
 - 5.1 *Fontes de Financiamento*
 - 5.2 *Programas de apoio à criação de empresas no setor do turismo, hotelaria e restauração*
6. *Plano de negócios aplicados à hotelaria e restauração*
 - 6.1 *Requisitos do plano de negócios*
 - 6.2 *Estrutura do plano de negócios*
7. *Criação de empresas*
 - 7.1 *Formas jurídicas*
 - 7.2 *Formalidades gerais a cumprir na criação de uma nova empresa*
 - 7.3 *Formalidades específicas a cumprir na criação de uma nova empresa no setor da hotelaria e restauração*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Introduction to Entrepreneurship: the particular case of the hospitality and catering industries*
 - 1.1 *Concept and importance of entrepreneurship*
 - 1.2 *The Entrepreneur Profile*
 - 1.3 *The Entrepreneurial Process*
2. *Innovation and Creativity applied to the hospitality and catering*
 - 2.1 *Innovating: how, who, and why?*
 - 2.2 *The innovation process*
3. *The circular economy and sustainable business models in tourism and the hospitality and catering industries*
4. *From Idea to Market*
 - 4.1 *Ideas and opportunities*
 - 4.2 *Market analysis*
5. *Support and Funding*
 - 5.1 *Sources of finance*
 - 5.2 *Support programmes for implementing business in the hospitality and catering industries*
6. *Business Plan*
 - 6.1 *Business plan requirements*
 - 6.2 *Business plan structure*
7. *Setting up a company*
 - 7.1 *Legal forms*
 - 7.2 *General formalities to be completed when setting up a new company*
 - 7.3 *Specific formalities to be completed when setting up a new company*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os pontos 1 e 2 possibilitam a compreensão da importância estratégica do empreendedorismo, o desenvolvimento de uma atitude empreendedora, a compreensão do papel da inovação e da relação entre esta e o empreendedorismo. O ponto 3 possibilita que os estudantes compreendam a importância da economia circular e sustentabilidade empresarial. O ponto 4 permite que compreendam o processo de geração e avaliação de ideias, identifiquem oportunidades de negócio e desenvolvam propostas de valor inovadoras. O ponto 5 permite dar a conhecer e avaliar as diversas fontes de financiamento e programas de apoio. O ponto 6 fornece todos os conhecimentos necessários para a elaboração do plano de negócios, dotando os alunos de competências na ótica do “saber fazer” através do desenvolvimento do seu projeto. Tal implica a utilização de instrumentos de análise económico-financeira de modo a demonstrar a viabilidade do negócio. O ponto 7 aborda os aspetos relacionados com a criação efetiva da empresa.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Points 1 and 2 provide an understanding of the strategic importance of entrepreneurship, the development of an entrepreneurial attitude, the role of innovation and the essential link between innovation and entrepreneurship. Point 3 enables students to understand the importance of the circular economy and corporate sustainability. Point 4 enables students to understand the process of idea generation and evaluation, identify business opportunities and develop innovative value propositions. Point 5 allows students to learn about and evaluate the various funding sources and support programmes. Point 6 provides students with all the necessary knowledge for the elaborating business plan, endowing students with skills in the perspective of "knowing how to do" through the development of their project. Point 7 deals with the aspects related to the effective creation of the company. This involves using economic and financial analysis tools to demonstrate the viability of the business.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Os conteúdos da unidade curricular serão expostos maioritariamente em aulas teórico-práticas, que combinam a exposição teórica com a discussão de casos práticos reais, procurando fomentar-se o trabalho em equipa (será, nesta componente, utilizado o método expositivo e demonstrativo). Em simultâneo, numa abordagem mais ativa, será solicitado ao estudante que elabore um dossier pedagógico que inclua as várias etapas da elaboração de um plano de negócios no setor da hotelaria e restauração, desde a etapa da ideação, passando pelo estudo de mercado e concluindo com a elaboração de um plano financeiro e o estudo da viabilidade financeira do negócio. A elaboração do dossier acompanhará a exposição teórica dos conteúdos programáticos da unidade curricular e consistirá na aplicação prática dos mesmos.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The curricular unit contents will be mainly presented in theoretical-practical classes, which combine the theoretical exposition with the discussion of real case studies, seeking to promote teamwork (the expositive and demonstrative methods will be used in this component). Simultaneously, in a more active approach, the student will be asked to prepare a pedagogical dossier that includes the various stages of the elaboration of a business plan in the hotel and restaurant sector, from the ideation stage, through the market study and concluding with the development of a financial plan and the analysis of the financial viability of the business. The elaboration of the dossier will accompany the theoretical exposition of the course contents and will consist of their practical application.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

- 1. Avaliação contínua:*
 - Apresentação da ideia de negócio (pitch): 30%*
 - Elaboração e apresentação de um plano de negócios: 70%*
- 2. Exame final – 100% da avaliação*

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

- 1. Continuous evaluation*
 - Presentation of the business idea (pitch): 30%*
 - Development and presentation of the business plan: 70%*
- 2. Final exam – 100% of the evaluation*

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias de ensino são perfeitamente adequadas aos objetivos de aprendizagem da unidade curricular. As aulas teórico-práticas possibilitam, por um lado, a exposição detalhada dos conceitos de modo a proporcionar aos estudantes uma verdadeira compreensão dos conteúdos abordados e, por outro lado, a análise de casos práticos reais permite a ligação com a prática do empreendedorismo. Deste modo, os alunos são convidados a aplicar de imediato os conceitos teóricos. Adicionalmente, a análise de tais casos de estudo ajuda-os na elaboração do seu próprio plano de negócios, componente fulcral desta unidade curricular.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodologies adequately represent the curricular unit's intended learning outcomes. The theoretical-practical classes allow, on the one hand, the detailed explanation of concepts to provide students with a thorough understanding of the contents covered. On the other hand, the analysis of real case studies enables the connection with the practice of entrepreneurship. Thus, students are invited to apply the theoretical concepts immediately. Additionally, the analysis of such case studies helps them prepare their own business plan, a vital component of this curricular unit.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Brookes, M., & Altinay, L. (2015). *Entrepreneurship in Hospitality and Tourism: A Global Perspective*. GoodFellow Publishers Ltd.

Carayannis, E. G. (2020). *Encyclopedia of Creativity, Invention, Innovation and Entrepreneurship (2nd ed.)*. Springer.

Carvalho, J. M. S. (2016). *Inovação & Empreendedorismo*. Vida Económica.

Ferreira, M. P., Serra, F. R., Reis, N. R., & Santos, J. C. (2022). *Empreendedorismo: Conceitos e Fundamentos para a Criação da Nova Empresa*. Edições Sílabo.

IAPMEI (2016). *Como elaborar um plano de negócios - Guia explicativo*.

Legrand, W., Chen, J. S., & Laers, G. (2022). *Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations*. Routledge.

Sarkar, S. (2014). *Empreendedorismo e inovação (3.ª ed.)*. Escolar Editora.

Soares, R., Sabino, A., & Pimentel, L. (2020). *O livro do empreendedorismo - Guia teórico-prático para criar um negócio de sucesso*. Actual Editora.

Robertson, M. (2021). *Sustainability Principles and Practices (3rd ed.)*. Routledge.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Brookes, M., & Altinay, L. (2015). *Entrepreneurship in Hospitality and Tourism: A Global Perspective*. GoodFellow Publishers Ltd.

Carayannis, E. G. (2020). *Encyclopedia of Creativity, Invention, Innovation and Entrepreneurship (2nd ed.)*. Springer.

Carvalho, J. M. S. (2016). *Inovação & Empreendedorismo*. Vida Económica.

Ferreira, M. P., Serra, F. R., Reis, N. R., & Santos, J. C. (2022). *Empreendedorismo: Conceitos e Fundamentos para a Criação da Nova Empresa*. Edições Sílabo.

IAPMEI (2016). *Como elaborar um plano de negócios - Guia explicativo*.

Legrand, W., Chen, J. S., & Laers, G. (2022). *Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations*. Routledge.

Sarkar, S. (2014). *Empreendedorismo e inovação (3.ª ed.)*. Escolar Editora.

Soares, R., Sabino, A., & Pimentel, L. (2020). *O livro do empreendedorismo - Guia teórico-prático para criar um negócio de sucesso*. Actual Editora.

Robertson, M. (2021). *Sustainability Principles and Practices (3rd ed.)*. Routledge.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Enogastronomia**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Enogastronomia

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Enogastronomy

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

HR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

HC

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

162.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-30.0; PL-30.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

6.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Bebiana Monteiro - 60.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular, espera-se que o estudante seja capaz de:

- 1. Descrever a relevância da gastronomia e enologia regional, nacional e internacional*
- 2. Dominar conceitos de gastronomia e enologia*
- 3. Descrever e aplicar a técnicas de associação da gastronomia com os vinhos*
- 4. Operacionalizar e planificar as diversas tarefas de preparação de menus e eventos gastronómicos*
- 5. Organizar e gerir uma lista de vinhos*
- 6. Apresentar uma visão articulada da gastronomia e dos vinhos, na cozinha e na mesa, bem como da sua importância no contexto do turismo, hotelaria e restauração*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

- 1. Describe the relevance of regional, national and international gastronomy and oenology*
- 2. Master concepts of gastronomy and oenology*
- 3. Describe and apply the techniques of gastronomy and wine association*
- 4. Operationalise and plan the different tasks involved in the preparation of menus and gastronomic events*
- 5. Organising and managing a wine list*
- 6. Present an articulated vision of gastronomy and wine, in the kitchen and on the table, and its importance in the tourism, hospitality and catering contexts*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

- 1. Gastronomia, vinhos e turismo*
- 2. Gastronomia: breve apontamento histórico*
 - 2.1 Origem das designações gastronómicas*
 - 2.2 Glossário de termos culinários*
 - 2.3 Caracterização do património gastronómico português e suas características atuais*
- 3. Classificação e técnica das confeções culinárias*
- 4. Classificação e técnica das confeções de pasteleria*
- 5. Preparação de ementas*
- 6. Breve historial da vinha e do vinho*
 - 6.1 Breves noções de vitivinicultura*
 - 6.2 Breves noções de enologia*
 - 6.3 Terroir e técnicas de vinificação*
- 7. Classificação dos produtos vínicos*
 - 7.1 Vinhos comuns*
 - 7.2 Vinhos especiais*
 - 7.3 Vinhos e regiões vinícolas de Portugal*
 - 7.4 Vinhos e regiões vinícolas estrangeiras*
- 8. Serviço de Vinhos*
- 9. Prova de vinhos*
- 10. Combinação de gastronomia e vinhos*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Gastronomy, Wine and Tourism*
2. *Gastronomy: a brief historical note*
 - 2.1 *Origin of gastronomic terms*
 - 2.2 *Glossary of culinary terms*
 - 2.3 *Characterisation of the Portuguese gastronomic heritage and its current characteristics*
3. *Classification and technique of culinary preparations*
4. *Classification and technique of pastry confections*
5. *Menu preparation*
6. *Brief history of vineyards and wine*
 - 6.1 *Vitiviniculture*
 - 6.2 *Oenology*
 - 6.3 *Terroir and winemaking techniques*
7. *Classification of wine products*
 - 7.1 *Common wines*
 - 7.2 *Special wines*
 - 7.3 *Portuguese wines and wine regions*
 - 7.4 *Foreign wines and wine regions*
8. *Service of wines*
9. *Wine tasting*
10. *Food and Wine matching*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A componente de gastronomia possui natureza teórica e prática. A análise e caracterização dos aspetos que integram a gastronomia portuguesa e internacional constitui um objetivo fundamental para a formação de competências nas áreas da cozinha, restauração e hotelaria. A componente de enologia é de natureza teórica e pratica centrada no conhecimento da viticultura, vinificação, tipologias de vinhos, provas de vinhos e ainda pelo conhecimento da vinha e do vinho, nomeadamente regiões vitivinícolas. De forma mais específica, os conteúdos previstos no ponto 1, 2 e 6 da unidade curricular permitirão atingir o objetivo geral 1. Os pontos 2 a 5 dos conteúdos permitirão que o estudante atinja o objetivo 4 enquanto os conteúdos 7 a 9 o objetivo 5. O estudante alcançará o objetivo 6 através dos conteúdos 1, 6, 9 e 10. O último conteúdo previsto na unidade curricular (ponto 10) permitirá consolidar o objetivo de aprendizagem 3 e todos os conteúdos concorrem para consolidar o objetivo 2.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The gastronomy component has theoretical and practical components. The analysis and characterisation of the different aspects of Portuguese and international gastronomy is an objective of this component, fundamental for training skills in cuisine, catering and hospitality. The oenology component is theoretical and practical, centred on knowledge of viticulture, winemaking, types of wines, and wine tasting and on understanding vineyards and wine, namely wine regions. More specifically, the contents foreseen in points 1, 2 and 6 of the curricular unit will allow the student to achieve the general objective 1. Points 2 to 5 of the contents will enable the student to reach objective 4, while the contents 7 to 9 will allow the student to reach goal 5. The student will reach goal 6 through contents 1, 6, 9 and 10. The last content foreseen (point 10) will allow the consolidation of learning objective 3, and all the contents will contribute to consolidating objective 2.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A metodologia de ensino e aprendizagem pressupõe a conjugação de aulas teórico-práticas e práticas laboratoriais. As aulas teórico-práticas baseiam-se, essencialmente, na apresentação dos conteúdos programáticos incentivando-se a participação dos alunos. As aulas práticas laboratoriais decorrem nas instalações do Hotel Premium e Escola Profissional de Chaves. O Hotel Premium, terá um local tecnicamente apropriado para a prática de análise sensorial de vinhos e de outras bebidas e produtos gastronómicos, que consistirão em sessões de degustação de vinhos e de outros produtos gastronómicos. A Escola Profissional de Chaves disponibilizará um espaço dedicado à componente de gastronomia. Como forma de complementar a aprendizagem em sala de aula e laboratório prevê-se a realização de visitas de estudo a locais de interesse face aos conteúdos programáticos, designadamente a produtores vitivinícolas nacionais. Tratando-se de uma disciplina com elevada componente prática a presença e a participação nas aulas são fundamentais para uma melhor assimilação de conhecimentos, sendo que para um melhor acompanhamento dos estudantes e uma mais efetiva aquisição e consolidação de conhecimentos a turma será dividida em três grupos para a realização de práticas laboratoriais.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Teaching and learning methods comprise a combination of theoretical-practical classes and laboratory classes. The theoretical-practical classes are based essentially on the presentation of the course contents, encouraging the participation of students. The practical laboratory classes take place at the premises of Premium Hotel and Professional School of Chaves. The Premium Hotel will have a place technically appropriate for sensory analysis of wines and other drinks and gastronomic products, consisting of wine and other gastronomic products tasting sessions. The Escola Profissional de Chaves will make a space dedicated to the gastronomy component available. To complement the classroom and laboratory learning, the realisation of study visits to places of interest regarding the course contents is foreseen, namely to national wine producers. As this subject has a highly practical component, the presence and participation in class are fundamental for better assimilation of knowledge. As this subject has a highly practical component, the presence and participation in class are essential for better monitoring of students and more effective acquisition and consolidation of knowledge, the class will be divided into three groups to carry out laboratory practice.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1 - A avaliação contínua assenta nos seguintes instrumentos:

A. Um trabalho de grupo (4 alunos): 40% da nota final.

B. Um teste individual teórico-prático de avaliação, essencialmente, dos conteúdos programáticos do módulo de enologia, a realizar no final do semestre 60 % da nota final. O teste inclui: Uma pergunta referente à vertente de gastronomia (máximo 20 linhas) ; Uma questão referente à vertente de enologia; Avaliação sensorial de dois vinhos, tendo em conta a ficha de prova das aulas ; Uma questão para avaliar os conhecimentos relativos às possibilidades de combinação de gastronomia e vinhos

2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 - Continuous assessment is based on the following instruments:

A. Group work (4 students): 40% of the final grade.

B. An individual theoretical-practical test to assess, essentially, the contents of the Oenology module, to be carried out at the end of the semester: 60% of the final grade - One gastronomy question (maximum 20 lines); A question regarding Oenology; Sensory evaluation of two wines, taking into account the class's tasting sheet; A question about combining food and wine

2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias de ensino selecionadas permitem uma clara aquisição dos conteúdos de caráter teórico e prático favorecendo a aprendizagem onde os alunos desenvolvem o raciocínio crítico na aplicação dos conteúdos programáticos da enogastronomia. A aprendizagem por demonstração associada à componente de prática laboratorial, com orientação e correção individual, permite ao estudante desenvolver, de forma acompanhada, os objetivos de aprendizagem previstos na unidade curricular. Assim, a avaliação é adequada no processo de aprendizagem.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodologies selected allow a clear acquisition of theoretical and practical contents favouring learning where students develop critical thinking in the application of the syllabus contents of enogastronomy. The learning by demonstration associated with the component of laboratory practice, with individual guidance and correction, allows the student to develop, in an accompanied way, the learning objectives set out in the curricular unit. Thus, the assessment is adequate in the learning process.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Almeida, M. J. (2007). 112 Conselhos para Perceber o Vinho. Sá Couto Editores.

Belo, A. M. O. (OLLEBOMA) (2012). Culinária Portuguesa. Editorial Presença.

Jefford, A. (2005). 101 Coisas que deve saber sobre vinhos. Círculo de Leitores.

Morel, M. (2006). Manual de Cozinha - Técnicas e Preparações-Base (Volume 1). Porto Editora

Morel, M. (2007). Manual de Cozinha – Fichas Técnicas (Volume 2). Porto Editora

The Editors of Food & Wine (2017). The Food & Wine Guide to Perfect Pairings. TI Inc. Books.

Peterson, J. (2003). Essentials of Cooking. Artisan.

Tristão, R. (2010). À Descoberta do Vinho: Manual para Não Entendidos. Primebooks.

Tristão, R. (2019). Saber Beber Vinho. Primebooks.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Almeida, M. J. (2007). *112 Conselhos para Perceber o Vinho*. Sá Couto Editores.
Belo, A. M. O. (OLLEBOMA) (2012). *Culinária Portuguesa*. Editorial Presença.
Jefford, A. (2005). *101 Coisas que deve saber sobre vinhos*. Círculo de Leitores.
Morel, M. (2006). *Manual de Cozinha - Técnicas e Preparações-Base (Volume 1)*. Porto Editora
Morel, M. (2007). *Manual de Cozinha – Fichas Técnicas (Volume 2)*. Porto Editora
The Editors of Food & Wine (2017). *The Food & Wine Guide to Perfect Pairings*. TI Inc. Books.
Peterson, J. (2003). *Essentials of Cooking*. Artisan.
Tristão, R. (2010). *À Descoberta do Vinho: Manual para Não Entendidos*. Primebooks.
Tristão, R. (2019). *Saber Beber Vinho*. Primebooks.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Espanhol I**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Espanhol I

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Spanish I

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

LING

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

LANG

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• Alexia Dotras Bravo - 40.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

1. Usar a língua espanhola com uma competência comunicativa de nível A1+ (início de A2) do Quadro Comum Europeu de Referência para as Línguas
2. Usar vocabulário do mesmo nível linguístico a nível escrito e oral
3. Interagir em relações sociais breves, especificamente no contexto do turismo
4. Compreender e escrever textos relacionados com o âmbito pessoal e profissional, com particular ênfase na área do turismo e gestão hoteleira
5. Ter consciência das diferenças entre o português e o espanhol nas suas produções

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

1. Use the Spanish language with a communicative competence of level A1+ (beginning of A2) of the Common European Framework of Reference for Languages
2. Use vocabulary of the same linguistic level at the written and oral level
3. Interact in brief social relationships, specifically in the context of tourism
4. Understand and write texts related to the personal and professional scope, mainly focusing on tourism and hotel management areas
5. Be aware of the differences between Portuguese and Spanish in their productions

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Temas
 - 1.1 Cultura hispânica.
 - 1.2 Os nomes, apelidos e a cortesia no mundo hispânico
 - 1.3 Património turístico e cultural
 - 1.4 O turismo hoje (tipos de turismo e férias)
 - 1.5 Comida & bebida
 - 1.6 Serviços (tipos de alojamento e tarifas)
 - 1.7 Restaurantes e bares
2. Gramática
 - 2.1 Substantivos - Artigos, Morfologia.
 - 2.2 Adjetivos qualificativos
 - 2.3 Pronomes
 - 2.4 Numerais – cardinais e numerais
 - 2.5 Tempos verbais. Presente do indicativo, gerúndio e P. Perfeito Perífrase de obrigação
3. Vocabulário: Usos sociais, habitação, compras e negócios, estabelecimentos, lazer, caracterização, meios turísticos e hoteleiros
4. Conteúdo funcional
 - 4.1 Identificar, descrever e comparar pessoas, locais, objetos, estados e situações
 - 4.2 Referir-se a ações habituais do presente
 - 4.3 Pedir opiniões.
 - 4.4 Expressar possibilidade ou obrigatoriedade.
 - 4.5 Expressar e perguntar pelos gostos e interesses
 - 4.6 Expressar horas, datas, estações, férias
 - 4.7 Produzir textos e discursos breves no contexto profissional

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Topics
 - 1.1 The Hispanic culture
 - 1.2 Names, surnames, courtesy in the Hispanic world
 - 1.3 Tourist and cultural heritage
 - 1.4 Tourism today (types of tourism and holidays, tourism attractions)
 - 1.5 Food & Beverages
 - 1.6 Services, amenities and attractions (accommodation types and tariffs);
 - 1.7 Restaurants and bars
2. Grammar
 - 2.1 Nouns - Articles, Morphology.
 - 2.2 Qualifying Adjectives
 - 2.3 Pronouns
 - 2.4 Numerals - Cardinals and Numerals
 - 2.5 Verb tenses. Present tense, gerund and P. Perfect Obligation periphrase
3. Vocabulary: social uses, housing, shopping and business, establishments, leisure, characterisation, tourism, hotel environments
4. Functional content
 - 4.1 Identify, describe, compare people, places, objects, states, situations
 - 4.2 Refer to usual actions of the present
 - 4.3 Ask for opinion
 - 4.4 Express possibility or obligation
 - 4.5 Express and ask for likes and interests
 - 4.6 Expressing times, dates, seasons, vacations
 - 4.7 Produce brief texts and speeches in a professional context

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Como L2, o ensino/aprendizagem do espanhol deve seguir uma aproximação do conhecimento da língua e cultura meta de tipo gradual e eficaz. É por isso que os conteúdos começam nos primeiros elementos linguísticos e culturais, tais como o alfabeto, cumprimentos, vocabulário básico e outros. No entanto, a complexidade vai crescendo à medida que o conhecimento aumenta. Os objetivos, que visam usar as quatro macrocapacidades comunicativas, vão ao encontro do programa elaborado acerca de todos os âmbitos, rotinas, hábitos da língua e cultura espanhola. Os temas propostos, e a gramática, léxico e os conteúdos funcionais e culturais neles incluídos, permitirão ao aprendente adquirir a segurança linguística necessária ao uso das competências ao nível da escrita e oralidade, da leitura e da audição no âmbito das áreas trabalhadas, especificamente na área do turismo e gestão hoteleira.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Like L2, Spanish teaching/learning must follow a gradual and effective approach to knowledge of the target language and culture. That's why the contents start with the first linguistic and cultural elements, such as the alphabet, greetings, basic vocabulary and others. However, the complexity grows as knowledge increases. The objectives, which aim to use the four macro-communicative skills, align with the program's elaborated on all areas, routines, language habits, and Spanish culture. The proposed themes, and the grammar, lexicon and the functional and cultural contents included in them will allow the learner to acquire the necessary linguistic security to use skills at the level of writing and speaking, reading and listening, in the scope of the topics focused on, mainly in the area of tourism and hotel management.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

As aulas seguirão essencialmente uma abordagem comunicativa, com ênfase no uso da língua enquanto instrumento de comunicação, integrando as quatro capacidades básicas e progredindo das estruturas gramaticais simples às mais complexas, para além da seleção do vocabulário mais frequente e produtivo. Tudo isto será trabalhado recorrendo a jogos de simulação, textos e documentos autênticos, práticas controladas e livres, bem como a materiais de índole mais interativa, como recursos e ferramentas digitais.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Classes will mainly focus on a communicative approach, emphasising the use of language as a communication tool, integrating the four basic skills and moving progressively from simple to more complex grammatical structures, and selecting the most frequent and productive vocabulary. All this will be achieved through simulation games, authentic texts and documents, controlled and free practices, and the use of more interactive materials, such as digital resources and tools.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Trabalho de prático realizado ao longo do semestre - 50% (trabalhos em casa, realizados em aula, apresentações, leituras);
- Exame Final Escrito - 50% (incluirá as 5 componentes básicas do ensino-aprendizagem do Espanhol L.E., com a realização de uma prova oral).

2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Practical work carried out throughout the semester – 50% (homework, classroom work, presentations, readings);
- Final Written Exam – 50% (will include the 5 basic components of teaching-learning Spanish L.E., oral exam included).

2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O principal objetivo para o aluno é aprender a comunicar. Seguindo com esta abordagem comunicativa, assente no ensino das línguas estrangeiras desde os anos oitenta, a metodologia orienta-se para o sucesso comunicativo nas quatro competências linguísticas (ler, escrever, falar e entender). O aluno, colaborativamente ou de forma individual, poderá não só ler e escrever, tal e como sempre fez nos métodos tradicionais, mas também falar e ouvir no sentido de perceber e apreender aquilo verbalizado. As metodologias baseadas no ensino da gramática não podem ser descuradas, como se demonstra, sobretudo nos objetivos vinculados ao ensino dos verbos em passado, dos falsos amigos e todos aqueles objetivos específicos próprios de línguas em contacto e de raiz latina parecida. Da mesma forma, a rápida aquisição dos níveis básicos do espanhol faz com que o aluno considere que já tem uma certa autonomia linguística que lhe permite comunicar-se com os falantes nativos. O facto de usar jogos de simulação e textos autênticos demonstra a falta de conhecimento para conteúdos vocabulares específicos, estruturas gramaticais complexas e a grande presença de falsos amigos e, portanto, focar a atenção nos erros.

As metodologias vão ao encontro dos objetivos, visto que a miríade de conteúdos exige um equilíbrio entre exposições teóricas e participação ativa dos alunos, especialmente nas simulações, apresentações, debates, entre outros, permitindo a aquisição de conhecimentos fundamentais que permitem ao aluno adquirir uma prática linguística ao nível básico.

As metodologias de ensino propostas permitem aulas interativas, modernas e participativas, e a escolha de materiais através dos quais as metodologias comunicativas se materializam. São o ponto de partida para utilizar a língua em situações de comunicação oral e escrita ao nível básico, relevantes para a formação geral e específica. O contacto com a terminologia geral (família, cidade, atividades de rotina) vão ao encontro dos objetivos propostos que permitem ao aprendente ter um conhecimento mais aprofundado da sua área científica e profissional, seja do ponto de vista académico, seja do ponto de vista de utilização no quotidiano.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The main objective for the student is to learn to communicate. Following this communicative approach, based on teaching foreign languages since the eighties, the methodology is oriented towards communicative success in the four language skills (reading, writing, speaking and understanding). The student, collaboratively or individually, will be able to read and write, as he has always done in traditional methods, but also to speak and listen to perceive and apprehend what is verbalised. Methodologies based on grammar teaching cannot be neglected, as shown above, all in the objectives linked to teaching past verbs, false friends and all those specific objectives specific to languages in contact and with similar Latin roots.

Likewise, the rapid acquisition of basic Spanish levels makes the student feel that he already has a certain linguistic autonomy that allows him to communicate with native speakers. Using simulation games and authentic texts demonstrates the lack of knowledge of specific vocabulary content, complex grammatical structures and the significant presence of false friends and, therefore, focus attention on mistakes.

The methodologies meet the objectives, as the myriad of contents requires a balance between theoretical presentations and active student participation, especially in simulations, presentations, and debates, among others, allowing the acquisition of fundamental knowledge that allows the student to acquire a practice linguistic at the basic level.

The proposed teaching methodologies allow for interactive, modern and participatory classes and the choice of materials through which communicative methodologies materialise. They are the starting point for using the language in oral and written communication situations at a basic level, relevant to general and specific training. The contact with general terminology (family, city, routine activities) meets the proposed objectives that allow the learner to have a deeper knowledge of their scientific and professional area, either from an academic point of view or everyday use.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Raya, R. A., & otros (2011). *Gramática básica del estudiante de español. Difusión.*
Goded, M., & Varela, R. (2012). *Bienvenidos 1. Enclave.*
Gómez Torrego, L. (2004). *Nuevo manual de español correcto. Arco/Libros.*
Gómez Torrego, L. (2007). *Gramática didáctica del español. Anaya.*
Lloret Ivorra, E., M. et al. (2013). *Nos vemos. A1-A2. Difusión.*
Moreno Rico, V., & Zurita Sáenz de Navarrete, P. (2014). *Nuevo Avance Básico A1-A2. SGEL.*
Pinilla, R.-San Mateo, A. (2012). *ELExprés- Curso Intensivo de Español A1-A2-B1. SGEL.*
VV. AA. (2011). *Gramática básica del estudiante de español (A1-B1). Difusión.*

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Raya, R. A., & otros (2011). *Gramática básica del estudiante de español. Difusión.*
Goded, M., & Varela, R. (2012). *Bienvenidos 1. Enclave.*
Gómez Torrego, L. (2004). *Nuevo manual de español correcto. Arco/Libros.*
Gómez Torrego, L. (2007). *Gramática didáctica del español. Anaya.*
Lloret Ivorra, E., M. et al. (2013). *Nos vemos. A1-A2. Difusión.*
Moreno Rico, V., & Zurita Sáenz de Navarrete, P. (2014). *Nuevo Avance Básico A1-A2. SGEL.*
Pinilla, R.-San Mateo, A. (2012). *ELExprés- Curso Intensivo de Español A1-A2-B1. SGEL.*
VV. AA. (2011). *Gramática básica del estudiante de español (A1-B1). Difusión.*

4.2.17. Observações (PT):

Serão trabalhadas as quatro macrocapacidades que visam atingir os objetivos referidos, que correspondem a descritores do QECR para as Línguas do Conselho da Europa do nível linguístico almejado.

4.2.17. Observações (EN):

The four macro-capabilities that aim to achieve the aforementioned objectives will be worked on, which correspond to descriptors of the CEFR for Council of Europe Languages at the desired linguistic level.

Mapa III - Espanhol II**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Espanhol II

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Spanish II

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

LING

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

LANG

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

- Alexia Dotras Bravo - 40.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Usar a língua espanhola com uma competência comunicativa em espanhol ao nível A2 do QCER (Quadro Comum Europeu de Referência para as Línguas)
2. Adquirir léxico relacionado com a realidade quotidiana e turística
3. Interagir em relações sociais breves, especificamente no contexto do turismo
4. Usar vocabulário do mesmo nível linguístico a nível escrito e oral
5. Compreender e escrever textos relacionados com o âmbito pessoal e profissional, com particular ênfase na área do turismo e gestão hoteleira

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

1. Use the Spanish language with communicative competence in Spanish at level A2 of the CEFR (Common European Framework of Reference for Languages)
2. Acquire a lexicon related to everyday and touristic reality
3. Interact in brief social relationships, specifically in the context of tourism
4. Use vocabulary of the same linguistic level at the written and oral level
5. Understand and write texts related to the personal and professional scope, mainly focusing on tourism and hotel management areas

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Temas
 - 1.1 Costumes e tradições. Diversidade cultural espanhola
 - 1.2 Turismo e hotelaria (reclamações)
 - 1.3 Transportes
 - 1.4 Procedimentos no aeroporto
 - 1.5 Hotéis (procedimentos, categorias)
 - 1.6 Documentos relacionados com os hotéis
 - 1.7 Emprego, carreira no turismo
2. Gramática
 - 2.1 Presente do Indicativo dos verbos regulares e irregulares
 - 2.2 Imperativo afirmativo dos verbos regulares e irregulares. Poder+infinitivo
 - 2.3 Futuro do indicativo: verbos regulares e irregulares. Se+presente, presente/futuro
 - 2.4 Tempos do passado: pretérito perfeito/pretérito indefinido. Imperfeito
 - 2.5 O pretérito mais-que-perfeito
 - 2.6 O Imperativo negativo
 - 2.7 O futuro simples e composto
 - 2.8 O condicional simples
3. Conteúdo Funcional
 - 3.1 Falar e perguntar sobre hábitos
 - 3.2 Ordenar uma história no tempo
 - 3.3 Referir-se a ações passadas e passadas recentes
 - 3.4 Pretérito imperfeito
 - 3.5 Dar ordens, conselhos e recomendações
 - 3.6 Formular desejos
 - 3.7 Expressar probabilidade, dúvida e suposições
4. Vocabulário

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Topics
 - 1.1 Customs and traditions. Spanish cultural diversity
 - 1.2 Tourism and hospitality (complaints)
 - 1.3 Transportation
 - 1.4 Airport procedures
 - 1.5 Hotels (procedures, types of hotels)
 - 1.6 Documents and paperwork at hotels
 - 1.7 Employment; Careers in tourism
2. Grammar:
 - 2.1 Present tense of regular and irregular verbs
 - 2.2 Affirmative imperative of regular and irregular verbs. power+infinitive
 - 2.3 Future of the indicative: regular and irregular verbs. If+present, present/future
 - 2.4 Past tense: past tense perfect/past tense indefinite. Imperfect.
 - 2.5 The more-than-perfect past tense
 - 2.6 The negative Imperative. The double negation
 - 2.7 The simple and composite future
 - 2.8 The simple conditional
3. Functional Content:
 - 3.1 Talk and ask about habits.
 - 3.2 Order a story in time
 - 3.3 Refer to past and recent past actions
 - 3.4 Past tense imperfect
 - 3.5 Give orders, advice and recommendations.
 - 3.6 Make wishes
 - 3.7 Express probability, doubt and assumption, future action
4. Vocabulary

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Como L2, o ensino/aprendizagem do espanhol deve seguir uma aproximação do conhecimento da língua e cultura meta de tipo gradual e eficaz. Os objetivos, que visam usar as quatro macrocapacidades comunicativas, vão ao encontro do programa elaborado acerca de todos os âmbitos, rotinas, hábitos da língua e cultura espanhola, bem como a exploração de vocabulário mais específico relacionado com as áreas do turismo e gestão hoteleira. Os temas propostos, gramática, léxico e os conteúdos funcionais e culturais neles incluídos permitirão ao aprendente adquirir a segurança linguística necessária ao uso das competências ao nível da escrita e oralidade, da leitura e da audição. Serão trabalhadas as quatro macrocapacidades que visam atingir os objetivos referidos, que correspondem a descritores do QECR para as Línguas do Conselho da Europa do nível linguístico almejado.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Like L2, Spanish teaching/learning must follow a gradual and effective approach to knowledge of the target language and culture. The objectives, which aim to use the four macro-communicative skills, are in line with the program elaborated on all areas, routines, language habits and Spanish culture, as well as the exploration of more specific vocabulary related to the areas of tourism and hospitality management. The proposed themes, as well as the grammar, lexicon and the functional and cultural contents included in them, will allow the learner to acquire the necessary linguistic security to use skills at the level of writing and speaking, reading and listening. The four macro-capabilities that aim to achieve the aforementioned objectives will be worked on, corresponding to the Council of Europe's Common European Framework of Reference for Languages descriptors at the desired linguistic level.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

As aulas seguirão essencialmente uma abordagem comunicativa, com ênfase no uso da língua enquanto instrumento de comunicação, integrando as quatro capacidades básicas e progredindo das estruturas gramaticais simples às mais complexas. Além da seleção do vocabulário mais frequente e produtivo. Tudo isto será trabalhado recorrendo a jogos de simulação, textos e documentos autênticos, práticas controladas e livres, bem como a materiais de índole mais interativa, como recursos e ferramentas digitais.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Classes will mainly focus on a communicative approach, emphasising language as a communication tool, integrating the four basic skills, moving progressively from simple to more complex grammatical structures, and selecting the most frequent and productive vocabulary. All this will be achieved by means of simulation games, authentic texts, and documents, controlled and free practices, as well as the use of more interactive materials, such as digital resources and tools.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Trabalhos práticos efetuados ao longo do semestre - 50% (trabalhos em casa, realizados em aula, apresentações, leituras);
 - Exame Final Escrito - 50% (incluindo as 5 capacidades básicas do ensino-aprendizagem do Espanhol L.E, com a realização de uma prova oral);
2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Practical work carried out throughout the semester - 50% (homework, classroom work, presentations, readings);
- Final Written Exam - 50% (will include the 5 basic skills of L.E. Spanish teaching-learning, including an oral exam).

2. Final exam – 100% of the evaluation**4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):**

O principal objetivo para o aluno é aprender a comunicar. Seguindo com esta abordagem comunicativa, assentada no ensino das línguas estrangeiras desde os anos oitenta, a metodologia orienta-se ao sucesso comunicativo nas quatro macrocapacidades linguísticas (ler, escrever, falar e entender). O aluno, colaborativamente ou de forma individual, poderá não só ler e escrever, tal e como sempre fez nos métodos tradicionais, mas também falar e ouvir no sentido de perceber e apreender aquilo verbalizado. As metodologias baseadas no ensino da gramática não podem ser descuradas, como se demonstra, sobretudo nos objetivos vinculados ao ensino dos verbos em passado, dos falsos amigos e todos aqueles objetivos específicos próprios de línguas em contacto e de raiz latina parecida. Da mesma forma, a rápida aquisição dos níveis básicos do espanhol faz com que o aluno considere que já tem uma certa autonomia linguística que lhe permite comunicar-se com os falantes nativos. O facto de usar jogos de simulação e textos autênticos demonstra a falta de conhecimento para conteúdos vocabulares específicos, estruturas gramaticais complexas e a grande presença de falsos amigos e, portanto, focar a atenção nos erros. As metodologias vão ao encontro dos objetivos, visto que a miríade de conteúdos exige um equilíbrio entre exposições teóricas e participação ativa dos alunos, especialmente nas simulações, apresentações, debates, entre outros, permitindo a aquisição de conhecimentos fundamentais que permitem ao aluno adquirir uma prática linguística ao nível básico. As metodologias de ensino propostas permitem aulas interativas, modernas e participativas, e a escolha de materiais através dos quais as metodologias comunicativas se materializam. São o ponto de partida para utilizar a língua em situações de comunicação oral e escrita ao nível básico, relevantes para a formação geral e específica. O contacto com a terminologia geral (família, cidade, atividades de rotina) vão ao encontro dos objetivos propostos que permitem ao aprendente ter um conhecimento mais aprofundado da sua área científica e profissional, seja do ponto de vista académico, seja do ponto de vista de utilização no quotidiano.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The main objective for the student is to learn to communicate. Following this communicative approach, based on teaching foreign languages since the eighties, the methodology is oriented towards communicative success in the four linguistic macro-capabilities (reading, writing, speaking and understanding). The student, collaboratively or individually, will be able to read and write, as he has always done in traditional methods, but also to speak and listen to perceive and apprehend what is verbalised. Methodologies based on grammar teaching cannot be neglected, as shown above in the objectives linked to teaching past verbs, false friends and all those specific objectives specific to languages in contact and with similar Latin roots. Likewise, the rapid acquisition of basic Spanish levels makes the student feel that he already has a certain linguistic autonomy that allows him to communicate with native speakers. Using simulation games and authentic texts demonstrates the lack of knowledge of specific vocabulary content, complex grammatical structures and the large presence of false friends and, therefore, focus attention on mistakes. The methodologies meet the objectives, as the myriad of contents requires a balance between theoretical presentations and active student participation, especially in simulations, presentations, and debates, among others, allowing the acquisition of fundamental knowledge that allows the student to acquire a practice linguistic at the basic level. The proposed teaching methodologies allow for interactive, modern and participatory classes and the choice of materials through which communicative methodologies materialise. They are the starting point for using the language in oral and written communication situations at a basic level, relevant to general and specific training. The contact with general terminology (family, city, routine activities) meets the proposed objectives that allow the learner to have a deeper knowledge of their scientific and professional area, either from an academic point of view or from everyday use.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Raya, R. A. et al. (2011). *Gramática básica del estudiante de español*. Difusión.
Lloret Ivorra, E. M. & otros (2013). *Nos vemos A1-A2*. Difusión.
Encinar, Á. (2012). *Uso interactivo del vocabulario. Nivel A1-B1*. Edelsa.
Gómez Torrego, L. (2004). *Nuevo manual de español correcto*. Arco/Libros.
Gómez Torrego, L. (2007). *Gramática didáctica del español*. Anaya.
Pinilla, R.-San Mateo, A. (2012). *ELExprés- Curso Intensivo de Español A1-A2-B1*. SGEL.
VV. AA. (2011). *Gramática básica del estudiante de español (A1-B1)*. Difusión.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Raya, R. A. et al. (2011). *Gramática básica del estudiante de español*. Difusión.
Lloret Ivorra, E. M. & otros (2013). *Nos vemos A1-A2*. Difusión.
Encinar, Á. (2012). *Uso interactivo del vocabulario. Nivel A1-B1*. Edelsa.
Gómez Torrego, L. (2004). *Nuevo manual de español correcto*. Arco/Libros.
Gómez Torrego, L. (2007). *Gramática didáctica del español*. Anaya.
Pinilla, R.-San Mateo, A. (2012). *ELExprés- Curso Intensivo de Español A1-A2-B1*. SGEL.
VV. AA. (2011). *Gramática básica del estudiante de español (A1-B1)*. Difusión.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Estágio**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Estágio

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Internship

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

HR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

HC

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

648.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - E-344.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

24.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

- António Luís da Costa Marques - 24.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

O objetivo geral da unidade curricular de Estágio traduz-se em proporcionar aos alunos uma aplicação prática dos conhecimentos adquiridos ao longo da frequência das diferentes unidades curriculares que antecedem o 6º semestre do curso.

O estágio curricular é realizado de acordo com um cronograma de estágio estabelecido previamente entre a IES e a unidade hoteleira protocolada como entidade de acolhimento.

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

The general objective of the Internship curricular unit is to provide the students with a practical application of the knowledge acquired throughout the attendance of the different curricular units that precede the 6th semester of the course.

The curricular internship is carried out according to an established internship schedule between the IES, and the hotel unit protocolled as a host entity.

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

Devido à especificidade da unidade curricular de Estágio, os conteúdos programáticos apresentam-se através da definição dos seguintes objetivos específicos: assegurar a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos ao longo da frequências das diferentes unidades curriculares; avaliar o interesse do estagiário pela profissão e a sua disponibilidade para execução de tarefas diferenciadas; permitir ao aluno afirmar a sua personalidade e capacidade de adaptação à realidade do contexto de trabalho; permitir à EHB estabelecer ligações profícuas e duradouras com a comunidade envolvente e especificamente com as empresas do setor da hotelaria e restauração.

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

Due to the specificity of the Internship subject, the syllabus is presented through the definition of the following specific objectives: to ensure the practical application of the knowledge acquired throughout the frequencies of the different curricular units; assess the intern's interest in the profession and his availability to perform various tasks; allow the student to assert his personality and ability to adapt to the reality of the work context; allow EHB to establish fruitful and lasting links with the surrounding community and specifically with companies in the hospitality and restaurant sector.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Para se atingirem os objetivos específicos, a IES assegura que os estágios curriculares se realizem em unidades de acolhimento, que operem diretamente no setor turístico em geral, e da hotelaria em particular, em Portugal, ou no estrangeiro, onde possam ser aplicados os conhecimentos e competências teórico-práticas adquiridas, estimulando o contacto com o mercado de trabalho e possibilitando uma mais fácil inserção profissional do aluno. O estagiário é orientado por um orientador de estágio na IES e um supervisor na entidade de acolhimento protocolados previamente num contrato de estágio. Assim o objetivo geral da unidade curricular será colocado em prática através de uma componente de aprendizagem fundamentalmente prática, consubstanciada na inserção do aluno em contexto de trabalho com um plano de atividades orientado para a área da administração hoteleira.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

To achieve the specific objectives, IES ensures that the curricular internships take place in different units, which operate directly in the hospitality and catering industry, in Portugal or abroad, where knowledge and skills can be applied, and theoretical and practical skills acquired, stimulating contact with the job market, and supporting an easier professional insertion of the student. The intern is guided by an internship supervisor at the IES and a supervisor at the placement organization previously established in an internship contract. Thus, the general objective of the course unit will be implemented through a learning component fundamentally practical, embodied in the insertion of the student in a work context with a plan of activities oriented to the area of hospitality management.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Desenvolvimento de um trabalho, complementado por sessões tutoriais, promovendo a capacidade de pesquisa e investigação e a aplicação dos conhecimentos adquiridos.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Development of a report, complemented by tutorial sessions, promotes the research and investigation capacity and applying the acquired knowledge.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação é feita com recurso à apresentação de um relatório final que representa 50% da nota final. Os restantes 50% da classificação final serão atribuídos pela entidade de acolhimento. A forma de obtenção da classificação final da unidade curricular é definida no regulamento próprio da unidade curricular onde se especificam os critérios para avaliação do relatório assim como os critérios de avaliação a serem considerados pela entidade de acolhimento.

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation is done by presenting a final report representing 50% of the final mark. The host entity will award the remaining 50% of the final mark. The form to obtain the final mark of the curricular unit is defined in the specific regulation of the curricular unit. Here, the criteria to evaluate the report are specified, and the host entity's evaluation criteria are to be considered.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias de ensino procuram ir de encontro ao estabelecido pelo regime jurídico no que toca à disponibilização de uma formação prática e profissionalizante, sem descuidar os aspetos teóricos fundamentais. O estudante é inserido no contexto laboral de uma unidade hoteleira, com supervisão de pessoal especializado dessa unidade hoteleira e acompanhado pelo responsável pela unidade curricular, e realizará as tarefas que lhe forem solicitadas envolvendo-se com as atividades quotidianas da entidade de acolhimento, desenvolvendo relações de trabalho com os restantes funcionários de forma a perceber a dinâmica de relações interpessoais e de trabalho em equipa, no contexto do fluxo organizacional da entidade, desenvolvendo um espírito crítico sobre as tarefas que se desenrolam e ganhando consciência da importância das competências adquiridas durante o ciclo de estudos. A entidade de acolhimento do estágio será chamada a avaliar o comportamento do aluno durante o período de estágio e o orientador avaliará o relatório final escrito apresentado pelo mesmo.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodologies seek to meet the established legal regime concerning providing practical and professional training without neglecting the fundamental theoretical aspects. The student is inserted in the working context of a hotel unit, under the supervision of the specialized staff of that hotel unit and accompanied by the head of the curricular unit, and will perform the tasks that are requested, getting involved in the daily activities of the host entity, developing working relations with the other employees to understand the dynamics of express relations and teamwork, in the context of the organizational flow of the entity, developing a critical spirit about the tasks that are performed and gaining awareness of the importance of the skills acquired during the study cycle. The host entity will be asked to evaluate the student's behaviour during the internship period, and the supervisor will assess the final written report submitted by the student.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Campenhoudt, L. V., Quivy, R., & Marquet, J. (2019). *Manual de investigação em ciências sociais* (2ª ed.). Gradiva.
Veal, A. J. (2018). *Research methods for leisure & tourism – a practical guide* (5th ed.). Pearson Education Limited.
Bibliografia específica será indicada pelos orientadores de Estágio (orientador académico da IES e supervisor no local de estágio)

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Campenhoudt, L.V., Quivy, R., & Marquet, J. (2019). *Manual de investigação em ciências sociais* (2ª ed.). Gradiva.
Veal, A.J. (2018). *Research methods for leisure & tourism – a practical guide* (5th ed.). Pearson Education Limited.
Specific bibliography will be indicated by the internship supervisors (academic supervisor at the IES and supervisor at the internship workplace).

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Ética e Responsabilidade Social**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Ética e Responsabilidade Social

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Ethics and Social Responsibility

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

81.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-30.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

3.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• José Paulo Azevedo Rafael - 30.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular, o estudante deverá ser capaz de:

1. Refletir sobre os principais problemas éticos, ambientais e sociais da responsabilidade das organizações do setor hoteleiro
2. Desenvolver comportamentos para a tomada de decisão ética no setor hoteleiro
3. Pensar de forma crítica sobre os conceitos e ferramentas associadas à responsabilidade das organizações do setor hoteleiro na gestão dos seus impactos negativos
4. Desenvolver as competências relacionadas com a utilização dos principais conceitos relacionados com a responsabilidade social das organizações do setor hoteleiro

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course, the student should be able to:

1. Reflect on the main ethical, environmental and social issues that hotel industry organisations are responsible for
2. Develop behaviours for ethical decision-making in the hotel industry
3. Think critically about the concepts and tools associated with the responsibility of hotel industry organisations in managing their negative impacts
4. Develop skills related to the use of the main concepts related to the social responsibility of hotel industry organisations

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Ética no setor hoteleiro
 - 1.1 Problemática da Ética nas organizações contemporâneas
 - 1.2 Ética e responsabilidade na tomada de decisão: modelos e perspetivas
 - 1.3 Instrumentos de implementação da ética nos negócios
 - 1.4 Perspetivas sobre o futuro da Ética Empresarial
 - 1.5 Código Mundial de Ética no Turismo
2. Responsabilidade social nas organizações (RSO) do setor hoteleiro
 - 2.1 Conceito e principais dimensões de RSO
 - 2.2 Sustentabilidade e organizações
 - 2.3 Gestão da RSO: instrumentos de implementação
 - 2.4 Perspetivas sobre igualdade nos contextos organizacionais
 - 2.5 O papel do gestor na promoção de práticas socialmente responsáveis

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Ethics in the hotel industry
 - 1.1 Ethics in contemporary organisations.
 - 1.2 Ethics and responsibility in decision making: models and perspectives.
 - 1.3 Instruments for ethics implementation in business.
 - 1.4 Perspectives on the future of Business Ethics.
 - 1.5 World Code of Ethics in Tourism
2. Social responsibility in organisations (SRO) of the hotel industry
 - 2.1 Concept and main dimensions of SRO
 - 2.2 Sustainability and organisations
 - 2.3 SRO management: implementation instruments
 - 2.4 Perspectives on equality in organisational contexts
 - 2.5 The role of the manager in promoting socially responsible practices

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A estrutura dos conteúdos programáticos da unidade curricular pretende dotar os estudantes de conhecimentos e competências que lhes permitam desenvolver o conhecimento sobre ética e responsabilidade social nas sociedades contemporâneas, em geral, e no setor hoteleiro, em particular. Pretende-se ainda contribuir para uma reflexão crítica sobre estas temáticas como práticas sociais, económicas e organizacionais em evolução, sem perder de vista a discussão do papel dos gestores hoteleiros neste âmbito. Neste contexto, os conteúdos programáticos estão ajustados aos objetivos considerados para a elaboração dos resultados de aprendizagem. O capítulo 1 dos conteúdos programáticos permitirá que os estudantes atinjam os 1.º e 2.º resultados de aprendizagem. Adicionalmente, o capítulo 2 permitirá atingir os 3.º e 4.º resultados de aprendizagem.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The structure of the course contents aims to provide students with knowledge and skills that allow them to develop knowledge about ethics and social responsibility in contemporary societies generally and, particularly, in the hotel industry. It is also intended to contribute to a critical reflection on these themes as social, economic and organisational practices in evolution without losing sight of the discussion of the role of hotel managers in this area.

The course contents are adjusted to the objectives in this context to develop learning outcomes. Chapter 1 will allow students to reach the 1st and 2nd learning outcomes. Additionally, chapter 2 will allow the achievement of 3rd and 4th learning outcomes.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A unidade curricular está organizada em aulas teórico-práticas, onde a exposição teórica será complementada por casos práticos, de forma a fomentar uma aprendizagem ativa dos alunos. Deste modo, será utilizada uma metodologia de ensino participativa, com destaque para os métodos expositivo, demonstrativo e ativo, com recursos a estudos de casos de forma a consolidar a aprendizagem dos conteúdos teóricos apresentados pelo docente. Em paralelo será solicitada, aos alunos, a resolução e análise de alguns casos práticos sendo que aos estudantes serão solicitados a participar ativamente nas aulas e nas tarefas propostas, quer a título individual quer em grupo, como reforço do processo de aprendizagem. Nas aulas serão utilizados recursos didáticos pré-existentes na sala de aula, nomeadamente videoprojector, como facilitadores do processo de ensino e aprendizagem.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The course unit is organised in theoretical-practical classes, where the theoretical exposition will be complemented with case studies to promote the students' active learning. Thus, a participatory teaching methodology will be used, emphasising the expository, demonstrative and active methods, using case studies to consolidate the learning of theoretical content presented by the teacher. Students will be asked to solve and analyse some practical cases in parallel. They will be asked to participate actively in class and the proposed tasks, individually or in groups, to reinforce the learning process. In classes, didactic resources pre-existing in the classroom will be used, including a video projector, as facilitators of the teaching and learning process.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1 - Avaliação contínua:

- Trabalho de grupo e respetiva apresentação oral, com ponderação de 60%

- Exame final escrito, com ponderação de 40%.

2 - Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 - Continuous evaluation:

- Mandatory group work with oral presentation, which weighed 60%

- Final classification and a final written exam, weighing 40%.

2 - Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A unidade curricular está organizada em aulas teórico-práticas, onde a exposição teórica será complementada por casos práticos, de forma a fomentar uma aprendizagem ativa dos alunos. Em paralelo será solicitada, aos alunos, a resolução e análise de alguns casos práticos.

A metodologia de avaliação selecionada para a época de avaliação final permite aos estudantes consolidar e testar as competências adquiridas ao longo das várias fases do processo de aprendizagem da unidade curricular. Deste modo, a totalidade dos pontos dos resultados de aprendizagem serão avaliados no trabalho de grupo e no exame final.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The course unit is organised into practical classes, where practical case studies complete the theoretical exhibition to foster the student's active learning. In parallel, students are asked to settle and analyse several case studies.

The evaluation methodology selected for the time of final assessment allows students to consolidate and test the acquired skills throughout the various stages of the learning process of the course. Thus, all the points of the learning outcomes will be assessed within the group work and the final exam.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Almeida, F. (2010). Ética, Valores Humanos e Responsabilidade Social das Empresas. Ed. Principia.

Costa, M. A., Santos, M. J., Seabra, F. M., & Jorge, F. (2011). Responsabilidade Social: Uma Visão Ibero-Americana. Almedina.

Ferreira, J. M. C. (2016). Perspetivas de Desenvolvimento Sustentável. Editora Clássica.

Rego, A., Cunha, M. P., Costa, N. G., Gonçalves, H., & Cabral-Cardoso, C. (2006). Gestão Ética e Socialmente Responsável - Teoria e Prática. RH Editora.

Santos, M. J., Seabra, F. M., Jorge, F., & Costa, M. A. (2014). Responsabilidade Social: Na governação, nas empresas e nas organizações não empresariais: do diagnóstico à ação. Almedina.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Almeida, F. (2010). *Ética, Valores Humanos e Responsabilidade Social das Empresas*. Ed. Principia.
Costa, M. A., Santos, M. J., Seabra, F. M., & Jorge, F. (2011). *Responsabilidade Social: Uma Visão Ibero-Americana*. Almedina.
Ferreira, J. M. C. (2016). *Perspetivas de Desenvolvimento Sustentável*. Editora Clássica.
Rego, A., Cunha, M. P., Costa, N. G., Gonçalves, H., & Cabral-Cardoso, C. (2006). *Gestão Ética e Socialmente Responsável - Teoria e Prática*. RH Editora.
Santos, M. J., Seabra, F. M., Jorge, F., & Costa, M. A. (2014). *Responsabilidade Social: Na governação, nas empresas e nas organizações não empresariais: do diagnóstico à acção*. Almedina.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Ferramentas de Apoio à Gestão Hoteleira I**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Ferramentas de Apoio à Gestão Hoteleira I

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Hotel Management Support Tools I

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

INF

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

INF

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-20.0; PL-20.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Elisabete da Anunciação Paulo Morais - 40.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular, espera-se que o estudante seja capaz de:

1. Conhecer, discutir e compreender conceitos básicos relacionados com o e-turismo.
2. Identificar oportunidades e ameaças de e-turismo
3. Descrever e-commerce, e-business e e-turismo
4. Reconhecer a presença do e-turismo nos diferentes setores da indústria do turismo.
5. Conhecer as tendências do mercado de viagens online
6. Reconhecer a importância e o desenvolvimento do Turismo Inteligente e a digitalização crescente dos serviços turísticos
7. Reconhecer a relevância da digitalização e sustentabilidade do setor no período pós-pandêmico e a importância dos ODS
8. Analisar e discutir estudos de caso

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course, the student is expected to be able to:

1. Know, discuss and understand basic concepts related to e-tourism.
2. Identify e-tourism opportunities and threats
3. Describe e-commerce, e-business and e-tourism
4. Recognize the presence of e-tourism in different sectors of the tourism industry.
5. Know the trends in the online travel market
6. Recognize the importance and development of Smart Tourism and the growing digitisation of tourist services
7. Recognize the relevance of digitisation and sustainability of the sector in the post-pandemic period and the importance of the SDGs
8. Analyse and discuss case studies

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Turismo e TIC
 - 1.1 O uso das TIC no turismo
 - 1.2 Aplicações, tecnologias e práticas atuais em e-turismo
 - 1.3 Oportunidades e ameaças
2. Conceitos sobre E-turismo
 - 2.1 Comércio eletrónico
 - 2.2 E-business
 - 2.3 E-turismo
3. E-turismo e setores da indústria do turismo
 - 3.1 Companhias aéreas
 - 3.2 Alojamento
 - 3.3 Intermediação turística (operadores turísticos, agências de viagens, empresas de entretenimento)
 - 3.4 Rent-a-car
 - 3.5 Eventos
 - 3.6 Destinos turísticos
4. E-turismo e viagens e mercado consumidor
 - 4.1 Mercado de viagens online
 - 4.2 Redes Sociais
 - 4.3 Tendências futuras
 - 4.4 Estudos de caso
5. Turismo inteligente
 - 5.1 Viagens inteligentes
 - 5.2 Destinos turísticos inteligentes 5,3 Cidades inteligentes
 - 5.3 Estudos de caso
6. Digitalização do turismo
 - 6.1 Sistemas digitais aplicados ao turismo
 - 6.2 Comunicação digital em destinos turísticos
 - 6.3 Inovações no mercado de viagens
 - 6.4 Nomadismo digital
 - 6.5 Sustentabilidade na digitalização do turismo
 - 6.6 Turismo 4.0
 - 6.7 Estudos

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Tourism and ICT*
 - 1.1 *The use of ICT in tourism*
 - 1.2 *Applications, technologies and current practices in e-tourism*
 - 1.3 *Opportunities and Threats*
2. *Concepts about E-tourism*
 - 2.1 *E-commerce*
 - 2.2 *e-business*
 - 2.3 *e-tourism*
3. *E-tourism and tourism industry sectors*
 - 3.1 *Airlines*
 - 3.2 *Accommodation*
 - 3.3 *Tourist intermediation (tour operators, travel agencies, entertainment companies)*
 - 3.4 *rent-a-car*
 - 3.5 *Events*
 - 3.6 *Tourist destinations*
4. *E-tourism and travel and consumer market*
 - 4.1 *Online travel market*
 - 4.2 *Social Networks*
 - 4.3 *Future trends*
 - 4.4 *Case studies*
5. *Smart tourism*
 - 5.1 *Smart travel*
 - 5.2 *Smart tourist destinations*
 - 5.3 *Smart Cities*
 - 5.4 *Case Studies*
6. *Digitization of tourism*
 - 6.1 *Digital systems applied to tourism*
 - 6.2 *Digital communication in tourist destinations*
 - 6.3 *Innovations in the travel market*
 - 6.4 *Digital nomadism*
 - 6.5 *Sustainability in the digitization of tourism*
 - 6.6 *Tourism 4.0*
 - 6.7 *Case Studies*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O programa proposto permite aos alunos adquirir conhecimentos e desenvolver as competências previstas nos objetivos como:

- *o tema 1 responde aos objetivos 1 e 2, pois apresenta os conceitos fundamentais e permite a discussão de oportunidades e ameaças*
- *o tema 2 vai ao encontro do objetivo 3, que visa caracterizar o e-commerce, o e-business e o e-turismo.*
- *o tema 3 dá acesso ao objetivo 4 de forma a reconhecer a presença do e-turismo nos diferentes setores da indústria do turismo.*
- *o tema 4 apresentará os conteúdos que permitem responder ao objetivo 5, que visa conhecer as tendências do mercado de viagens online.*
- *o tema 5 irá cumprir o objetivo 6 para que os alunos tomem conhecimento dos conceitos e da importância da existência dos destinos e cidades inteligentes, permitindo à atividade turística, criar valor e respeitar o habitante.*
- *o tema 6 introduz o objetivo 7, que é a digitalização crescente do setor do turismo.*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The proposed program allows students to acquire knowledge and develop the skills provided for in the objectives such as:

- *theme 1 responds to objectives 1 and 2, as it presents the fundamental concepts and allows for the discussion of opportunities and threats*
- *theme 2 meets objective 3, which aims to characterise e-commerce, e-business and e-tourism.*
- *theme 3 gives access to objective 4 to recognise the presence of e-tourism in different sectors of the tourism industry.*
- *theme 4 will present the contents that allow you to respond to objective 5, which aims to learn about trends in the online travel market.*
- *theme 5 will fulfil objective 6 so that students become aware of the concepts and importance of smart destinations and cities, allowing tourism, creating value and respecting the inhabitant.*
- *theme 6 introduces objective 7, which is the growing digitisation of the tourism sector.*

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Os conteúdos serão apresentados em aulas dinâmicas expositivas, pretendendo-se uma forte participação dos alunos, de forma a promover a comunicação, reflexão crítica e discussão de ideias nas diferentes temáticas. Para tal, serão apresentados exercícios, estudos de caso, vídeos ilustrativos e outros materiais multimídia, em tipologia de aulas PL (práticas laboratoriais) utilizando os recursos disponíveis no laboratório de informática disponível nas instalações da Escola de Hotelaria e Bem Estar do IPB.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The contents will be presented in dynamic expository classes, aiming at strong student participation to promote communication, critical reflection and discussion of ideas on different themes. To this end, exercises, case studies, illustrative videos and other multimedia materials will be presented in a type of lectures PL (laboratory practices) using the resources available in the computer laboratory in the School of Hospitality and Wellness of IPB.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:
 - Trabalhos propostos: 60%
 - Teste individual escrito: 40%
2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation
 - Proposed practical work: 60%.
 - Written individual test: 40%.
2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias consideraram as características da unidade curricular. Apesar de apresentar uma natureza teórica, a utilização de estudos de caso e outros materiais de apoio visa contribuir para a concretização dos objetivos da unidade curricular, do ponto de vista prático ou aplicado. A divisão das horas de contacto em teórico práticas e práticas laboratoriais permitirá que se atinjam os objetivos propostos na unidade curricular.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The methodologies considered the characteristics of the course. Despite being theoretical, case studies and other support materials aim to contribute to achieving the course's objectives from a practical or applied point of view. The division of the contact hours into theoretical and laboratory practices will allow the achievement of the objectives proposed in the curricular unit.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Alastair M. M. (2013). *Marketing and Managing Tourism Destinations*. Routledge.
Biz, A. (2019). *E-tourism e Branding aplicados aos negócios*. Senac São Paulo.
Buhalis, D. (2013). *e-Tourism: information technology for strategic tourism management*. Pearson Financial Times/Prentice Hall.
Buhalis, D., Leung, D., & Law, R. (2011). *E-Tourism: Critical information and communication technologies for tourism destinations*, In Wang, Y., & Pizam, A. (Eds.). *Destination Marketing and Management: Theories and Applications (205-224)*. Wallingford.
Evangelos C., & Marianna S. (Eds.). (2015) *Social Media in Travel, Tourism and Hospitality: Theory, Practice and Cases*, Routledge.
Wang, Y., & Pizam, A. (Eds.) (2011.) *Destination Marketing and Management*. CABI.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Alastair M. M. (2013). *Marketing and Managing Tourism Destinations*. Routledge.
Biz, A. (2019). *E-tourism e Branding aplicados aos negócios*. Senac São Paulo.
Buhalis, D. (2013). *e-Tourism: information technology for strategic tourism management*. Pearson Financial Times/Prentice Hall.
Buhalis, D., Leung, D., & Law, R. (2011). *E-Tourism: Critical information and communication technologies for tourism destinations*, In Wang, Y., & Pizam, A. (Eds). *Destination Marketing and Management: Theories and Applications (205-224)*. Wallingford.
Evangelos C., & Marianna S. (Eds.). (2015) *Social Media in Travel, Tourism and Hospitality: Theory, Practice and Cases*, Routledge.
Wang, Y., & Pizam, A. (Eds.) (2011.) *Destination Marketing and Management*. CABI.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Ferramentas de Apoio à Gestão Hoteleira II**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Ferramentas de Apoio à Gestão Hoteleira II

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Hotel Management Support Tools II

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

INF

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

INF

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-20.0; PL-20.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *António Luís da Costa Marques - 40.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

1. Dominar os conceitos e a terminologia, bem como a capacidade de utilização de meios informáticos que permitam a aplicação corrente na atividade profissional
2. Possuir uma atitude adaptativa a um envolvimento crescentemente apoiado nas tecnologias de informação e uma boa capacidade para estruturar a informação associada ao seu local de trabalho
3. Utilizar técnicas de cálculo e análise de dados com automatização da folha de cálculo, através da simulação e resolução de problemas reais
4. Conhecer os conceitos e a terminologia associados à gestão da informação numa perspetiva de apoio à decisão
5. Dominar os principais conceitos relacionados com os sistemas de gestão de bases de dados e os modelos de representação de dados (relacional e dimensional)
6. Possuir a capacidade para utilizar ferramentas de BI como instrumento de apoio à resolução de problemas relacionados com a gestão da informação na hotelaria
7. Dominar a utilização de software de apoio de apoio à gestão hoteleira

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

1. Dominate the concepts and terminology, as well as have the ability to use information technology that allows current application in professional activity
2. Have an adaptive attitude to an increasingly supported involvement in information technologies and a good ability to structure/manipulate information associated with their workplace
3. Use calculation techniques and data analysis with spreadsheet automation by simulating and solving real problems in a spreadsheet
4. Know the concepts and terminology associated with information management from a decision-support perspective
5. Dominate the main concepts related to database management systems and data representation models (relational and dimensional)
6. Possess the ability to use BI tools as an instrument to support the resolution of problems related to information management in the hotel business
7. Master hospitality management support software

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Conceitos de Tecnologias de Informação e Comunicação relacionados com a hotelaria
2. Tecnologias e as novas práticas online
3. Abordagem prática com Microsoft Excel
4. Sistemas de Gestão de Bases de Dados e Modelos de Representação de Dados
 - 4.1 Fundamentos de Base de Dados Relacional
 - 4.2 Fundamentos de Base de Dados Dimensional
 - 4.3 Modelo de dados para Business Intelligence (Power Pivot)
 - 4.4 Criar relatórios de análise de dados para Business Intelligence (Power View)
5. Abordagem prática ao software de apoio à gestão hoteleira

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Concepts of Information and Communication Technologies related to the hotel industry
2. Technologies and new online practices
3. Practical approach with Microsoft Excel
4. Database Management Systems and Data Representation Models
 - 4.1 Relational Database Fundamentals
 - 4.2 Dimensional Database Fundamentals
 - 4.3 Data Model for Business Intelligence (Power Pivot)
 - 4.4 Create Data Analysis Reports for Business Intelligence (Power View)
5. Practical approach to hospitality management software

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os pontos 1 e 2 do conteúdo programático oferece aos alunos a possibilidade de conhecer o novo contexto digital e a terminologia das Tecnologias de Informação e Comunicação no âmbito da hotelaria (objetivos de aprendizagem 1 e 2).

O ponto 3 do conteúdo programático permite aos alunos utilizar técnicas de cálculo e análise de dados com automatização da folha de cálculo (objetivo de aprendizagem 3).

O ponto 4 do conteúdo programático permite aos alunos conhecer e dominar os Sistemas de Gestão de Bases de Dados e Modelos de Representação de Dados de modo a criar relatórios de análise de dados para Business Intelligence (objetivos de aprendizagem 4, 5 e 6)

O ponto 5 do conteúdo programático permite aos alunos conhecer e dominar software de gestão hoteleira (objetivo de aprendizagem 7).

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Points 1 and 2 of the syllabus offer students the possibility of getting to know the new digital context and the terminology of Information and Communication Technologies in hospitality (learning objectives 1 and 2). Point 3 of the syllabus allows students to use calculation techniques and data analysis with spreadsheet automation (Learning Objective 3).

Point 4 of the syllabus allows students to know and master the Database Management Systems and Data Representation Models to create data analysis reports for Business Intelligence (learning objectives 4, 5 and 6).

Point 5 of the programmatic content allows students to know and master hotel management software (learning objective 7).

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Os conteúdos serão apresentados em aulas dinâmicas expositivas, pretendendo-se uma forte participação dos alunos, de forma a promover a comunicação, reflexão crítica e discussão de ideias nas diferentes temáticas. Para tal, serão apresentados exercícios, estudos de caso, vídeos ilustrativos e outros materiais multimédia. A tipologia de aulas PL (práticas laboratoriais), utilizando os recursos disponíveis no laboratório de informática disponível nas instalações da Escola de Hotelaria e Bem Estar do IPB, permitirá a prática dos conceitos teóricos apresentados.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The contents will be presented in dynamic expository classes, aiming at strong student participation to promote communication, critical reflection and discussion of ideas on different themes. To this end, exercises, case studies, illustrative videos and other multimedia materials will be presented in a type of lectures PL (laboratory practices) using the resources available in the computer laboratory in the School of Hospitality and Wellness of IPB.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Trabalhos propostos: 60%

- Teste individual escrito: 40%

2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Proposed practical work: 60%.

- Written individual test: 40%.

2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Considerando que se pretende que os alunos adquiram competências no saber fazer, e em particular adquiram competências para criar relatórios de análise de dados, a estratégia a adotar nesta unidade curricular deve ser orientada no sentido de colocar os alunos perante os problemas diários das organizações, e propor aos alunos a prática contínua dos conceitos e técnicas adquiridas em contexto de aula. As aulas devem ser orientadas de modo a ocorrer uma aprendizagem por exposição de conceitos técnicos, seguida de prática e experimentação desses conceitos. A divisão das horas de contacto em teórico práticas e práticas laboratoriais permitirá que se atinjam os objetivos propostos na unidade curricular.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Considering that it is intended that students acquire the skills to know-how and to create data analysis reports, the strategy to adopt in this course should be oriented to offer the student the daily problems of organisations and propose to the students the application of concepts and techniques learned in the classroom context.

Lessons should offer students a learning experience through exposure to technical concepts, followed by practice and experimentation with these concepts. The PL (laboratory practice) classes, using the resources available in the computer lab in the IPB's Escola de Hotelaria e Bem Estar, will allow the practice of the presented theoretical concepts.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Bocij, P. (2005). *Business Information Systems: Technology, Development and Management for the E-business* (3rd ed.) Prentice Hall.
Carvalho, A. (2017). *Cálculos complementares com Excel, 74 exercícios* (1ª ed.). FCA.
Harinath, S. (2016). *Professional Microsoft PowerPivot for Excel and SharePoint* (1st ed.)
Lopes, F., Morais, M., & Carvalho, A. (2005). *Desenvolvimento de Sistemas de Informação, Métodos e Técnicas*. FCA -Editora Informática.
Martins, A. (2019). *Aprenda Excel com casos práticos* (1ª ed.). Sílabo
Ramirez, A. (2020). *Excel Formulas and Functions 2020*. Caprioru.
Caso a caso será proposta bibliografia específica (incluindo manuais de apoio) relativa aos softwares a apresentar
?

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Bocij, P. (2005). *Business Information Systems: Technology, Development and Management for the E-business* (3rd ed.) Prentice Hall.
Carvalho, A. (2017). *Cálculos complementares com Excel, 74 exercícios* (1ª ed.). FCA.
Harinath, S. (2016). *Professional Microsoft PowerPivot for Excel and SharePoint* (1st ed.)
Lopes, F., Morais, M., & Carvalho, A. (2005). *Desenvolvimento de Sistemas de Informação, Métodos e Técnicas*. FCA -Editora Informática.
Martins, A. (2019). *Aprenda Excel com casos práticos* (1ª ed.). Sílabo
Ramirez, A. (2020). *Excel Formulas and Functions 2020*. Caprioru.
Specific bibliography for each software (support manuals) will be recommended on a case-by-case basis.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Francês I**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Francês I

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

French Language I

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

LING

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

LANG

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

- Ana Maria Alves - 40.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):*No final da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:*

1. Comunicar oralmente em situações simples da vida quotidiana e profissional
2. Redigir textos simples de âmbito profissional com ênfase na área dos negócios, turismo e gestão hoteleira
3. Compreender e interpretar textos escritos simples com ênfase na área dos negócios, turismo e gestão hoteleira
4. Compreender, interpretar e aplicar estruturas gramaticais da língua francesa de acordo com os níveis A2 do QECR

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):*At the end of the course unit the learner is expected to be able to:*

1. Communicate in simple, everyday and professional situations
2. Produce simple professional texts mainly focusing on the tourism and hospitality management areas
3. Understand and interpret simple written texts with an emphasis on business, tourism and hospitality management
4. Understand, interpret and apply the grammatical and lexical structures of the French language to achieve the level A2 of the CEFR

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Primeiros contactos:

- 1.1 O Turismo hoje (tipos de turismo e de férias, o futuro do turismo)
- 1.2 Comida & Bebida
- 1.3 Serviços, atrações turísticas (tipos de alojamento e tarifas)
- 1.4 Restaurantes e bares
- 1.5 Outros correspondentes ao manual/material selecionado

2. Gramática:

- 2.1 Os nomes, os determinantes e os adjetivos
- 2.2 Verbos: modos e tempos
- 2.3 A frase interrogativa
- 2.4 A negação
- 2.5 Situar no espaço e no tempo
- 2.6 Expressar a comparação
- 2.7 Os pronomes pessoais e relativos
- 2.8 Exercícios de Escrita: pedidos de informação; descrições

3. Relatórios: perfil pessoal/profissional

4. Vocabulário: colocações e expressões idiomáticas, diferentes registos de língua, vocabulário relativo às diferentes temáticas

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *First contact*
 - 1.1 *Tourism today (types of tourism and holidays, tourism attractions, the future of tourism)*
 - 1.2 *Food & Beverage*
 - 1.3 *Services, amenities and attractions (accommodation types and tariffs)*
 - 1.4 *Restaurants and bars*
 - 1.5 *Others matching the coursebook selected*
2. *Grammar*
 - 2.1 *Nouns, determinants and adjectives*
 - 2.2 *Verbs: mode and tenses*
 - 2.3 *Interrogative sentences*
 - 2.4 *Negative sentences*
 - 2.5 *Expressions of place and expressions of time*
 - 2.6 *Comparing*
 - 2.7 *Personal and relative pronouns*
3. *Writing exercises: asking for information; personal statements/key data (personal and professional profile)*
4. *Vocabulary: collocations and idiomatic expressions, different language registers, vocabulary related to tourism and hospitality management*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os conteúdos programáticos foram construídos em torno dos objetivos delineados para que os alunos compreendam a mais-valia que a UC representa na sua formação. Assim, os objetivos da UC são abrangentes, mas também específicos nos conteúdos que aborda, conducentes ao desenvolvimento sólido das 4 competências fundamentais da expressão oral e escrita e da leitura e audição. Ao discutir tópicos atuais e específicos da sua área científica, os alunos serão capazes de se expressar opiniões pessoais devidamente fundamentadas, fazendo uso de um nível de língua correspondente a um nível intermédio, integrando os itens linguísticos e vocabulares explorados em aula. O objetivo 1 previsto será alcançado através dos conteúdos constantes nos pontos 1 e 4 do programa. O objetivo 2 será atingido através dos conteúdos 2 e 3. Os mesmos pontos permitem ainda alcançar o objetivo 3. Por fim, o objetivo 3 será alcançado através dos pontos 2 e 4 previstos nos conteúdos programáticos.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The contents were planned according to the objectives to allow the learners to realize the added value of this course in their training. As such, the course's objectives are comprehensive and specific in its contents regarding a solid development of the four skills, speaking, writing, listening and reading. By discussing general and specific topics of their scientific area of study, learners can express well-sustained personal opinions about texts they read about the tourism area and their daily lives, using the language at an intermediate level, thus appropriately integrating grammar and lexis items. The learning objective 1 foreseen in the curricular unit will be achieved through the contents presented in programmatic content 1 and 4. Learning objective 2 will be achieved through programmatic contents 2 and 3. The same points also allow students to reach objective 3. Finally, objective 3 will be achieved through points 2 and 4 foreseen in the programmatic contents.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

As aulas teórico-práticas visam desenvolver as capacidades de leitura, de compreensão oral e escrita, de produção de textos mais ou menos complexos e de acordo com os conteúdos da unidade curricular, utilizando actividades diversas e interativas. A execução de tarefas fora do contexto da aula é incentivada, através de fichas de trabalho, para que possam servir de apoio à aprendizagem da língua. As aulas seguirão uma abordagem comunicativa, incidindo particularmente no ensino baseado em tarefas, em debates, apresentações e simulações.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Communicative methodology embraces all four basic skills in a highly interactive context, with a strong focus on practical activities. Equal attention is given to basic and some more complex grammar and specific vocabulary following the unit's contents. Students will also work on worksheets and homework tasks to consolidate students' effective learning. Classes will follow a communicative approach, focusing on task-based learning, debates, oral presentations, and simulations.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1 - Avaliação Contínua

- Prova Intercalar Escrita – 50% (avaliação da audição, escrita, leitura, oralidade e uso da língua (com diferentes percentagens)

- Trabalhos Práticos – 50% (trabalhos práticos desenvolvidos em casa ou na aula)

2 - Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 - Continuous Assessment

- Intermediate Written Test – 50% (one final test focusing on the 4 skills (with different percentages)

- Practical work – 50% (practical work done in class or at home)

2 - Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias de aprendizagem serão abordadas numa dinâmica baseada na leitura, interpretação e análise de artigos que tratam das mais diversas temáticas. Os objetivos de uma aprendizagem participativa, auto-responsável e contínua serão privilegiados. A avaliação contínua das aprendizagens procura estimular o trabalho progressivo, oferecendo uma análise regular sobre as competências adquiridas pelos discentes. Os objetivos de aprendizagem da unidade curricular serão atingidos visto que tanto o vocabulário como a gramática serão ensinados de uma maneira pragmática e progressiva ao nível escrito e oral para realizar tarefas básicas da vida do dia-a-dia com e relacionadas com a área de estudo em questão: negócios, turismo e gestão hoteleira com o apoio de documentos modernos e atualizados.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Teaching methodologies will be approached in a dynamic based on the reading, interpretation and analysis of articles dealing with diverse topics. The objectives of participatory learning and continuous self-responsibility will be privileged. Students' assessment will stimulate regular participation, offering a routine analysis on acquiring competencies to perform basic tasks of day-to-day life with and related to the field of study in question: business, tourism and hotel management with the support of modern and up-to-date documents.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Auffray, M. C., Baudriller, A., Guillaume, C., Haffner, A., Martins Do Vale, S., Petit, J. F., Rocher, S., & Villemain P. (2022). *Économie et gestion hôtelière*. Éditions Nathan.

Bourniquel, J.-P. (2008). *Lexique hôtellerie-restauration*. Éditions Foucher.

Baudu, C., & Maillard, M.. (2014). *Gestion hôtelière 1ère hôtellerie*. Éditions Fontaine Picard.

Corbeau, S., Dubois, C., Penformis, J.-L., & Semichon, L. (2013). *Hôtellerie-restauration.com*. CLE International.

Franco, E., Grégoire, M., Kostucki, A., & Thiévena, O. (2018). *Grammaire progressive français, niveau intermédiaire A2/B1*. Livre + CD + Appli-web (4ème éd.). CLE International.

Delaby, A. (2010). *Activités de gestion hôtelière*. Bertrand Lacoste.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Auffray, M. C., Baudriller, A., Guillaume, C., Haffner, A., Martins Do Vale, S., Petit, J. F., Rocher, S., & Villemain P. (2022). *Économie et gestion hôtelière*. Éditions Nathan.

Bourniquel, J.-P. (2008). *Lexique hôtellerie-restauration*. Éditions Foucher.

Baudu, C., & Maillard, M.. (2014). *Gestion hôtelière 1ère hôtellerie*. Éditions Fontaine Picard.

Corbeau, S., Dubois, C., Penformis, J.-L., & Semichon, L. (2013). *Hôtellerie-restauration.com*. CLE International.

Franco, E., Grégoire, M., Kostucki, A., & Thiévena, O. (2018). *Grammaire progressive français, niveau intermédiaire A2/B1*. Livre + CD + Appli-web (4ème éd.). CLE International.

Delaby, A. (2010). *Activités de gestion hôtelière*. Bertrand Lacoste.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Francês II**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Francês II

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

French Language II

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

LING

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

LANG

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• Ana Maria Alves - 40.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Ler, assimilar e mostrar-se capaz de compreender textos a um nível intermédio superior (B1 no QECR), com ênfase na área dos negócios, turismo e gestão hoteleira
2. Usar a gramática e o vocabulário da língua inglesa a um nível de conhecimento intermédio superior
3. Compreender o francês falado a uma velocidade e ritmo gradualmente nativos
4. Falar a língua francesa com uma fluência e pronúncia intermédias e um nível intermédio superior (B1 no QECR), evidenciando uma variedade de estruturas linguísticas e vocabulário
5. Mostrar uma competência de escrita em vários modelos funcionais, considerando os conteúdos, a organização textual (coesão e coerência), a variedade de vocabulário, estruturas linguísticas e efeito no leitor

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

1. Read, assimilate and show themselves capable of understanding written texts in English up to an upper-intermediate level (B1 no QECR), mainly focusing on the tourism and hotel management areas
2. Use the grammar and vocabulary of the French language up to a level of an upper-intermediate understanding
3. Understand spoken French at a gradually native speed and rhythm up to an upper-intermediate level
4. Speak the French language with upper-intermediate fluency (B1 no QECR), pronunciation and a good level of accuracy, displaying a variety of linguistic structures and vocabulary
5. Display competency in writing different text types, bearing in mind the contents, text organisation (cohesion and coherence), range of vocabulary, linguistic structures and effect on the reader

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

- 1 Promover um destino turístico
 - 1.1 Transportes (rodoviários, aéreos, marítimos)
 - 1.2 Procedimentos no aeroporto
 - 1.3 Hotéis (procedimentos, categorias de hotéis)
 - 1.4 Documentos relacionados com os hotéis
 - 1.5 Emprego, carreira no turismo (gestores turísticos, organizadores de eventos, etc)
 - 1.6 Outros de acordo com o manual selecionado
- 2 Vocabulário: relacionado com as temáticas estudadas, colocações e expressões idiomáticas, vários registos de língua
- 3 Exercícios de Escrita: cartas/emails formais e informais de negócio, pedidos de informação, pequenas histórias, descrições
- 4 Gramática: revisão de itens gramaticais de nível intermédio; revisão dos tempos verbais; voz passiva; orações condicionais; gerúndios e infinitivos; verbos modais do presente; ações habituais no passado; orações relativas; uso de conectores discursivos; ordem dos adjetivos; posição de adjetivos/advérbios; nomes C/U; nomes coletivos & estruturas partitivas; determinantes & quantificadores; preposições dependentes

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Promote a tourism destination
 - 1.1 Transportation (on the road, in the air, on the water)
 - 1.2 Airport procedures
 - 1.3 Hotels (procedures, types of hotels)
 - 1.4 Documents and paperwork at hotels
 - 1.5 Employment; Careers in tourism (tourism managers, events management)
 - 1.6 Others matching the coursebook used
2. Vocabulary: collocations and idiomatic expressions; vocabulary related to different topics
3. Writing: business formal and informal letters/emails asking for information, letters of complaints, memos
4. Grammar: revision of grammar items of level intermediate; revision of verb tenses; passive voice; If-clauses; gerunds and infinitives; modal verbs of the present; habitual actions in the past; relative clauses; use of linking words; order of the adjectives; position of adjectives/adverbs; C/U nouns; group nouns & partitives; determiners & quantifiers; dependent prepositions.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os objetivos da UC são abrangentes, mas também específicos nos conteúdos que aborda, conducentes ao desenvolvimento sólido das quatro competências fundamentais da expressão oral e escrita e da leitura e audição. Ao discutir tópicos atuais e específicos da sua área científica, os alunos serão capazes de se expressar opiniões pessoais devidamente fundamentadas, fazendo uso de um nível de língua correspondente a um nível intermédio superior, integrando os itens linguísticos e vocabulares explorados em aula. Mais concretamente, cada tópico do programa (conteúdo programático) concorrerá para permitir atingir os objetivos 1 e 3 de aprendizagem previstos na unidade curricular. Por sua vez, e mais especificamente, os conteúdos programáticos 2 e 4 permitirão que se atinjam objetivos de aprendizagem 2 e 4. Por fim, o objetivo 5 será consolidado através, especificamente, do conteúdo programático 3 previsto para a unidade curricular.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

As such, the course's objectives are comprehensive and specific in its contents, regarding a solid development of the four skills, speaking, writing, listening and reading. By discussing general and specific topics of their scientific area of study, learners can express well-sustained personal opinions about texts they read about the tourism area and their daily lives, using the language at an upper-intermediate level, thus appropriately integrating grammar and lexis items. Specifically, each program topic (programmatic content) will contribute to achieving the learning objectives 1 and 3 foreseen in the curricular unit. In turn, and more specifically, the programmatic contents 2 and 4 will allow students to achieve learning objectives 2 and 4. Finally, objective 5 will be consolidated through the programmatic content 3 foreseen for the curricular unit.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

As aulas teórico-práticas visam desenvolver as capacidades de leitura, de compreensão oral e escrita, de produção de textos mais ou menos complexos e de acordo com os conteúdos da unidade curricular, utilizando actividades diversas e interativas. A execução de tarefas fora do contexto da aula é incentivada, através de fichas de trabalho, para que possam servir de apoio à aprendizagem da língua. As aulas seguirão uma abordagem comunicativa, incidindo particularmente no ensino baseado em tarefas, em debates, apresentações e simulações.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Communicative methodology embraces all four basic skills in a highly interactive context, with a strong focus on practical activities. Following the unit's contents, equal attention is given to basic and more complex grammar and specific vocabulary. Students will also work on a set of worksheets and homework tasks to consolidate students' effective learning. Classes will follow a communicative approach, focusing on task-based learning, debates, oral presentations, and simulations.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1 - Avaliação Contínua:

- Prova Intercalar Escrita – 50% (avaliação da audição, escrita, leitura, oralidade e uso da língua (com diferentes percentagens)*
- Trabalhos Práticos – 50% (trabalhos práticos desenvolvidos em casa ou na aula)*

2 - Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 - Continuous Assessment:

- Intermediate Written Test – 50% (one final test focusing on the 4 skills (with different percentages)*
- Practical work – 50% (practical work done in class or at home)*

2 - Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias vão ao encontro dos objetivos, visto que a miríade de conteúdos exige um equilíbrio entre exposições teóricas e participação ativa dos alunos, especialmente nas simulações, apresentações, debates, entre outros, permitindo a aquisição de conhecimentos fundamentais que permitem ao aluno adquirir uma autonomia e um nível intermédio superior da língua. A partir do manual adotado, poder-se-ão trabalhar áreas temáticas relevantes para a área de estudo dos aprendentes; além disso, far-se-á trabalho linguístico adequado a estas temáticas. A escolha de artigos complementares retirados da imprensa de expressão inglesa basear-se-á sempre na relevância para a área de estudo em questão (turismo e gestão hoteleira). Estes artigos/textos servirão de mote para o desenvolvimento da expressão oral e, consequentemente de posteriores trabalhos escritos, que possibilitarão aos alunos prepararem-se para os testes escritos e a oral a realizar no final do semestre.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The methodology is coherent with the objectives outlined for the course since the myriad of contents requires a balance between lectures and active participation of learners, namely in role-plays, presentations, and debates, to name a few. Thus, acquiring fundamental knowledge will enhance the learners' linguistic autonomy and upper-intermediate fluency in the language. The coursebook will help work on several themes relevant to the study area. The choice of articles from the English-speaking press will consider the relevance of the study area in focus, tourism and hotel management. They will serve as the basis for developing oral and writing skills. Moreover, these articles/texts will also be beneficial for students to prepare themselves for formal assessment throughout the semester.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Auffray, M. C., Baudriller, A., Guillaume, C., Haffner, A., Martins Do Vale, S., Petit, J. F., Rocher, S., & Villemain P. (2022). *Économie et gestion hôtelière*. Éditions Nathan.

Bourniquel, J.-P. (2008). *Lexique hôtellerie-restauration*. Éditions Foucher.

Baudu, C., & Maillard, M.. (2014). *Gestion hôtelière 1ère hôtellerie*.Éditions Fontaine Picard.

Corbeau, S., Dubois, C., Penformis, J.-L., & Semichon, L (2013). *Hôtellerie-restauration.com*. CLE Internarional.

Franco, E., Grégoire, M., Kostucki, A., & Thiévena, O. (2018). *Grammaire progressive français, niveau intermédiaire A2/B1*. Livre + CD + Appli-web (4ème éd.). CLE International.

Delaby, A. (2010). *Activités de gestion hôtelière*. Bertrand Lacoste.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Auffray, M. C., Baudriller, A., Guillaume, C., Haffner, A., Martins Do Vale, S., Petit, J. F., Rocher, S., & Villemain P. (2022). *Économie et gestion hôtelière*. Éditions Nathan.

Bourniquel, J.-P. (2008). *Lexique hôtellerie-restauration*. Éditions Foucher.

Baudu, C., & Maillard, M.. (2014). *Gestion hôtelière 1ère hôtellerie*.Éditions Fontaine Picard.

Corbeau, S., Dubois, C., Penformis, J.-L., & Semichon, L (2013). *Hôtellerie-restauration.com*. CLE Internarional.

Franco, E., Grégoire, M., Kostucki, A., & Thiévena, O. (2018). *Grammaire progressive français, niveau intermédiaire A2/B1*. Livre + CD + Appli-web (4ème éd.). CLE International.

Delaby, A. (2010). *Activités de gestion hôtelière*. Bertrand Lacoste.

?

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Gestão de Alimentação e Bebidas**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Gestão de Alimentação e Bebidas

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Food and beverages management

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

HR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

HC

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

162.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-60.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

6.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

- José Eduardo Lopes - 60.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular o aluno deverá ser capaz de:

1. Compreender o ciclo operacional das operações de A&B
2. Calcular todos os parâmetros necessários para a avaliação de cada uma das funções do ciclo do produto
3. Analisar custos de produção de matérias-primas
4. Elaborar fichas técnicas
5. Calcular os preços de venda através dos diferentes métodos de cálculo usando os princípios de Pareto e Omnes
6. Combinar a oferta de acordo com a engenharia do menu
7. Compreender e aplicar os princípios de utilização de um inventário
8. Determinar os resultados de uma unidade de restauração

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

By the end of the course unit, students should be able to:

1. Understand the operational cycle of the F&B operations
2. Calculate all necessary parameters for the evaluation of each of the functions of the product cycle
3. Analyse production costs of raw materials
4. Prepare technical datasheets
5. Calculate sales prices through the different methods of calculation using the Pareto and Omnes principles
6. Combine the offer according to menu engineering
7. Understand and apply the principles of using an inventory
8. Determine the results of a catering unit

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. O ciclo operacional de um departamento de alimentos e bebidas
2. Conceito de 'menu à la carte' e 'menu table d'hôte'
3. Definição de custo (fixo e variável, direto e indireto, controlável, total, unitário e médio)
4. Definição de receita (métodos para cálculo do preço de venda)

Custo de alimentos e bebidas

Custo primário

Margem de contribuição

Princípio de Pareto

Princípios Omnes

5. Controlo de Produção

Arquivo técnico

Desperdício

Custo alimentar

Custo da bebida

Custo F&B

Custo primário

Margem de contribuição

Ponto de equilíbrio

6. Métodos de Análise de Menus

Smith, Hurst e Kasavana

Jack Miller

Pavecic

7. Conceito de stock

8. Rentabilidade de uma unidade de restauração

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. The operational cycle of a food and beverage department
2. Concept of 'menu à la carte' and 'menu table d'hôte'
3. Cost definition (fixed and variable, direct and indirect, controllable, total, unit and average)
4. Revenue definition (methods for sales price calculation)

Food and Beverage Cost

Mark-up factor

Contribution Margin

Pareto Principle

Omnes Principles

5. Production Control

Technical File

Waste

Food Cost

Beverage Cost

F&B Cost

Prime Cost

Contribution Margin

Break Even Point

6. Menus Analysis Methods

Smith, Hurst & Kasavana

Jack Miller

Pavecic

7. Concept of Inventories

8. Profitability of a catering unit.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O objetivo 1 materializa-se no conteúdo do capítulo 1. Os objetivos 2, 3 e 4 materializam-se nos conteúdos programáticos 3, 4 e 5. Os objetivos 5 e 6 materializam-se nos conteúdos 4 e 6 da unidade curricular. O objetivo 7 materializa-se no conteúdo do curso 7. Por fim, o objetivo 8 está materializado no conteúdo do curso 8.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Objective 1 is materialised in course content 1. Objectives 2, 3 and 4 are materialised in the course contents 3, 4 and 5. Objectives 5 and 6 are materialised in course contents 4 and 6. Objective 7 is materialised in course content 7. Finally, Objective 8 is materialised in course content 8.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Utilização de métodos expositivo, demonstrativo, interrogativo, participativo e ativo para apresentação dos conceitos teóricos contidos nos conteúdos programáticos. A componente teórica apresenta-se de forma expositiva utilizando os recursos didáticos disponíveis em sala de aula. A componente de aplicação prática dos conceitos realiza-se através de aulas teórico práticas onde se analisam casos de estudo e aplicações práticas dos conceitos lecionados e onde se realizam exercícios práticos de aplicação dos conceitos teóricos lecionados. Trabalhos práticos, serão realizados individualmente e em grupo para consolidação dos conceitos teóricos lecionados.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Use expository, demonstrative, interrogative, participative and active methods to present the theoretical concepts contained in the syllabus. The theoretical component is presented expository using the didactic resources available in the classroom. The practical application of the concepts is carried out through theoretical-practical classes, where case studies and practical applications of the concepts are analysed, and practical exercises are performed. Practical work will be performed individually and in groups to consolidate the theoretical concepts taught.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. - Avaliação contínua:

- Trabalhos práticos ao longo do semestre, a que corresponde 75% da avaliação

- Avaliação final escrita a que correspondem os restantes 25% da avaliação total

2 – Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 - Continuous evaluation:

- Practical work during the semester, which corresponds to 75% of the assessment*
- Final written assessment, which corresponds to the remaining 25% of the total assessment*

2 - Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A introdução dos tópicos principais será feita pelos métodos expositivo e demonstrativo; o cálculo dos custos e receitas será explicado aplicando-se os métodos demonstrativo e participativo; a preparação das fichas técnicas será feita pelo método ativo, que também será utilizado na interpretação dos resultados. A utilização dos espaços destinados à componente pedagógica nas instalações do Hotel Premium permitirá a aplicação dos conceitos e a sua consolidação através do aprender fazendo.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The expositive and demonstrative methods will do the introduction of the main topics; the calculation of costs and revenues will be explained by applying the demonstrative and participative methods; the preparation of technical sheets will be done by the active method, which will also be used in the interpretation of results. The use of the spaces destined for the pedagogical component in the Premium Hotel premises will allow the application of the concepts and their consolidation through learning by doing.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Brito, F. (2017). Manual Prático de Gestão e Controlo de Alimentos e Bebidas. Editora Épica.
Cousins, J., Foskett, D., Graham, D., & Holher, A. (2019). Food and Beverage Management: For the Hospitality, Tourism and Events Industries (5th ed.). GoodFellow Pub. Ltd.
Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I. S., & Alcott, P. (2018). Food and Beverage Management (6th ed.). Routledge.
Lea R., & Hayes, D. K. (2016). Food and Beverage Cost Control (6th ed.). Wiley
Gomes, V. (2017). Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas. Lidel.
Varela, J. H. (2018). Menu Pricing. Novas Edições Académicas.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Brito, F. (2017). Manual Prático de Gestão e Controlo de Alimentos e Bebidas. Editora Épica.
Cousins, J., Foskett, D., Graham, D., & Holher, A. (2019). Food and Beverage Management: For the Hospitality, Tourism and Events Industries (5th ed.). GoodFellow Pub. Ltd.
Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I. S., & Alcott, P. (2018). Food and Beverage Management (6th ed.). Routledge.
Lea R., & Hayes, D. K. (2016). Food and Beverage Cost Control (6th ed.). Wiley
Gomes, V. (2017). Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas. Lidel.
Varela, J. H. (2018). Menu Pricing. Novas Edições Académicas.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Gestão de Recursos Humanos**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Gestão de Recursos Humanos

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Human Resource Management

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

162.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-60.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

6.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia - 60.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

- 1. Compreender a dimensão estratégica e os desafios da atual gestão de pessoas, aplicada à gestão hoteleira*
- 2. Identificar e aplicar os objetivos e técnicas da gestão de pessoas na gestão hoteleira*
- 3. Compreender e aplicar os principais instrumentos da gestão de pessoas em contextos internacionais*
- 4. Gerir pessoas tendo em vista o melhor desempenho e a realização pessoal dos colaboradores*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

- 1. Understand the strategic dimension and the current challenges of human resources management applied to hospitality management*
- 2. Identify the objectives and apply the techniques of human resources management in hospitality management*
- 3. Understand and apply the main instruments of human resources management in international contexts*
- 4. Manage people aiming for their best performance and employee's personal fulfilment*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

- 1. Gestão estratégica de pessoas*
 - 1.1 O contexto de mudança acelerada e o sucesso empresarial*
 - 1.2 O que é a gestão de pessoas?*
 - 1.3 A gestão estratégica organizacional e a gestão de pessoas, no setor hoteleiro*
- 2. Métodos e técnicas de gestão de pessoas e talentos*
 - 2.1 Planeamento de recursos humanos*
 - 2.2 Da análise de funções à gestão de competências*
 - 2.3 Recrutamento*
 - 2.4 Seleção*
 - 2.5 Subcontratação e trabalho temporário*
 - 2.6 Acolhimento, socialização, retenção e despedimento*
 - 2.7 Formação e desenvolvimento*
 - 2.8 Gestão e avaliação de desempenho*
 - 2.9 Sistemas de recompensa e motivação*
- 3. Gestão internacional de pessoas, na gestão hoteleira*
 - 3.1 O contexto atual e o desenvolvimento da gestão internacional de RH*
 - 3.2 A expatriação e a repatriação*
 - 3.3 As funções da GRH internacional*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Strategic management of human resources*
 - 1.1 *The context of accelerated change and business success*
 - 1.2 *What is human resources management?*
 - 1.3 *Organisational strategic management and human resources management in the hospitality sector*
2. *Methods and techniques for human resources and talent management*
 - 2.1 *Human resources planning*
 - 2.2 *From job analysis to competency management*
 - 2.3 *Recruitment*
 - 2.4 *Selection*
 - 2.5 *Subcontracting and temporary work*
 - 2.6 *Reception, socialisation, retention and dismissal*
 - 2.7 *Training and development*
 - 2.8 *Performance management and evaluation*
 - 2.9 *Reward systems and motivation*
3. *International human resources management in hospitality management*
 - 3.1 *Current context and the development of international HRM*
 - 3.2 *Expatriation and repatriation*
 - 3.3 *International HRM functions*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os conteúdos programáticos da unidade curricular pretendem dotar os estudantes de conhecimentos e competências relacionados com a gestão de pessoas e talentos nas organizações hoteleiras. Neste intuito, os conteúdos programáticos estão ajustados aos objetivos considerados relevantes para a aquisição dos resultados de aprendizagem. Em concreto, os conteúdos programáticos do capítulo 1 desenvolvem os temas necessários à obtenção dos objetivos de aprendizagem 1 e 4. Os conteúdos programáticos do capítulo 2 desenvolvem os temas necessários à obtenção dos objetivos de aprendizagem 2 e 4. O capítulo 3 dos conteúdos programáticos endereça as temáticas e ferramentas que permitirão atingir os objetivos de aprendizagem 3 e 4.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The course contents will provide students with expertise and skills related to human resources and talent management in hospitality organisations. In this context, course contents are adjusted to the relevant objectives for the educational outcomes. Specifically, the course contents of point 1 develop the contents necessary to acquire learning objectives 1 and 4. The course contents of point 2 develop the contents required to achieve learning objectives 2 and 4. Chapter 3 of the course contents address the topics and tools that will accomplish learning objectives 3 and 4.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Ensino presencial: cada aula tem componentes teóricos e práticos, empregando-se métodos de descoberta, apresentação de problemas, diálogo, trabalho autónomo, métodos expositivos mistos e de estudos de caso, entre outros. Ensino não presencial: inclui a resolução de tarefas orientadas, leitura de textos e pesquisa e realização de trabalhos.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Contact hours: each class has theoretical and practical components, using innovation methods, problem presentation, dialogue, autonomous work, diversified exhibition methods and case studies, among others. Non-contact hours: include resolution of oriented tasks, text reading, and research and development assignments.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. *Avaliação contínua:*
 - *Exame final escrito - 30%*
 - *Elaboração e discussão de trabalhos práticos realizados ao longo do semestre - 70%*
2. *Exame final – 100% da avaliação*

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Final written exam - 30%

- Elaboration and discussion of practical work done during the semester - 70%

2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A unidade curricular está organizada em aulas teórico-práticas, onde a exposição teórica será complementada por exemplos práticos, de forma a fomentar uma aprendizagem ativa dos alunos. Em paralelo serão solicitados, aos alunos, trabalhos com componente oral e escrita sobre casos reais.

A metodologia de avaliação selecionada permite aos estudantes consolidar e testar as competências adquiridas ao longo das várias fases do processo de aprendizagem da unidade curricular. Deste modo, os resultados de aprendizagem serão avaliados através de prova escrita e trabalho.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The course unit is organised in theoretical-practical classes, where the theoretical exposition will be complemented with practical examples to promote active student learning. In parallel, students will be asked to do written and oral assignments about real cases.

The selected evaluation methodology allows students to consolidate and test acquired skills during the several stages of the course unit learning process. Thus, written tests and project assignments will assess the learning outcomes.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Armstrong, M., & Taylor, S. (2020). Armstrong's Handbook of strategic human resource (7th ed.). Kogan.

Camara, P., Guerra, P., & Rodrigues, J. (2013). Humanator XXI - Recursos humanos e sucesso empresarial (6ª ed.). Dom Quixote.

Cunha, M. P., Rego, A., Cunha, R. C., Cardoso, C. C., Marques, C. A., & Gomes, J. (2015). Manual de gestão de pessoas e do capital humano (3ª ed). Edições Sílabo.

Dessler, G. (2015). Human resource management (14th ed.). Prentice Hall.

Weber, M., & Dennison, D. (2014). Strategic hospitality human resources management. Prentice Hall.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Armstrong, M., & Taylor, S. (2020). Armstrong's Handbook of strategic human resource (7th ed.). Kogan.

Camara, P., Guerra, P., & Rodrigues, J. (2013). Humanator XXI - Recursos humanos e sucesso empresarial (6ª ed.). Dom Quixote.

Cunha, M. P., Rego, A., Cunha, R. C., Cardoso, C. C., Marques, C. A., & Gomes, J. (2015). Manual de gestão de pessoas e do capital humano (3ª ed). Edições Sílabo.

Dessler, G. (2015). Human resource management (14th ed.). Prentice Hall.

Weber, M., & Dennison, D. (2014). Strategic hospitality human resources management. Prentice Hall.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Gestão do Alojamento**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Gestão do Alojamento

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Accommodation Management

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):*HR***4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):***HC***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):***Semestral***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):***Semiannual***4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):***162.0***4.2.5. Horas de contacto:***Presencial (P) - TP-60.0***4.2.6. % Horas de contacto a distância:***0.00%***4.2.7. Créditos ECTS:***6.0***4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:***• Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia - 60.0h***4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:***[sem resposta]***4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):***No final da unidade curricular os estudantes devem ser capazes de:*

- 1. Identificar e distinguir os diferentes empreendimentos turísticos pela sua classificação e tipologia*
- 2. Identificar o processo de exploração e os diferentes tipos de gestão*
- 3. Aplicar os diferentes conceitos de gestão de alojamento na hotelaria consoante a estrutura do estabelecimento hoteleiro*
- 4. Perceber a função e importância dos recursos humanos afetos à área de alojamento numa unidade hoteleira*
- 5. Conhecer, criar e controlar os procedimentos técnicos de gestão quotidiana do alojamento considerando a organização física e funcional de um estabelecimento conforme os diferentes parâmetros de qualidade*
- 6. Analisar a viabilidade, segmentação do negócio e estratégia de marketing de uma unidade hoteleira*
- 7. Elaborar orçamentos*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):*At the end of the curricular unit, the student should be able to:*

- 1. Identify and distinguish the different tourist resorts by their classification and typology*
- 2. Identify the process of exploitation and the different types of management*
- 3. Apply the different concepts of accommodation management in hotels according to the type of hotel unit*
- 4. Understand the function and importance of human resources allocated to the accommodation area in a hotel unit*
- 5. Know, create and control the technical procedures of the daily management of accommodation considering the physical and functional organisation of a hotel unit and its quality parameters*
- 6. Analyse the feasibility, business segmentation and marketing strategy of a hotel unit*
- 7. Prepare budgets*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Legislação e classificação dos empreendimentos turísticos
2. A exploração hoteleira e os tipos de gestão
3. A estrutura hoteleira
4. A gestão de alojamento (importância, custos, objetivos, estratégias)
5. Conceitos básicos de gestão de alojamento
- 5.1 Segmentação de clientes
- 5.2 Relações de atividade - ADR, REVPAR, TREVPAR, GOPPAR
- 5.3 Orçamento de uma unidade hoteleira
- 5.4 Análise e interpretação de KPIs e valores orçamentados
6. A importância da qualidade de serviço
7. Alojamento: recursos humanos
8. Receção: organização física e funcional

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Legislation and classification of tourism firms
2. Hotel management and types of management
3. The hotel structure
4. Accommodation management (importance, costs, objectives, strategies)
5. Basic concepts of accommodation management
- 5.1 Hotel customer segmentation
- 5.2 Activity ratios - ADR, REVPAR, TREVPAR, GOPPAR
- 5.3 Budgeting a hotel unit
- 5.4 Analysis and interpretation of KPIs and budgeted values
6. The importance of service quality
7. Accommodation: human resources
8. Reception: physical and functional organisation

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os conteúdos programáticos foram criados para que, ao longo de um semestre, os estudantes atinjam os objetivos previstos para a unidade curricular adquirindo e consolidando competências fundamentais num diretor e gestor hoteleiro. Assim, para que o estudante atinja o objetivo 1 foi introduzido o conteúdo programático 1. Por sua vez, o conteúdo programático 2 permite alcançar o objetivo 2. Para que o estudante alcance o objetivo 3 são apresentados os conteúdos programáticos constantes nos pontos 3 e 4. O mesmo ponto 4, em conjunto com o ponto 7 dos conteúdos permite atingir o objetivo 4. Os objetivos 5 e 6 são atingidos com a apresentação dos conteúdos 5 e 6 e, por fim, o objetivo 7 é atingido com a apresentação dos conteúdos programáticos constantes no ponto 8.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The programmatic content was created so that, over a semester, students achieve the objectives predicted for the curricular unit by acquiring and consolidating critical skills in a hotel director and manager. Thus, for the student to achieve objective 1, the programmatic content 1. In turn, programmatic content 2 allows for achieving objective 2. For the student to achieve objective 3 are presented the programmatic content contained in points 3 and 4. The same point 4 and point 7 of the contents allow reaching aim 4. Objectives 5 and 6 are achieved with the presentation of contents 5 and 6, and, finally, objective 7 is achieved with the presentation of the programmatic contents in point 8.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Utilização de métodos expositivo, demonstrativo, interrogativo, participativo e ativo. A unidade curricular divide as suas aulas em tipologia teórico-prática. Nesta unidade curricular são apresentados de forma expositiva, recorrendo a meios audiovisuais, os conceitos teóricos. Estes serão demonstrados na aula, solicitando aos estudantes que discutam e debatam a aplicação prática dos conceitos de forma ativa, quer em grupo quer individualmente. Exercícios práticos acompanham a exposição e demonstração de técnicas e instrumentos lecionados nos conteúdos programáticos de gestão do alojamento de forma a consolidar os conhecimentos teóricos apresentados.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Use of expository, demonstrative, interrogative, participatory and active methods. The curricular unit divides its classes into theoretician-practical typology. In this curricular unit, the theoretical curricular contents are presented in an expository way, using audiovisual means. These will be demonstrated in class, asking students to discuss and debate the practical application of the concepts in an active way, either in groups or individually. Practical exercises will accompany the exposition and demonstration of techniques and instruments taught in the housing management syllabus to consolidate the theoretical knowledge.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Trabalhos práticos a realizar ao longo do semestre (75%)
- Teste final escrito para avaliação dos conceitos teóricos lecionados (25%)

2- Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The assessment of the course unit will be distributed throughout the semester, including a final examination according to the IPB regulations for final and special evaluation periods and for specific groups of students, such as those with student-worker status:

1 - Continuous evaluation:

- Practical work to be done during the semester (75%)
- Final written test to evaluate the theoretical concepts taught (25%)

2 - Final exam - 100% of the assessment

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os principais tópicos serão introduzidos com recurso aos métodos expositivo e demonstrativo. Os exemplos serão também baseados nas experiências dos alunos enquanto clientes, aplicando o método interrogativo e participativo. O método ativo será aplicado no estudo de casos práticos de procedimentos do dia-a-dia. Este método também será utilizado na elaboração do orçamento e na interpretação dos resultados.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The main topics will be introduced using the expository and demonstrative methods. The examples will also be based on students' experiences as clients, applying the interrogative and participative methods. The active method will be applied in practical case studies of day-to-day procedures. This method will also be used in budgeting and interpreting the results.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Abranja, N., Almeida, M., & Elias Almeida, A. (2019). *Gestão do Alojamento, Receção e Housekeeping*. LIDEL
Campos, P. (2010). *Manual de Técnicas de Operações Turísticas e Hoteleiras Vol. I. Turismo de Portugal I.P.*
Rojo, I. M. (2014). *Dirección Y Gestión De Empresas Del Sector Turístico (Economía Y Empresa)*. Edições Piramide.
Decreto-Lei nº 39/2008 - Regime Jurídico de Instalação, Exploração e Funcionamento dos Empreendimentos Turísticos.
Portaria nº 327/2008 - Requisitos específicos de Instalação, Exploração e Funcionamento dos Empreendimentos Turísticos.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Abranja, N., Almeida, M., & Elias Almeida, A. (2019). *Gestão do Alojamento, Receção e Housekeeping*. LIDEL
Campos, P. (2010). *Manual de Técnicas de Operações Turísticas e Hoteleiras Vol. I. Turismo de Portugal I.P.*
Rojo, I. M. (2014). *Dirección Y Gestión De Empresas Del Sector Turístico (Economía Y Empresa)*. Edições Piramide.
Decreto-Lei nº 39/2008 - Regime Jurídico de Instalação, Exploração e Funcionamento dos Empreendimentos Turísticos.
Portaria nº 327/2008 - Requisitos específicos de Instalação, Exploração e Funcionamento dos Empreendimentos Turísticos.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Higiene e Segurança Alimentar**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Higiene e Segurança Alimentar

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Hygiene and Food Safety

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

HR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

HC

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-20.0; PL-20.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• Maria José Alves - 40.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular o estudante deve ser capaz de:

- 1. Adquirir conhecimentos de microbiologia, química e toxicologia alimentar que auxilia à consciencialização da implementação de sistemas de controlo de qualidade higio-sanitárias*
- 2. Reconhecer a importância da higiene e segurança alimentar no controlo de perigos sanitários*
- 3. Conhecer os perigos mais comuns que ocorrem na cadeia alimentar*
- 4. Interpretar as normas ISO 9001 e ISO 22000, como principais referenciais de certificação que dos sistemas gestão da qualidade e da segurança alimentar*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the curricular unit, the student should be able to:

- 1. Understand the fundamental concepts of microbiology, chemistry, and food toxicology to implement hygiene and sanitary quality control systems*
- 2. Comprehend the importance of hygiene and food safety in the control of health hazards*
- 3. Recognise the most common hazards that occur in the food chain*
- 4. Understand the ISO 9001 and ISO 22000 standards as main references for certification of quality and food safety management systems*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Noções básicas de microbiologia, química e toxicologia alimentar
2. Fundamentos de Higiene (Higiene Pessoal, Higiene das Instalações e Higiene Alimentar)
3. Fundamentos de Higiene Alimentar:
 - 3.1 Principais tipos de contaminações na indústria alimentar (químicas, físicas e biológicas)
 - 3.2 Principais microrganismos patogénicos
 - 3.3 Conservação dos alimentos
4. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios: Planos de higienização
5. Segurança alimentar: conceitos básicos, enquadramento legal e normativo
6. Sistema de segurança alimentar HACCP: princípios, metodologias, implementação e manutenção
7. Metodologia CHAC ou 4C's (Contaminação Cruzada, Higienização, Arrefecimento e Cozedura)
8. Legislação relacionada com a Higiene e Segurança Alimentar
9. Códigos de boas práticas de Higiene e Segurança Alimentar

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Concepts of microbiology, chemistry, and food toxicology
2. Hygiene fundamentals (Personal Hygiene, Facility Hygiene, and Food Hygiene)
3. Principles of food hygiene:
 - 3.1 Main types of contamination in the food industry (chemical, physical and biological)
 - 3.2 Main pathogenic microorganisms
 - 3.3 Food preservation
4. Hygiene of premises, equipment, and utensils: hygiene plan
5. Food safety: basic concepts, legal and normative framework
6. HACCP food safety system: principles, methodologies, implementation, and maintenance
7. CHAC methodology or 4C's (Cross Contamination, Cleaning, Chilling, and Cooking)
8. Legislation associated with Hygiene and Food Safety
9. Good practice guidelines for Hygiene and Food Safety

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os objetivos da unidade curricular estão em sincronia com os conteúdos programáticos apresentados. O primeiro objetivo será atingido no desenvolvimento dos conteúdos programáticos dos capítulos 1. O segundo objetivo será alcançado no desenvolvimento dos conteúdos programáticos dos capítulos 2. O terceiro e quarto objetivo será atingido com os conteúdos dos capítulos 3, 4 e 5. O quinto objetivo será alcançado com o desenvolvimento dos conteúdos do capítulo 5, 6 e 7. Por fim, o sexto objetivo será atingido no desenvolvimento dos conteúdos dos capítulos 8 e 9.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The objectives of the course are aligned with the presented programmatic contents. The first objective will be achieved in developing the programmatic contents of point 1. The second objective will be accomplished in developing the programmatic contents of point 2. The third and fourth objectives will be reached with the contents of points 3, 4, and 5. The fifth objective will be achieved by developing the contents of chapters 5, 6, and 7. Finally, the sixth objective will be achieved in developing the contents of points 8 and 9.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Aulas teórico-práticas (TP): expositivas/reflexivas com apoio de meios audiovisuais. Aulas prático-laboratoriais: aplicação dos conceitos teóricos lecionados em contexto laboratorial nos laboratórios definidos para o efeito nas instalações do AquaValor e na cozinha pedagógica disponível nas instalações do Hotel Premium. Para as práticas laboratoriais a turma será dividida em dois grupos para que a aplicação laboratorial dos conceitos lecionados seja percecionada pelos estudantes de forma mais eficaz.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Theoretical-practical lessons (TP): expositive/reflective with audiovisual support. Practical-laboratory classes: application of the theoretical concepts taught in laboratory context in laboratories defined for this purpose in the premises of AquaValor and the pedagogical kitchen available on the premises of the Hotel Premium. For the laboratory practices, the class will be divided into two groups so the students can perceive the laboratory application of the concepts taught more effectively.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Exame teórico englobando questões de índole teórica (40%)
- Trabalhos práticos a realizar ao longo do semestre durante aulas de carácter prático laboratorial (60%)

2 – Exame Final – 100% da avaliação da unidade curricular

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 – Continuous evaluation

- Theoretical exam, including questions of theoretical nature (40%)
- Practical work to be performed during the semester during the practical laboratory classes (60%)

2 – Final exam – 100% of the final evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias de ensino, estão estritamente relacionadas com os objetivos da unidade curricular, incluem aulas TP e PL que recorrem a estratégias que dinamizam a participação ativa dos estudantes tendo em conta aspetos pedagógicos, técnicos e científicos inerentes ao contexto da Higiene e Segurança Alimentar. As atividades metodológicas definidas estão de acordo com a estrutura da temática em estudo e são desenvolvidas de forma articulada, oferecendo ao estudante a oportunidade de analisar, sintetizar e avaliar o conhecimento.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodologies are closely related to the curricular unit's objectives, including TP and PL classes, using strategies that dynamise students' active participation, considering aspects of the pedagogical, technical and scientific inherent to the context of Hygiene and Food Safety. Methodological activities are defined according to the course subject structure, developed in a coordinated manner, and allow the students to analyse, synthesise and evaluate knowledge.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Bolton, D., & Maunsell, B. (2004). Guidelines for food safety control in European restaurants. Dublin.

Codex Alimentarius Commission – Joint FAO/WHO Food Standards Programme (1997). Hazard analysis and critical control points (HACCP) system and guidelines for its applications. Annex to CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003.

FDA (2017). Food Code 2017. U. S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration.

NP EN ISO 9001: 2015

NP EN ISO 22000: 2018.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Bolton, D., & Maunsell, B. (2004). Guidelines for food safety control in European restaurants. Dublin.

Codex Alimentarius Commission – Joint FAO/WHO Food Standards Programme (1997). Hazard analysis and critical control points (HACCP) system and guidelines for its applications. Annex to CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003.

FDA (2017). Food Code 2017. U. S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration.

NP EN ISO 9001: 2015

NP EN ISO 22000: 2018.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Inglês I**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Inglês I

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

English I

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

LING

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

LANG

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Elisabete do Rosário Mendes Silva - 40.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular, os alunos devem ser capazes de:

- 1. Ler, assimilar e mostrar-se capaz de compreender alguma variedade de textos a um nível intermédio superior (B2.1 no QECR), com ênfase na área dos negócios, turismo e gestão hoteleira*
- 2. Usar a gramática e o vocabulário da língua inglesa a um nível de conhecimento intermédio superior*
- 3. Compreender o inglês falado numa grande variedade de sotaques e a uma velocidade e ritmo gradualmente nativos*
- 4. Falar a língua inglesa com uma fluência e pronúncia intermédias e um nível bom de exatidão, evidenciando uma variedade de estruturas linguísticas e vocabulário*
- 5. Mostrar uma competência de escrita em vários modelos funcionais, considerando os conteúdos, a organização textual (coesão e coerência), a variedade de vocabulário, estruturas linguísticas e efeito no leitor*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course, students are expected to:

- 1. Read, assimilate and show themselves capable of understanding a considerable range of written texts in English up to an upper intermediate level (B2.1 in the CEFR), mainly focusing on the tourism and hotel management areas*
- 2. Use the grammar and vocabulary of the English language up to a level of upper-intermediate understanding*
- 3. Understand spoken English in a wide range of accents and at a native rate of delivery and rhythm up to an upper intermediate level*
- 4. Speak the English language with upper-intermediate fluency and pronunciation and a good level of accuracy, displaying a variety of linguistic structures and vocabulary*
- 5. Display competency in writing different text types, bearing in mind the contents, text organisation (cohesion and coherence), range of vocabulary, linguistic structures and effect on the reader*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Temas:

1.1 O Turismo hoje (tipos de turismo e de férias, o futuro do turismo)

1.2 Comida & Bebida

1.3 Serviços, atrações turísticas (tipos de alojamento e tarifas)

1.4 Restaurantes e bares

1.5 Outros correspondentes ao manual/material selecionado

2. Gramática: revisão de itens gramaticais de nível intermédio; revisão dos tempos verbais; voz passiva; orações condicionais; gerúndios e infinitivos; verbos modais do presente; ações habituais no passado; orações relativas; uso de conectores discursivos; ordem dos adjetivos; posição de adjetivos/advérbios; nomes C/U; nomes coletivos & estruturas partitivas; determinantes & quantificadores; preposições dependentes

3. Exercícios de Escrita: pedidos de informação; descrições, relatórios; perfil pessoal/profissional

4. Vocabulário: colocações e expressões idiomáticas, diferentes registos de língua, vocabulário relativo às diferentes temáticas abordadas

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Topics:

1.1 Tourism today (types of tourism and holidays, tourism attractions, the future of tourism)

1.2 Food & Beverage

1.3 Services, amenities and attractions (accommodation types and tariffs)

1.4 Restaurants and bars

1.5 Others matching the coursebook selected

2. Grammar: revision of grammar items of level intermediate; revision of verb tenses; passive voice; If-clauses; gerunds and infinitives; modal verbs of present; habitual actions in the past; relative clauses; use of linking words; order of the adjectives; position of adjectives/adverbs; C/U nouns; group nouns & partitives; determiners & quantifiers; dependent prepositions.

3. Writing exercises: asking for information, personal statements/key data (personal and professional profile)

4. Vocabulary: collocations and idiomatic expressions, different language registers, vocabulary related to different topics

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os conteúdos programáticos foram construídos em torno dos objetivos delineados, para que os alunos compreendam a mais-valia que a UC de Inglês I representa na sua formação. Assim sendo, os objetivos da UC são simultaneamente abrangentes, mas também específicos nos conteúdos que aborda, conducentes ao desenvolvimento sólido das quatro competências fundamentais da expressão oral e escrita e da leitura e audição. Ao discutir tópicos atuais e específicos da sua área científica, os alunos serão capazes de expressar opiniões pessoais devidamente fundamentadas, face a textos do contexto do turismo e a outros no âmbito da sua vida diária, fazendo uso de um nível de língua correspondente a um nível intermédio superior, integrando os itens linguísticos e vocabulares explorados em aula.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The contents were planned according to the objectives to allow the learners to realise the added value of this course in their training. As such, the course's objectives are comprehensive and specific in its contents, regarding a solid development of the four skills, speaking, writing, listening and reading. By discussing general and specific topics of their scientific area of study, learners can express well-sustained personal opinions about texts they read about the tourism area and their daily lives, using the language at an upper-intermediate level, thus appropriately integrating grammar and lexis items.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A UC Inglês I assenta em materiais diversificados, provenientes de diferentes fontes (como a imprensa inglesa ou a Internet e outras obras de referência), e num manual a escolher consentâneo com os conteúdos da UC. As aulas seguirão uma abordagem comunicativa, incidindo particularmente no ensino baseado em tarefas, em debates, apresentações e simulações. As aulas incluem ainda uma série de atividades interativas e inovadoras que encorajam os alunos a utilizar a língua de uma forma cada vez mais autónoma, mas potenciadora de uma vertente colaborativa que os estudantes serão encorajados a seguir.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

English I will work with various materials from different sources (such as the English-speaking press, the Internet and other reference books) and with a coursebook that matches the contents of the course. Classes will follow a communicative approach, focusing on task-based learning, debates, oral presentations, and simulations. Classes also include a range of interactive and innovative activities that encourage learners to use the language increasingly autonomously and enhance a collaborative approach that students will be encouraged to follow.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Prova Intercalar Escrita – 50% (avaliação da expressão oral e escrita, compreensão oral e escrita e funcionamento da língua (com diferentes percentagens).

- Trabalhos Práticos – 50% (trabalhos práticos desenvolvidos em casa ou na aula. e.g. projetos, apresentações orais)

2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Intermediate Written Test – 50% (one final test focusing on the 4 skills- listening; writing, reading, speaking and use of language (with different percentages)

- Practical work – 50% (practical work done in class or at home, e.g. projects, oral presentations)

2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias vão ao encontro dos objetivos, visto que a miríade de conteúdos exige um equilíbrio entre exposições teóricas e participação ativa dos alunos, especialmente nas simulações, apresentações, debates, entre outros, permitindo a aquisição de conhecimentos fundamentais que permitam ao aluno adquirir uma autonomia e um nível intermédio superior da língua. A partir do manual adotado, poder-se-ão trabalhar áreas temáticas relevantes para a área de estudo dos aprendentes; além disso, far-se-á trabalho linguístico adequado a estas temáticas. A escolha de materiais de expressão inglesa (e.g. podcasts, artigos de revistas da área, vídeos) basear-se-á sempre na relevância para a área de estudo em questão (turismo e gestão hoteleira). Estes artigos/textos servirão de mote para o desenvolvimento da expressão oral e, consequentemente de posteriores trabalhos escritos, que possibilitarão aos alunos prepararem-se para o teste escrito e o exame oral a realizar no final do semestre.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The methodology is coherent with the objectives outlined for the course since the myriad of contents requires a balance between lectures and active participation of learners, namely in role-plays, presentations, and debates, to name a few. Thus, acquiring fundamental knowledge will enhance the learners' linguistic autonomy and upper-intermediate fluency in the language. The coursebook will help work on several themes relevant to the study area. Selected materials (e.g. podcasts, specialised articles, videos, etc.) will consider the relevance of the area of study in focus, tourism and hotel management. They will serve as the basis for developing oral and writing skills. Moreover, these materials will also be beneficial for students to prepare themselves for formal assessments throughout the semester.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Bolen, J. (2021). *English for Tourism. Vocabulary building: dialogues and practice for airports, hotels, food & beverage, transportation and sightseeing.* Jackie Bolen (publisher).

Mann, M. & Taylore-Knowles, S. (2006). *Destination B2 – grammar and vocabulary.* Macmillan.

Mol, H. (2008). *English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies (English for specific purposes).* Upper Intermediate. Garnet Education.

Strutt, P. (2013). *English for International Tourism. Upper intermediate.* Pearson Longman.

Vince, M. (2009). *First Certificate Language Practice.* Macmillan.

Wyatt, R. (2007). *Check your English for leisure, travel and tourism. Vocabulary workbook. Upper Intermediate.* A&C Black Business Information and Development.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Bolen, J. (2021). *English for Tourism. Vocabulary building: dialogues and practice for airports, hotels, food & beverage, transportation and sightseeing.* Jackie Bolen (publisher).

Mann, M. & Taylore-Knowles, S. (2006). *Destination B2 – grammar and vocabulary.* Macmillan.

Mol, H. (2008). *English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies (English for specific purposes).* Upper Intermediate. Garnet Education.

Strutt, P. (2013). *English for International Tourism. Upper intermediate.* Pearson Longman.

Vince, M. (2009). *First Certificate Language Practice.* Macmillan.

Wyatt, R. (2007). *Check your English for leisure, travel and tourism. Vocabulary workbook. Upper Intermediate.* A&C Black Business Information and Development.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Inglês II**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Inglês II

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

English II

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

LING

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

LANG

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Elisabete do Rosário Mendes Silva - 40.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular, os alunos devem ser capazes de:

- 1. Ler, assimilar e mostrar-se capaz de compreender textos a um nível intermédio superior (B2.2 no QECR), com ênfase na área dos negócios, turismo e gestão hoteleira*
- 2. Usar a gramática e o vocabulário da língua inglesa a um nível de conhecimento intermédio superior*
- 3. Compreender o inglês falado numa grande variedade de sotaques e a uma velocidade e ritmo gradualmente nativos*
- 4. Falar a língua inglesa com uma fluência e pronúncia intermédias e um nível bom de exatidão, evidenciando uma variedade de estruturas linguísticas e vocabulário*
- 5. Mostrar uma competência de escrita em vários modelos funcionais, considerando os conteúdos, a organização textual (coesão e coerência), a variedade de vocabulário, estruturas linguísticas e efeito no leitor*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course, students are expected to:

- 1. Read, assimilate and show themselves capable of understanding written texts in English up to an upper intermediate level (B2.2 in the CEFR), mainly focusing on the tourism and hotel management areas*
- 2. Use the grammar and vocabulary of the English language up to a level of upper intermediate understanding*
- 3. Understand spoken English in a wide range of accents and at a native rate of delivery and rhythm up to an upper intermediate level*
- 4. Speak the English language with an upper-intermediate fluency and pronunciation and a good level of accuracy, displaying a variety of linguistic structures and vocabulary*
- 5. Display competency in writing different text types, bearing in mind the contents, text organisation (cohesion and coherence), range of vocabulary, linguistic structures and effect on the reader*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Temas:

- 1.1 Transportes (rodoviários, aéreos, marítimos)*
- 1.2 Procedimentos no aeroporto*
- 1.3 Hotéis (procedimentos, categorias de hotéis)*
- 1.4 Documentos relacionados com os hotéis*
- 1.5 Emprego, carreira no turismo (gestores turísticos, organizadores de eventos, etc.)*
- 1.6 Outros de acordo com o manual selecionado*

2. Vocabulário: relacionado com as temáticas estudadas, colocações e expressões idiomáticas, vários registos de língua

3. Exercícios de Escrita: cartas/emails formais e informais de negócio; pedidos de informação; pequenas histórias; descrições

4. Gramática: revisão de itens gramaticais de nível intermédio; revisão dos tempos verbais; voz passiva; orações condicionais; gerúndios e infinitivos; verbos modais do presente; ações habituais no passado; orações relativas; uso de conectores discursivos; ordem dos adjetivos; posição de adjetivos/advérbios; nomes C/U; nomes coletivos & estruturas partitivas; determinantes & quantificadores; preposições dependentes

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Topics:

- 1.1 Transportation (on the road, in the air, on the water)*
- 1.2 Airport procedures*
- 1.3 Hotels (procedures, types of hotels)*
- 1.4 Documents and paperwork at hotels*
- 1.5 Employment; Careers in tourism (tourism managers, events management)*
- 1.6 Others matching the coursebook used*

2. Vocabulary: collocations and idiomatic expressions; vocabulary related to different topics

3. Writing: business formal and informal letters/emails; asking for information; letters of complaints, memos

4. Grammar: revision of grammar items of level intermediate; revision of verb tenses; passive voice; If-clauses; gerunds and infinitives; modal verbs of present; habitual actions in the past; relative clauses; use of linking words; order of the adjectives; position of adjectives/adverbs; C/U nouns; group nouns & partitives; determiners & quantifiers; dependent prepositions

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os conteúdos programáticos foram construídos em torno dos objetivos delineados, para que os alunos compreendam a mais-valia que a UC de Inglês II representa na sua formação. Assim sendo, os objetivos da UC são simultaneamente abrangentes, mas também específicos nos conteúdos que aborda, conducentes ao desenvolvimento sólido das quatro competências fundamentais da expressão oral e escrita e da leitura e audição. Ao discutir tópicos atuais e específicos da sua área científica, os alunos serão capazes de se expressar opiniões pessoais devidamente fundamentadas, face a textos do contexto do turismo e a outros no âmbito da sua vida diária, fazendo uso de um nível de língua correspondente a um nível intermédio superior, integrando os itens linguísticos e vocabulares explorados em aula.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The contents were planned according to the objectives in order to allow the learners to realise the added value of this course in their training. As such, the objectives of the course are both comprehensive and specific in the contents it disseminates, regarding a solid development of the four skills, speaking, writing, listening and reading. By discussing general and specific topics of their scientific area of study, learners will be able to express well-sustained personal opinions about texts they read about the tourism area and about their daily lives, using the language at an upper-intermediate level, thus integrating grammar and lexis items appropriately.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A UC Inglês II assenta em materiais diversificados, provenientes de diferentes fontes (como a imprensa inglesa ou a Internet e outras obras de referência), e num manual consentâneo com os conteúdos da UC. As aulas seguirão uma abordagem comunicativa, incidindo particularmente no ensino baseado em tarefas, em debates, apresentações e simulações. As aulas incluem ainda uma série de atividades interativas e inovadoras que encorajam os alunos a utilizar a língua de uma forma cada vez mais autónoma, mas potenciadora de uma vertente colaborativa que os estudantes serão encorajados a seguir.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

English II will work with various materials from different sources (such as the English-speaking press, the Internet and other reference books) and with a coursebook that matches the contents of the course. Classes will follow a communicative approach, focusing on task-based learning, debates, oral presentations, and simulations. Classes also include a range of interactive and innovative activities that encourage learners to use the language in an increasingly autonomous way and enhance a collaborative approach that students will be encouraged to follow.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

Avaliação - Avaliação Contínua

- Prova Intercalar Escrita – 50% (avaliação da expressão oral (exame oral) e escrita, compreensão oral e escrita e funcionamento da língua (com diferentes percentagens)

- Trabalhos Práticos – 50% (Trabalhos práticos desenvolvidos em casa ou na aula, e.g. projetos, apresentações orais)

2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Intermediate Written Test – 50% (one final test focusing on the 4 skills (with different percentages

- Practical work – 50% (Intermediate tests or practical work done in class or at home, e.g. projects, oral presentations)

2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias vão ao encontro dos objetivos, visto que a miríade de conteúdos exige um equilíbrio entre exposições teóricas e participação ativa dos alunos, especialmente nas simulações, apresentações, debates, entre outros, permitindo a aquisição de conhecimentos fundamentais que permitem ao aluno adquirir uma autonomia e um nível intermédio superior da língua. A partir do manual adotado, poder-se-ão trabalhar áreas temáticas relevantes para a área de estudo dos aprendentes; além disso, far-se-á trabalho linguístico adequado a estas temáticas. A escolha de materiais de expressão inglesa (e.g. podcasts, artigos de revistas da área, vídeos) basear-se-á sempre na relevância para a área de estudo em questão (turismo e gestão hoteleira). Estes materiais de mote para o desenvolvimento da expressão oral e, conseqüentemente de posteriores trabalhos escritos, que possibilitarão aos alunos prepararem-se para os testes escritos e a oral a realizar no final do semestre.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The methodology is coherent with the objectives outlined for the course since the myriad of contents requires a balance between lectures and active participation of learners, namely in role-plays, presentations, and debates, to name a few. Thus allowing the acquisition of fundamental knowledge that will enhance the learners' linguistic autonomy and an upper-intermediate fluency of the language. The coursebook will be helpful for working on several themes relevant to the area of study. Selected materials (e.g. podcasts, specialised articles, videos, etc.) will take into account the relevance of the area of study in focus, tourism and hotel management. They will serve as the basis for the development of oral and writing skills. Moreover, these materials will also be beneficial for students to prepare themselves for formal assessments throughout the semester.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Bolen, J. (2021). *English for Tourism. Vocabulary building: dialogues and practice for airports, hotels, food & beverage, transportation and sightseeing*. Jackie Bolen.

Mann, M. & Taylore-Knowles, S. (2006). *Destination B2 – grammar and vocabulary*. Macmillan.

Mol, H. (2008). *English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies (English for specific purposes)*. Upper Intermediate. Garnet Education.

Strutt, P. (2013). *English for international Tourism. Upper intermediate*. Pearson Longman.

Vince, M. (2009). *First Certificate Language Practice*. Macmillan.

Walker, R., & Harding, K. (2009). *Oxford English for Careers. Management. Tourism 3. Student's book*. OUP.

Wyatt, R. (2007). *Check your English for leisure, travel and tourism. Vocabulary workbook*. Upper Intermediate. A&C Black Business Information and Development.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Bolen, J. (2021). *English for Tourism. Vocabulary building: dialogues and practice for airports, hotels, food & beverage, transportation and sightseeing*. Jackie Bolen.

Mann, M. & Taylore-Knowles, S. (2006). *Destination B2 – grammar and vocabulary*. Macmillan.

Mol, H. (2008). *English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies (English for specific purposes)*. Upper Intermediate. Garnet Education.

Strutt, P. (2013). *English for international Tourism. Upper intermediate*. Pearson Longman.

Vince, M. (2009). *First Certificate Language Practice*. Macmillan.

Walker, R., & Harding, K. (2009). *Oxford English for Careers. Management. Tourism 3. Student's book*. OUP.

Wyatt, R. (2007). *Check your English for leisure, travel and tourism. Vocabulary workbook*. Upper Intermediate. A&C Black Business Information and Development.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Inglês III**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Inglês III

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

English III

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

LING

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

LANG

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Elisabete do Rosário Mendes Silva - 40.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular, o aluno deve ser capaz de:

- 1. Ler, assimilar e mostrar-se capaz de compreender alguma variedade de textos a um nível avançado (C1.1 no QECR), com ênfase na área dos negócios, turismo e gestão hoteleira*
- 2. Usar a gramática e o vocabulário da língua inglesa a um nível de conhecimento avançado*
- 3. Compreender o inglês falado numa grande variedade de sotaques e a uma velocidade e ritmo gradualmente nativos*
- 4 Falar a língua inglesa com uma fluência e pronúncia avançadas e um nível elevado de exatidão, evidenciando uma variedade de estruturas linguísticas e vocabulário*
- 5. Mostrar uma competência de escrita em vários modelos funcionais, considerando os conteúdos, a organização textual (coesão e coerência), a variedade de vocabulário, estruturas linguísticas e efeito no leitor*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course, students are expected to:

- 1. Read, assimilate and show themselves capable of understanding a considerable range of written texts in English up to an advanced level (C1.1 in the CEFR), mainly focusing on business, tourism and hotel management*
- 2. Use the English grammar and vocabulary up to a level of advanced understanding*
- 3. Understand spoken English in a wide range of accents and at a native rate of delivery and rhythm up to an advanced level*
- 4. Speak the English language with an advanced fluency and pronunciation and a high level of accuracy, displaying a variety of linguistic structures and vocabulary*
- 5. Display competency in writing different text types, bearing in mind the contents, text organisation (cohesion and coherence), range of vocabulary, linguistic structures and effect on the reader*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

- 1. Gestão hoteleira*
 - 1.1 A indústria e lei hoteleiras*
 - 1.2 Gestão de recursos humanos*
 - 1.3 Gestão de serviços e marketing: publicidade dos serviços, dos destinos hoteleiros, ofertas e promoções*
 - 1.4 Gestão de instalações e equipamentos: resorts, alojamento, desporto, lazer, saúde*
 - 1.5 Outros correspondentes ao manual/material selecionado*
- 2. Estruturas gramaticais avançadas: inversão do sujeito; cleft sentences; passivas avançadas; orações condicionais com inversão e mescladas; uso de conectores discursivos; ênfase na linguagem formal*
- 3. Exercícios de Escrita: relatórios, anúncios de emprego, cartas de candidatura e de motivação, convocatórias e atas de reuniões, apresentações para reuniões de trabalho*
- 4. Vocabulário: colocações e expressões idiomáticas, diferentes registos de língua, léxico relativo às diferentes temáticas abordadas*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

- 1. Hospitality management*
 - 1.1 Hospitality law and industry*
 - 1.2 Human resources management*
 - 1.3 Service and marketing management: advertising services, hotel destinations, offers and promotions*
 - 1.4 Facility and equipment management: resorts, accommodation, sports, leisure, health*
 - 1.5 Others matching the coursebook or materials selected*
- 2. Advanced language structures: inversion of the subject; cleft sentences; advanced passive constructions; inverted and mixed conditionals; use of linking words; emphasis on formal language*
- 3. Writing models: reports, job ads, application and motivation letters, meeting calls and minutes, presentations for meetings*
- 4. Vocabulary: collocations and idiomatic expressions, different language registers, vocabulary related to different topics*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os conteúdos programáticos foram construídos em torno dos objetivos delineados, para que os alunos compreendam a mais-valia que a UC de Inglês III representa na sua formação. Assim sendo, os objetivos da UC são simultaneamente abrangentes, mas também específicos nos conteúdos que aborda, conducentes ao desenvolvimento sólido das quatro competências fundamentais da expressão oral e escrita e da leitura e audição. Ao discutir tópicos atuais e específicos da sua área científica, os alunos serão capazes de expressar posições profissionais devidamente fundamentadas, face a textos da hotelaria, fazendo uso de um nível de língua correspondente a um nível avançado, integrando os itens linguísticos e vocabulares explorados em aula.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The contents were planned according to the objectives previously established in order to allow learners to realise the added value of this course in their training. As such, the objectives of the course are both comprehensive and specific in the contents it approaches, regarding a solid development of the four skills, speaking, writing, listening and reading. By discussing general and specific topics of their scientific area of study, learners will be able to express well-sustained professional opinions about texts they read about hospitality, using language at an advanced level, thus integrating grammar and lexis items appropriately.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A UC Inglês III assenta em materiais diversificados, provenientes de diversas fontes fidedignas, e num manual consentâneo com os conteúdos da UC. As aulas seguirão uma abordagem comunicativa, incidindo particularmente no ensino baseado em tarefas, em debates, apresentações e simulações. As aulas incluem ainda uma série de atividades interativas e inovadoras que encorajam os alunos a utilizar a língua de uma forma cada vez mais autónoma, mas potenciadora de uma vertente colaborativa que os estudantes serão encorajados a seguir.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

English III will work with various materials coming from different reliable sources and with a coursebook that matches the contents of the course. Classes will follow a communicative approach, focusing on task-based learning, debates, oral presentations, and simulations. Classes also include a range of interactive and innovative activities that encourage learners to use the language in an increasingly autonomous way, enhancing a collaborative approach that students will be encouraged to follow.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Prova Intercalar Escrita – 50% (avaliação da expressão oral e escrita, compreensão oral e escrita e funcionamento da língua (com diferentes percentagens)
- Trabalhos Práticos – 50% (Trabalhos práticos desenvolvidos em casa ou na aula, e.g. projetos, apresentações orais)

2. Exame final – 100% da avaliação**4.2.14. Avaliação (EN):**

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Intermediate Written Test – 50% (one final test focusing on the 4 skills (with different percentages)
- Practical Work – 50% (Practical work done in class or at home, e.g. projects, oral presentations)

2. Final exam – 100% of the evaluation**4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):**

As metodologias correspondem aos objetivos, visto que a miríade de conteúdos exige um equilíbrio entre breves apresentações sobre os tópicos e participação ativa dos alunos, especialmente nas simulações, apresentações, debates, entre outros, permitindo a aquisição de conhecimentos fundamentais que permitem ao aluno adquirir uma autonomia e um nível avançado da língua. A partir dos materiais selecionados, os alunos irão trabalhar áreas temáticas relevantes para a sua área de estudo, assim como consolidar o conhecimento linguístico adequado às mesmas. A escolha de materiais complementares basear-se-á sempre na relevância para as áreas de turismo e gestão hoteleira e servirão de mote para o desenvolvimento da sua expressão oral e posteriores trabalhos escritos.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The methodology is coherent with the objectives outlined for the course since the myriad of contents requires a balance between short presentations on the topics and students' active participation, namely in role-plays, presentations, and debates, just to name a few, thus allowing the acquisition of fundamental knowledge that will enhance learners' linguistic autonomy and advanced fluency of the language. The materials chosen will be useful for working on several themes relevant to the area of study, as well as students' linguistic knowledge. The choice of complementary materials will take into account their relevance to the areas of tourism and hotel management and serve as the basis for the development of oral and writing skills.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Boela, M., & Goss-Turner, S. (2005). *Human Resource Management in the Hospitality Industry – An introductory guide*. Routledge/Taylor & Francis.
Bolen, J. (2021). *English for Tourism. Vocabulary building: dialogues and practice for airports, hotels, food & beverage, transportation and sightseeing*. Jackie Bolen.
Brook-Hart, G. (2019). *Business Benchmark – Advanced*. Cambridge University Press. Kotler, P. T. & Bowen, J. T. (2007). *Marketing for Hospitality and Tourism*. Pearson Education.
Mann, M., & Taylore-Knowles, S. (2006). *Destination C1& C2 – grammar and vocabulary*. Macmillan.
Murphy, P. (2007). *The business of resort management*. Butterworth-Heinemann.
Vince, M. (2009). *Advanced Language Practice: English grammar and vocabulary*. Macmillan.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Boela, M., & Goss-Turner, S. (2005). *Human Resource Management in the Hospitality Industry – An introductory guide*. Routledge/Taylor & Francis.
Bolen, J. (2021). *English for Tourism. Vocabulary building: dialogues and practice for airports, hotels, food & beverage, transportation and sightseeing*. Jackie Bolen.
Brook-Hart, G. (2019). *Business Benchmark – Advanced*. Cambridge University Press. Kotler, P. T. & Bowen, J. T. (2007). *Marketing for Hospitality and Tourism*. Pearson Education.
Mann, M., & Taylore-Knowles, S. (2006). *Destination C1& C2 – grammar and vocabulary*. Macmillan.
Murphy, P. (2007). *The business of resort management*. Butterworth-Heinemann.
Vince, M. (2009). *Advanced Language Practice: English grammar and vocabulary*. Macmillan.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Inglês IV**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Inglês IV

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

English IV

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

LING

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

LANG

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• Elisabete do Rosário Mendes Silva - 40.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular, os alunos devem ser capazes de:

1. Ler, assimilar e mostrar-se capaz de compreender textos a um nível avançado (C1.2 no QECR), com ênfase na área dos negócios, turismo e gestão hoteleira
2. Usar a gramática e o vocabulário da língua inglesa a um nível de conhecimento avançado
3. Compreender o inglês falado numa grande variedade de sotaques e a uma velocidade e ritmo gradualmente nativos
4. Falar a língua inglesa com uma fluência e pronúncia avançadas e um nível elevado de exatidão, evidenciando uma variedade de estruturas linguísticas e vocabulário
5. Mostrar uma competência de escrita em vários modelos funcionais, considerando os conteúdos, a organização textual (coesão e coerência), a variedade de vocabulário, estruturas linguísticas e efeito no leitor

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course, students are expected to:

1. Read, assimilate and show themselves capable of understanding written texts in English up to an advanced level (C1.2 in the CEFR), mainly focusing on business, tourism and hospitality management
2. Use the English grammar and vocabulary up to a level of advanced understanding
3. Understand spoken English in a wide range of accents and at a native rate of delivery and rhythm up to an advanced level
4. Speak the English language with an advanced fluency and pronunciation and a high level of accuracy, displaying a variety of linguistic structures and vocabulary
5. Display competency in writing different text types, bearing in mind the contents, text organisation (cohesion and coherence), range of vocabulary, linguistic structures and effect on the reader

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Gestão de produtos hoteleiros
 - 1.1 Serviços de catering
 - 1.2 Eventos hoteleiros
 - 1.3 Protocolo, etiqueta e serviços ao cliente
 - 1.4 Outros correspondentes ao manual/material selecionado.
2. Estruturas gramaticais avançadas: inversão do sujeito; cleft sentences; passivas avançadas; orações condicionais com inversão e mescladas; uso de conectores discursivos; ênfase na linguagem formal.
3. Exercícios de Escrita: relatórios, anúncios de emprego, cartas de candidatura e de motivação, convocatórias e atas de reuniões, apresentações para reuniões de trabalho.
4. Vocabulário: colocações e expressões idiomáticas, diferentes registos de língua, léxico relativo às diferentes temáticas abordadas.

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Hospitality products management
 - 1.1 Food and beverage
 - 1.2 Hospitality events
 - 1.3 Protocol, etiquette and customer services
 - 1.4 Others matching the coursebook or materials selected.
2. Advanced language structures: inversion of the subject; cleft sentences; advanced passive constructions; inverted and mixed conditionals; use of linking words; emphasis on formal language.
3. Writing models: reports, job ads, application and motivation letters, meeting calls and minutes, presentations for meetings.
4. Vocabulary: collocations and idiomatic expressions, different language registers, vocabulary related to different topics.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os conteúdos programáticos foram construídos em torno dos objetivos delineados, para que os alunos compreendam a mais-valia que a UC de Inglês IV representa na sua formação. Assim sendo, os objetivos da UC são simultaneamente abrangentes, mas também específicos nos conteúdos que aborda, conducentes ao desenvolvimento sólido das quatro competências fundamentais da expressão oral e escrita e da leitura e audição. Ao discutir tópicos atuais e específicos da sua área científica, bem como trabalhar materiais relacionados com a sua área de estudo, os alunos serão capazes de expressar posições profissionais devidamente fundamentadas, face a textos da hotelaria e gestão, fazendo uso de um nível de língua correspondente a um nível avançado, integrando os itens linguísticos e vocabulares explorados em aula.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The contents were planned according to the objectives previously established in order to allow learners to realise the added value of this course in their training. As such, the objectives of the course are both comprehensive and specific in the contents it approaches, regarding a solid development of the four skills, speaking, writing, listening and reading. By discussing general and specific topics of their scientific area of study, as well as working with materials related to their area of study, learners will be able to express well-sustained professional opinions about texts/specific situations they read about hospitality, using language at an advanced level, thus integrating grammar and lexis items appropriately.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A UC Inglês IV assenta em materiais diversificados, provenientes de diversas fontes fidedignas, e num manual consentâneo com os conteúdos da UC. As aulas seguirão uma abordagem comunicativa, incidindo particularmente no ensino baseado em tarefas, em debates, apresentações e simulações. As aulas incluem ainda uma série de atividades interativas e inovadoras que encorajam os alunos a utilizar a língua de uma forma cada vez mais autónoma, mas potenciadora de uma vertente colaborativa que os estudantes serão encorajados a seguir.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

English I will work with various materials coming from different reliable sources and with a coursebook that matches the course contents. Classes will follow a communicative approach, focusing on task-based learning, debates, oral presentations, and simulations. Classes also include a range of interactive and innovative activities that encourage learners to use the language in an increasingly autonomous way, enhancing a collaborative approach that students will be encouraged to follow.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:
Prova Intercalar Escrita – 50% (expressão oral e escrita, compreensão oral e escrita e funcionamento da língua) (com diferentes percentagens).
Trabalhos Práticos – 50% (Trabalhos práticos desenvolvidos em casa ou na aula, , e.g. projetos, apresentações orais)
2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation
- Intermediate Written Test – 60% (one final test focusing on the 4 skills (with different percentages)
- Practical work – 40% (Practical work done in class or at home, e.g. projects, oral presentations)
2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias correspondem aos objetivos, visto que a miríade de conteúdos exige um equilíbrio entre breves apresentações sobre os tópicos e participação ativa dos alunos, especialmente nas simulações, apresentações, debates, entre outros, permitindo a aquisição de conhecimentos fundamentais que permitem ao aluno adquirir uma autonomia e um nível avançado da língua. A partir dos materiais selecionados, os alunos irão trabalhar áreas temáticas relevantes para a sua área de estudo, assim como consolidar o conhecimento linguístico adequado às mesmas. A escolha de artigos complementares basear-se-á sempre na relevância para as áreas de turismo e gestão hoteleira e servirão de mote para o desenvolvimento da sua expressão oral e posteriores trabalhos escritos.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The methodology is coherent with the objectives outlined for the course since the myriad of contents requires a balance between short presentations on the topics and students' active participation, namely in role-plays, presentations, and debates, just to name a few. Thus allowing the acquisition of fundamental knowledge that will enhance learners' linguistic autonomy and advanced fluency of the language. The materials chosen will be useful for working on several themes relevant to the area of study and students' linguistic knowledge. The choice of complementary articles will take into account their relevance to the areas of tourism and hotel management and serve as the basis for the development of oral and writing skills.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

BBolen, J. (2021). English for Tourism. Vocabulary building: dialogues and practice for airports, hotels, food & beverage, transportation and sightseeing. Jackie Bolen (publisher).
Cousins, J., & Weekes, S. (2018). Food and Beverage Services – The City Guilds Textbook. Dynamic Learning & Hodder Education.
Crosby, D. (Ed.) (2021). Business Letters & Emails made easy. Lawpack Publishing Limited.
FIU (s.d.). Event Protocol Workshop. Office of Community Relations, Protocol and Special Events. Florida International University.
Kolb, B. M. (2022). Event management for the Tourism and Hospitality Industries. Routledge.
Mann, M., & Taylore-Knowles, S. (2006). Destination C1 & C2 – grammar and vocabulary. Macmillan.
Vince, M. (2009). Advanced Language Practice: English grammar and vocabulary. Macmillan.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Bolen, J. (2021). English for Tourism. Vocabulary building: dialogues and practice for airports, hotels, food & beverage, transportation and sightseeing. Jackie Bolen (publisher).
Cousins, J., & Weekes, S. (2018). Food and Beverage Services – The City Guilds Textbook. Dynamic Learning & Hodder Education.
Crosby, D. (Ed.) (2021). Business Letters & Emails made easy. Lawpack Publishing Limited.
FIU (s.d.). Event Protocol Workshop. Office of Community Relations, Protocol and Special Events. Florida International University.
Kolb, B. M. (2022). Event management for the Tourism and Hospitality Industries. Routledge.
Mann, M., & Taylore-Knowles, S. (2006). Destination C1 & C2 – grammar and vocabulary. Macmillan.
Vince, M. (2009). Advanced Language Practice: English grammar and vocabulary. Macmillan.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Introdução à Gestão das Organizações**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Introdução à Gestão das Organizações

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Introduction to Organisational Management

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

81.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-30.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

3.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• Catarina Alexandra Alves Fernandes - 30.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular o estudante deve ser capaz de:

1. Sensibilizar para alguns conceitos essenciais da gestão, relacionados com as organizações e o seu ambiente externo
2. Comparar organizações através das suas dimensões estruturais e identificar os vários tipos de configuração organizacional existentes
3. Conhecer os diversos tipos de liderança e a sua eficácia de gestão
4. Explicar e distinguir os principais instrumentos de estratégia e planeamento organizacional
5. Identificar as principais técnicas de controlo de gestão

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the curricular unit, the student should be able to:

1. Raise awareness of some key concepts of management science related to the organisations and their external environment
2. Compare organisations through their structural dimensions and identify the various types of existing organisational configuration
3. Know the different types of leadership and their management effectiveness
4. Explain and distinguish the instruments of organisational strategy and planning
5. Identify the main management control techniques

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. *Introdução à gestão das organizações*
A organização
Ambiente interno e externo
As funções do gestor: Planeamento, Organização, Direção e Controlo.
2. *Organização e estrutura*
Conceito de Estrutura
Estrutura informal
Estruturas organizacionais
A coordenação de atividades
O conceito de poder e autoridade
3. *Direção*
Estilos de Liderança
Teorias de Liderança
As novas lideranças
Motivação
4. *Introdução ao planeamento numa organização*
Missão, Visão e Objetivos
Tipos de Plano: Estratégico e Operacional
Processo formal de planeamento
Estratégia
5. *Introdução aos métodos e instrumentos de controlo de gestão*
Controlo de Gestão
Importância do Controlo
Métodos e instrumentos de controlo

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Introduction to the organisation management*
The organisation
Internal and external environment
Manager functions: planning, organising, directing and controlling
2. *Organisation and structure*
Structure concept
Informal structure
Organisational structures
Activities coordination
Power and authority concepts
3. *Direction*
Leadership Styles
Leadership Theories
New types of leadership
Motivation
4. *Introduction to planning in an organisation*
Mission, Vision and Objectives
Types of plans: Strategic and Operational
Formal planning process
Strategy
5. *Introduction to the methods and instruments of control management*
Control Management
The Importance of Control
Control Methods and Instruments

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A estrutura dos conteúdos programáticos da unidade curricular pretende dotar os estudantes de conhecimentos e competências que lhes permitam compreender e utilizar a Gestão enquanto instrumento essencial para o sucesso de uma organização, capacidade de resolução dos problemas de forma inovadora, análise crítica a apresentação de soluções para os problemas identificados. Neste contexto, os conteúdos programáticos estão ajustados aos objetivos considerados para a elaboração dos resultados de aprendizagem. Os pontos 1, 2, 3, 4 e 5 dos conteúdos programáticos permitirão que os estudantes atinjam os 1.º, 2.º, 3.º, 4.º e 5º resultados de aprendizagem, respetivamente.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The structure of the course contents aims to provide students with the knowledge and skills related to the use of Management as an essential tool for the success of an organisation, the ability to solve problems innovatively, critical analysis and the presentation of solutions to identified problems. In this context, the course contents are adjusted to the objectives considered for developing the learning outcomes. Sections 1, 2, 3, 4, and 5 of the course contents will enable students to achieve the 1st, 2nd, 3rd, 4th and 5th learning outcomes, respectively.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A unidade curricular está organizada em aulas teórico-práticas, onde a exposição teórica será complementada por casos práticos, de forma a fomentar uma aprendizagem ativa dos alunos. Deste modo, será utilizada uma metodologia de ensino participativa, com destaque para os métodos expositivo, demonstrativo e ativo, com recusos a estudos de casos de forma a consolidar a aprendizagem dos conteúdos teóricos apresentados pelo docente. Em paralelo será solicitada, aos alunos, a resolução e análise de alguns casos práticos sendo que ao estudantes serão solicitados a participar ativamente nas aulas e nas tarefas propostas, quer a título individual quer em grupo, como reforço do processo de aprendizagem. Nas aulas serão utilizados recursos didáticos pré-existentes na sala de aula, nomeadamente videoprojector, como facilitadores do processo de ensino e aprendizagem.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The course unit is organised in theoretical-practical classes, where the theoretical exposition will be complemented with case studies to promote the students' active learning. Thus, a participatory teaching methodology will be used, emphasising the expository, demonstrative and active methods, using case studies to consolidate the learning of theoretical content presented by the teacher. Students will be asked to solve and analyse some practical cases in parallel. They will be asked to participate actively in class and the proposed tasks, individually or in groups, to reinforce the learning process. In classes, didactic resources pre-existing in the classroom will be used, including a video projector, as facilitators of the teaching and learning process.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. - Avaliação contínua:

A - Trabalho de grupo e respetiva apresentação oral, com ponderação de 60%

B - Exame final escrito, com ponderação de 40%

2 - Exame final - 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 - Continuous evaluation:

A-Mandatory group work with oral presentation, which weighted 60% of the final mark

B-Final written exam, weighting 40%

2 - Final exam - 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A unidade curricular está organizada em aulas práticas, onde os estudos de casos práticos completam a exposição teórica para fomentar a aprendizagem activa do aluno. Paralelamente, os alunos são convidados a resolver e analisar vários casos práticos. A combinação das metodologias de ensino numa abordagem teórico-práticas aos conteúdos apresentados permitirá a aquisição e consolidação dos conhecimentos e dos objetivos a adquirir com a unidade curricular.

A metodologia de avaliação selecionada para a época de avaliação final permite aos estudantes consolidar e testar as competências adquiridas ao longo das várias fases do processo de aprendizagem da unidade curricular. Deste modo, a totalidade dos pontos dos resultados de aprendizagem serão avaliados no trabalho de grupo e no exame final.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The curricular unit is organised in practical classes, where case studies complement the theoretical exposition to promote active learning. In parallel, students are invited to solve and analyse several practical cases. Combining teaching methodologies in a theoretical and practical approach to the content presented will allow the students to acquire and consolidate knowledge and the objectives of the course unit.

The evaluation methodology selected for the time of final assessment allows students to consolidate and test the acquired skills throughout the various stages of the learning process of the course. Thus, all the points of the learning outcomes will be assessed within an intermediate test, group work and a final exam.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Carvalho, J. (2012). *Gestão de Empresas – Princípios Fundamentais (2ª ed.)*. Edições Sílabo
Chiavenato, I. (2000). *Administração - Teoria, Processo e Prática (3ª ed.)*. Makron Books
Costa, T. (2013). *Gestão Contemporânea – Princípios, Tendências e Desafios*. Edições Sílabo
Ebert, R., & Griffin, R. (2013). *Business Essentials (9th ed.)*. Prentice-Hall
Reis, F., & Silva, M. (2012). *Princípios de Gestão (1ª ed.)*. Edições Sílabo

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Carvalho, J. (2012). *Gestão de Empresas – Princípios Fundamentais (2ª ed.)*. Edições Sílabo
Chiavenato, I. (2000). *Administração - Teoria, Processo e Prática (3ª ed.)*. Makron Books
Costa, T. (2013). *Gestão Contemporânea – Princípios, Tendências e Desafios*. Edições Sílabo
Ebert, R., & Griffin, R. (2013). *Business Essentials (9th ed.)*. Prentice-Hall
Reis, F., & Silva, M. (2012). *Princípios de Gestão (1ª ed.)*. Edições Sílabo

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Introdução às Operações Hoteleiras**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Introdução às Operações Hoteleiras

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Introduction to Hotel Operation

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

HR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

HC

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

162.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-60.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

6.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *António Luís da Costa Marques - 60.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular o aluno deverá ser capaz de:

1. Compreender o âmbito de realização das operações hoteleiras e perceber o enquadramento geral da indústria hoteleira na atividade turística
2. Dominar os conceitos teóricos e as aplicações práticas relacionadas com o desempenho de funções de direção geral, gestão operacional e controlo de unidades hoteleiras
3. Compreender e utilizar a informação disponível na gestão corrente de uma unidade hoteleira
4. Avaliar o desempenho e resultados de uma unidade hoteleira
5. Conhecer os produtos associados à hotelaria que vão além dos serviços de alojamento e alimentação, como os serviços de spa, golfe, desporto, negócios ou jogo, entre outros

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

1. Understand the scope of hotel operations and understand the general framework of the hotel industry in tourism activity
2. Mastering the theoretical concepts and practical applications related to the performance of functions of general management, operational management and control of hotel units
3. Understand and use the available information in the current management of a hotel unit,
4. Evaluate the performance and results of a hotel unit
5. Know the products associated with the hotel business that goes beyond the accommodation and food services, such as spa services, golf, sports, business or gaming, among others

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):**1. Perspetiva História e Enquadramento Geral da Indústria Hoteleira:**

A Indústria Hoteleira: perspetiva histórica e atualidade

Hotéis cadeia vs hotéis independentes

Caracterização da oferta hoteleira

Tipologias de alojamento e meios de hospedagem

Ciclo do Cliente e Ciclo de A&B

O fator humano em hotelaria

2. O hotel:

Diferentes componentes do produto hoteleiro

Visão, missão, objetivos e estratégias

Direção Hoteleira e coordenação geral entre os vários departamentos

3. Introdução ao Asset Management:

A responsabilidade do gestor hoteleiro

Tipos de afiliação e vantagens e desvantagens para cada o proprietário e cadeia

4. Processo de orçamentação e responsabilidades dentro da estrutura

Gestão orçamental e KPI (Key Performance Indicators)

5. Enquadramento da Hotelaria no Sistema da Atividade Turística

O Sistema da atividade turística

Relação entre o produto hoteleiro e o destino turístico

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *History and General Framework of the Hotel Industry:*
The Hotel Industry: historical and current perspective
Chain hotels vs independent hotels
Characterisation of the hotel offer
Types of accommodation and means of accommodation
Customer Cycle and A&B Cycle
The human factor in hospitality
2. *The hotel:*
The different components of the hotel product
Vision, mission, objectives and strategies
Hotel management and general coordination between the various departments
3. *Introduction to Asset Management:*
The responsibility of the hotel manager
Types of affiliation and advantages and disadvantages for each owner and chain
4. *Budgeting process and responsibilities within the structure:*
The Budget management and KPI (Key Performance Indicators)
5. *Framework of Hospitality in the Tourism Activity System:*
The Tourist Activity System
Relationship between hotels and tourism destinations

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O conteúdo programático inclui os conhecimentos teóricos básicos para os objetivos propostos bem como o estudo de casos e a realização de exercícios que irão reforçar estes conhecimentos e permitem uma visão integrada dos vários tópicos e temas. O objetivo 1 é alcançado ao longo da unidade curricular através de todos os tópicos do programa com ênfase no tópico 1, 2 e 5. O objetivo 2 é alcançado no decorrer dos pontos 2 e 3 do conteúdo programático. O objetivo 3 é alcançado com o ponto 4. Por fim, O objetivo 5 é alcançado com os pontos 1 e 2 constantes no conteúdo programático da unidade curricular.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The programmatic content includes the basic theoretical knowledge for the proposed objectives and the case studies and exercises that will reinforce this knowledge and allow an integrated view of the various topics and themes. Objective 1 is achieved throughout the course unit through all the programme topics, emphasising topics 1, 2 and 5. Objective 2 is achieved throughout points 2 and 3 of the program content. Objective 3 is achieved through point 4. Finally, objective 5 is achieved through points 1 and 2 in the syllabus.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Será utilizada uma metodologia de ensino participativa, com destaque para os métodos expositivo e ativo, com recurso a estudos de casos e a prática simulada nos espaços afetos à prática pedagógica no Hotel Premium. Os alunos serão solicitados a participar ativamente nas aulas e nas tarefas propostas pelo docente quer a título individual quer em grupo, como reforço da aprendizagem. Nas aulas serão utilizados meios didáticos pré-existent na sala, nomeadamente o quadro e videoprojector, como facilitadores do processo de ensino e aprendizagem. Nas instalações do Hotel Premium estão disponíveis os equipamentos necessários ao desenvolvimento de atividades de cariz prático.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

A participative teaching methodology will be used, highlighting expository and active methods, using case studies and simulated practice in the spaces allocated to pedagogical practice in the Premium Hotel. Students will be asked to participate actively in the classes and tasks proposed by the teacher, individually or in a group, as reinforcement of learning. In the classroom will be used pre-existing didactic means in the room, namely the board and projector, as facilitators of the teaching and learning process. At the premises of the Premium Hotel the necessary equipment is available for the development of practical activities.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

- 1 - A avaliação contínua ao longo do semestre com a classificação final a resultar da ponderação dos seguintes fatores: A - Teste final (30%) para avaliação dos conceitos teóricos; B - Trabalho de grupo com apresentação: 30% e C - Relatório individual de caso prático: 40%;
- 2 - Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 - Continuous evaluation throughout the semester with the final mark being the result of weighing up the following factors: A - Final test (30%) to assess theoretical concepts; B - Group work with presentation: 30% and C - Individual report on a practical case: 40%
2 - Final exam - 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O método expositivo possibilitará aos discentes apreenderem a matéria sob o ponto de vista teórico, analisando em paralelo várias demonstrações e exemplos no contexto do curso.

A nível prático o desenvolvimento de vários trabalhos, num contexto de unidades hoteleiras, possibilitar-lhes-á uma solução de aprender fazendo, interligando a teoria à prática. As instalações destinadas à prática pedagógica no Hotel Premium permitirão aos alunos que observem e pratiquem conceitos teóricos lecionados.

O trabalho de grupo visa incentivar a investigação e cooperação entre os elementos do grupo, bem como melhorar capacidades de apresentação escrita e oral.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The expositive method will enable students to grasp the subjects (from the theoretical point of view). In parallel, analysing several demos and examples (in the context of the course) will help them understand the objectives.

On a practical level, developing various exercises in the context of hotel units will allow the students to link the theory to the practice (learning by doing). The teaching practice facilities at the Premium Hotel will enable students to observe and practice the theoretical concepts taught.

The group work aims to encourage research and cooperation among group members and improve written and oral presentation skills.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

ECosta, R. (2012). Introdução à Gestão Hoteleira (4ª ed.). Lidel.

Enz, C. (2009). Hospitality Strategic Management: Concepts and Cases. John Wiley & Sons.

Hayes, D., Numemeier, J., & Miller, A. (2016). Hotel Operations Management (3rd. ed.). Pearson.

Rutherford, D. & O'Fallon, M. (2010). Hotel Management and Operations (5th ed.). Wiley.

Szende, P., Dalton, A.M., & Yoo, M. (2021). Operations Management in the Hospitality Industry. Emerald Publishing.

Walker, J., & Walker, J. (2019). Introduction to Hospitality (8th ed.). Pearson.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Costa, R. (2012). Introdução à Gestão Hoteleira (4ª ed.). Lidel.

Enz, C. (2009). Hospitality Strategic Management: Concepts and Cases. John Wiley & Sons.

Hayes, D., Numemeier, J., & Miller, A. (2016). Hotel Operations Management (3rd. ed.). Pearson.

Rutherford, D. & O'Fallon, M. (2010). Hotel Management and Operations (5th ed.). Wiley.

Szende, P., Dalton, A.M., & Yoo, M. (2021). Operations Management in the Hospitality Industry. Emerald Publishing.

Walker, J., & Walker, J. (2019). Introduction to Hospitality (8th ed.). Pearson.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Manutenção e Gestão de Equipamentos**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Manutenção e Gestão de Equipamentos

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Equipment Maintenance and Management

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):*HR***4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):***HC***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):***Semestral***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):***Semiannual***4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):***108.0***4.2.5. Horas de contacto:***Presencial (P) - TP-20.0; PL-20.0***4.2.6. % Horas de contacto a distância:***0.00%***4.2.7. Créditos ECTS:***4.0***4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:***• José Eduardo Lopes - 40.0h***4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:***[sem resposta]***4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):***No final da unidade curricular o estudante deverá ser capaz de:*

- 1. Compreender os conceitos, princípios e normas relativos à gestão da manutenção*
- 2. Conhecer os equipamentos essenciais à atividade hoteleira (Frio no sector alimentar, Fontes de Energia, Layout na Produção Hoteleira, Ergonomia, Qualidade da Água e Ar, Equipamentos de Lazer)*
- 3. Identificar técnicas e métodos de resolução de problemas de produção e o estabelecimento de objetivos compatíveis com a estratégia da organização*
- 4. Capacitar os alunos a racionalizar o uso de recursos na Gestão Hoteleira*
- 5. Compreender o conceito as ferramentas de melhoria da eficácia da manutenção*
- 6. Compreender o conceito e as ferramentas de melhoria da eficiência pela otimização dos recursos*
- 7. Organizar, planificar e supervisionar a implementação dos sistemas da gestão da manutenção*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):*At the end of the curricular unit, the student should be able to:*

- 1. Understand the concepts, principles and standards related to maintenance management*
- 2. Know the essential equipment for the hotel activity (Cold in the food sector, Energy Sources, Hotel Production Layout, Ergonomics, Water and Air Quality, Leisure Equipment)*
- 3. Identify techniques and methods for solving production problems and establishing objectives compatible with the organisation's strategy*
- 4. Enable students to rationalise the use of resources in Hotel Management*
- 5. Understand the concept and tools to improve maintenance effectiveness*
- 6. Understand the concept and tools for improving efficiency by optimising resources*
- 7. Organise, plan and supervise the implementation of maintenance management systems*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. *A Gestão da Produção Hoteleira (Edifícios e Equipamentos)*
2. *A Gestão da Capacidade*
3. *As Principais Áreas da Produção na Hotelaria*
A Lavandaria e os Equipamentos
Máquinas de Lavar
Calandras
Máquinas de Secar
Máquina de Passar
Equipamentos Complementares
A Cozinha e os Equipamentos
Equipamentos de Preparação
Equipamentos de Transformação
A Ventilação de Cozinhas
Os Equipamentos de Frio na Hotelaria
Equipamentos de Restaurante
A Piscina e os Ginásios
Iluminação do Hotel
4. *Sistema AVAC - Gestão e impacto na Produção Hoteleira*
Qualidade do Ar dos Edifícios
Climatização do Hotel
5. *As necessidades de Energia na Hotelaria e Restauração*
A Água
A Eletricidade
O Gás
As Fontes alternativas de energia
A Planificação e o Controlo da Manutenção do Edificado e dos Equipamentos

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Hotel Production Management (Buildings and Equipment)*
2. *Capacity Management*
3. *The Main Areas of Production in Hospitality*
Laundry and Equipment
Washing machine
Calenders
Drying Machines
Ironing Machine
Complementary Equipment
The Kitchen and Equipment
Preparation Equipment
Transformation Equipment
Kitchen ventilation
Cold Equipment in Hospitality
Restaurant Equipment
The Swimming Pool and Gyms
Hotel lighting
4. *HVAC System - Management and Impact on Hotel Production*
The Air Quality of Buildings
Hotel air conditioning
5. *Energy needs in Hotels and Restaurants*
Water
Electricity
The gas
Alternative energy sources
Planning and Control of Building and Equipment Maintenance

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os objetivos da unidade curricular estão plena sincronia com os conteúdos programáticos apresentados. Os conteúdos programáticos do capítulo 1 desenvolvem conceitos necessários para dotar os estudantes de competências relacionadas com os objetivos 1, 3, 5, 6 e 7. Os conteúdos programáticos do capítulo 2 desenvolvem os temas necessários à obtenção dos objetivos de aprendizagem 1, 3, 5, 6 e 7. O capítulo 3 endereça as temáticas e ferramentas que permitirão atingir os objetivos de aprendizagem 2, 5, 6 e 7. Os conteúdos programáticos do capítulo 4 dotam os estudantes para concretizarem os objetivos de aprendizagem 2, 4, 5, 6 e 7. E, por fim, os conteúdos programáticos do capítulo 5 desenvolvem os temas necessários à obtenção dos objetivos de aprendizagem 4, 5, 6 e 7.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The objectives of the curricular unit are in full synchrony with the programmatic contents presented. The programmatic contents of chapter 1 develop the concepts needed to provide the students with competences related to objectives 1, 3, 5, 6, and 7. The programmatic contents of chapter 2 develop the themes necessary to obtain learning objectives 1, 3, 5, 6 and 7. Chapter 3 addresses the themes and tools that will enable the achievement of learning objectives 2, 5, 6, and 7. The programme contents in chapter 4 equip the students to achieve learning objectives 2, 4, 5, 6, and 7. And finally, the programmatic contents of chapter 5 develop the themes necessary to achieve learning objectives 4, 5, 6, and 7.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Aulas teórico práticas (TP): expositivas/reflexivas com apoio de meios audiovisuais. Aulas de tipologia pratico-laboratorial de forma colocar em prática, nas instalações pedagógicas do Hotel Premium, os conceitos lecionados e permitindo a realização de trabalhos de grupo relacionados com os conteúdos da unidade curricular. Para uma melhor realização do processo de ensino aprendizagem, a turma será dividida em 3 grupos. Esta divisão permitirá que o processo de ensino-aprendizagem decorra de forma mais eficaz.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Theoretical-practical lessons (TP): expositive/reflective with audiovisual support. Practical-laboratorial lessons with the objective of putting into practice, in the pedagogical installations of Hotel Premium, the concepts taught and allowing the realization of group works related to the curricular unit contents. For a better implementation of the teaching-learning process the class will be divided into three groups. This division will allow the teaching-learning process to take place in a more efficient way.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1 - Avaliação contínua:

- Trabalhos práticos (apresentados e discutidos em aula ao longo do semestre) para avaliação da componente prática (75%)*
- Prova individual escrita para avaliação da componente teórica (25%)*

2 – Exame final – 100% da avaliação contínua

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation:

- Practical work (presented and discussed in class over the semester) to assess the practical component (75%)*
- Individual written test to assess the theoretical component (25%)*

2 – Final exam – 100% of the final evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias de ensino, estão estritamente relacionadas com os objetivos da unidade curricular, incluem aulas TP e PL que recorrem a estratégias que dinamizam a participação ativa dos estudantes tendo em conta aspetos pedagógicos, técnicos e científicos inerentes ao contexto da Gestão da Manutenção de Equipamentos. As atividades metodológicas definidas estão de acordo com a estrutura da temática em estudo e são desenvolvidas de forma articulada, oferecendo ao estudante a oportunidade de analisar, sintetizar e avaliar o conhecimento.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodologies are closely related to the curricular unit's objectives, including TP and PL classes, using strategies that dynamise students' active participation, considering aspects of the pedagogical, technical, and scientific inherent to the context of the Maintenance Management. Methodological activities are defined according to the course subject structure, developed in a coordinated manner, and allow the students to analyse, synthesise and evaluate knowledge.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

- Assis, R. (2010). Apoio à Decisão em Gestão da Manutenção - Fiabilidade e Manutenibilidade (1ª ed.). Lidel.*
- Cabral, J. P. S. (2009). Gestão da Manutenção de equipamentos, instalações e edifícios. Lidel.*
- Monteiro, V. (2010). Manutenção de Equipamentos e Sistemas Hoteleiros. Lidel.*
- Quintas, M. A. (2010). Organização e Gestão Hoteleira. Euro-Tom, Lda.*

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Assis, R. (2010). *Apoio à Decisão em Gestão da Manutenção - Fiabilidade e Manutenibilidade (1ª ed.)*. Lidel.
Cabral, J. P. S. (2009). *Gestão da Manutenção de equipamentos, instalações e edifícios*. Lidel.
Monteiro, V. (2010). *Manutenção de Equipamentos e Sistemas Hoteleiros*. Lidel.
Quintas, M. A. (2010). *Organização e Gestão Hoteleira*. Euro-Tom, Lda.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Marketing de Serviços Hoteleiros**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Marketing de Serviços Hoteleiros

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Hospitality Services Marketing

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

4.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• Ricardo Alexandre Fontes Correia - 40.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular, o aluno deverá ser capaz de:

- 1. Analisar e avaliar de forma crítica a diferença entre produtos e serviços percebendo de que forma estas diferenças influenciam a atividade diária de marketing*
- 2. Identificar as especificidades do serviço hoteleiro compreendendo todas as suas implicações*
- 3. Identificar, analisar e gerir as diferentes componentes do mix do marketing de serviços de forma aplicada à indústria hoteleira*
- 4. Aplicar modelos de gestão de qualidade em serviços*
- 5. Compreender o papel do cliente enquanto parte ativa na produção do serviço hoteleiro*
- 6. Demonstrar conhecimento e compreensão do papel dos colaboradores e da cultura organizacional na entrega do serviço*
- 7. Compreender a forma como os clientes avaliam os serviços e o papel do comportamento e expectativas do consumidor na envolvente do serviço*
- 8. Compreender diferentes designs de serviços hoteleiros*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

- 1. Analyse and critically evaluate differences between services and goods, drawing on the understanding of how these differences influence the practice of services marketing*
- 2. Identify the specificities of the hospitality services while understanding all their implications*
- 3. Identify, analyse, and manage the different components of the "services marketing mix" applied to the hospitality industry*
- 4. Use services quality control models*
- 5. Understand the role of the customer as an active component of the hospitality service production*
- 6. Demonstrate the knowledge and understanding of the role of employees and organisational culture in service delivery*
- 7. Reveal a critical understanding of how customers evaluate services and how customer behaviour and expectations play a role in the service environment*
- 8. Understand different hospitality services designs*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

- 1. Introdução ao Marketing de Serviços*
 - 1.1 O que são serviços? Porquê Marketing de Serviços?*
 - 1.2 Diferença entre produtos e serviços*
 - 1.3 A dominância da lógica de serviços*
 - 1.4 Mix alargado para os serviços*
 - 1.5 A importância dos serviços na Gestão Hoteleira*
- 2. Compreensão dos elementos do sistema de serviços*
 - 2.1 Evidências físicas e o ambiente do serviço na Hotelaria*
 - 2.2 O papel do pessoal de contacto no serviço Turístico*
 - 2.3 O papel dos clientes na entrega do serviço Turístico*
- 3. Gestão da qualidade nos serviços Hoteleiros*
 - 3.1 Comportamento do Consumidor em Turismo, Expectativas e Percepções dos serviços Hoteleiros*
 - 3.2 O modelo da qualidade percebida aplicado à Hotelaria*
 - 3.3 A análise de Gaps no serviço hoteleiro*
- 4. Desenvolvimento de serviços hoteleiros*
 - 4.1 Serviços base e periféricos*
 - 4.2 O serviço hoteleiro aumentado*
 - 4.3 Design de serviços hoteleiros*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Introduction to Service Marketing*
 - 1.1 *What are services? Why services marketing?*
 - 1.2 *Difference between goods and services in marketing*
 - 1.3 *The Service Dominance Logic*
 - 1.4 *Expanded Mix for Services*
 - 1.5 *The relevance of Services in the Hospitality Industry*
2. *Understanding the elements of the service system*
 - 2.1 *Physical Evidence and the Servicescape environment in Hospitality*
 - 2.2 *Employees' Roles in the Touristic Service Delivery*
 - 2.3 *Customer's Roles in Touristic Service Delivery*
3. *Quality Management in the Hospitality Services*
 - 3.1 *Customer Behaviour, Expectations and Perceptions of Hospitality Services*
 - 3.2 *The perceived service quality model applied to Hospitality*
 - 3.3 *The Gap Analysis Approach in the Hospitality service*
4. *Developing Hospitality Services*
 - 4.1 *Core and Supplementary Elements*
 - 4.2 *The Augmented Hospitality Service*
 - 4.3 *Hospitality Services Design*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O primeiro objetivo da unidade curricular materializa-se no conteúdo do capítulo 1. O objetivo 2 é executado no conteúdo do capítulo 2 dos conteúdos programáticos. O objetivo 3, sendo mais abrangente, é materializado nos capítulos 1, 2 e 3. O quarto objetivo é cumprido no capítulo 3 dos conteúdos programáticos. Relativamente ao objetivo 5, este é desenvolvido e formalizado no subcapítulo 2,3. O objetivo 6 é materializado no subcapítulo 2,1 e 2,2. O objetivo 7 formaliza-se no capítulo 2. E, por fim, o objetivo 8 é executado no capítulo 4.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The curricular unit's first objective is materialised in the contents of chapter 1. The second objective is implemented in the chapter 2 contents of the programmatic contents. The third objective, being more extensive, is materialised in chapters 1, 2, and 3. The fourth objective is fulfilled in chapter 3 of the programmatic contents. Regarding objective 5, it is developed and formalised in subchapters 2 and 3. Goal 6 is materialised in subchapters 2.1 and 2.2. Goal 7 is formalised in chapter 2. And finally, objective 8 is executed in chapter 4.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Cada aula terá, componentes teóricas e práticas. As metodologias terão ênfase nos métodos ativos, empregando-se métodos de descoberta, apresentação de problemas, debate, trabalho autónomo, métodos expositivos mistos e de estudos de caso, entre outros.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Expository and practical lessons of the syllabus content. Methods involving the active participation of students with case studies and exploration papers analyses.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. *Avaliação contínua:*
 - *Exame Final Escrito - 30%*
 - *Estudos de Caso - 50%*
 - *Trabalhos Práticos – 20%*
2. *Exame final – 100% da avaliação*

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Final Written Exam - 30%

- Case Studies - 50%

- Practical Work – 20%

2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A metodologia de ensino selecionada para esta unidade curricular centra-se nos métodos expositivo, interrogativo e demonstrativo com recurso a tecnologias audiovisuais e compreenderá a análise de estudos de caso para melhor assimilação dos conteúdos, permitindo uma abordagem mais interessante e apelativa dos temas a serem lecionados, o que tornará a aprendizagem por parte do aluno?mais eficaz. Esta metodologia dará aso a uma maior participação do grupo em discussões abertas, o que contribuirá para uma melhor compreensão dos conteúdos lecionados. No que diz respeito à avaliação, tendo esta uma componente mais teórica e uma componente prática, o aluno?terá a possibilidade de demonstrar que interiorizou os conceitos transmitidos, tendo a capacidade de os aplicar a casos de estudo através de um pensamento crítico e articulado.?

Em suma, as metodologias ajustam-se aos objetivos, visto que os mesmos requerem um equilíbrio entre exposições teóricas casos práticos e participação ativa dos alunos. Os casos práticos irão igualmente permitir que se ganhe um maior conhecimento da indústria de serviços.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodology selected for this curricular unit is based on the expository, interrogative and demonstrative methods using audiovisual technologies and will include the analysis of case studies for better assimilation of the contents, allowing a more interesting and appealing approach to the topics to be taught, which will make learning more effective. This methodology will give rise to greater participation of the group in open discussions, which will contribute to a better understanding of the contents taught. In what concerns the evaluation, having this a more theoretical component and a practical one, the student will have the opportunity to demonstrate that he/she has internalised the transmitted concepts, having the capacity to apply them to case studies through critical and articulated thinking.?

In short, the methodologies are adjusted to the objectives since they require a balance between the theoretical exposition, practical cases and active participation of students. The practical cases will also allow a greater knowledge of the service industry to be gained.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Erdogan, K. (2020). *Cross-Cultural Aspects of Tourism and Hospitality: a Services Marketing and Management Perspective*. Routledge.

George, R. (2021). *Marketing Tourism and Hospitality: concepts and cases*. Palgrave Macmillan.

Kotler, P., Bowen, J., & Baloglu, S. (2020). *Marketing for Hospitality and Tourism (8th ed.)*. Pearson.

Grönroos, C. (2016). *Service Management and Marketing: Managing the Service Profit Logic (4th ed.)*. Wiley.

Wirtz, J., & Lovelock, C. (2021). *Services Marketing: People, Technology, Strategy (9th ed.)*. World Scientific Publishing.

Zeithaml, V., Bitner, M., & Gremler, D. (2017). *Services Marketing: integrating Customer focus across the Firm (7th ed.)*. McGraw Hill.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Erdogan, K. (2020). *Cross-Cultural Aspects of Tourism and Hospitality: a Services Marketing and Management Perspective*. Routledge.

George, R. (2021). *Marketing Tourism and Hospitality: concepts and cases*. Palgrave Macmillan.

Kotler, P., Bowen, J., & Baloglu, S. (2020). *Marketing for Hospitality and Tourism (8th ed.)*. Pearson.

Grönroos, C. (2016). *Service Management and Marketing: Managing the Service Profit Logic (4th ed.)*. Wiley.

Wirtz, J., & Lovelock, C. (2021). *Services Marketing: People, Technology, Strategy (9th ed.)*. World Scientific Publishing.

Zeithaml, V., Bitner, M., & Gremler, D. (2017). *Services Marketing: integrating Customer focus across the Firm (7th ed.)*. McGraw Hill.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Marketing Digital

4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):

Marketing Digital

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Digital Marketing

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

81.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-30.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

3.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *António Luís da Costa Marques - 30.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular o estudante deverá ser capaz de:

- 1. Compreender o novo contexto, os desafios, vantagens e riscos associados a uma estratégia digital da unidade hoteleira nos mercados interno e global*
- 2. Conhecer os fundamentos do e-commerce e do e-business e como implantar um negócio na Internet*
- 3. Conhecer e aplicar os conceitos, técnicas, estratégias de marketing no contexto digital em contexto hoteleiro, por meio da identificação das melhores práticas*
- 4. Conhecer e usar as ferramentas, serviços e outros instrumentos tecnológicos no contexto da Internet de apoio à implementação de ações de marketing*
- 5. Desenvolver competências para executar as diferentes fases de um plano de marketing digital num contexto hoteleiro*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the curricular unit, the student should be able to:

- 1. Understand the new context, the challenges, advantages and risks associated with a digital strategy of the hotel unit in the domestic and global markets*
- 2. Know the basics of e-commerce and e-business and how to set up a business on the Internet*
- 3. Know and apply the concepts, techniques, marketing strategies in the digital context in hotel context through the identification of best practices*
- 4. Know and use tools, services and other technological tools in the context of the Internet to support the implementation of marketing actions*
- 5. Develop skills to implement the different phases of a digital marketing plan in a hotel context*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

- 1. O novo contexto do utilizador*
 - 1.1 Evolução tecnológica e do Marketing Digital: passado, presente e futuro*
 - 1.2 Ferramentas, canais e dispositivos de acesso*
 - 1.3 Conceitos da nova era digital que acrescentam valor ao marketeer*
 - 1.4. Perfil do Consumidor Online do setor hoteleiro*
- 2. E-Commerce e E-Business*
 - 2.1 Enquadramento*
 - 2.2 Tipologias de comércio eletrónico*
 - 2.3 Conceitos envolvidos no comércio eletrónico*
 - 2.4 Questões associadas à implantação de um negócio na Internet*
- 3. Ferramentas do Marketing Digital na Hotelaria*
 - 3.1 Search engine marketing*
 - 3.2 Marketing de conteúdo*
 - 3.3 Social media marketing*
 - 3.4 E-mail marketing*
 - 3.5 Mobile marketing*
 - 3.6 Publicidade online*
 - 3.7 Marketing de afiliados*
 - 3.8 Monitorização e web analytics*
 - 3.9 Marketing local*
- 4. Plano de marketing digital aplicado ao setor da hotelaria e restauração*
 - 4.1 Conceção*
 - 4.2 Implementação*
 - 4.3 Monitorização*
 - 4.4 Avaliação*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

- 1. The new user context*
 - 1.1 Digital Marketing and technological evolution: past, present and future*
 - 1.2 Tools, channels and access devices*
 - 1.3 Concepts of the new digital era that add value to the marketeer*
 - 1.4 Online Consumer Profile of the hospitality sector*
- 2. E-Commerce and E-Business*
 - 2.1 Framework*
 - 2.2 Types of e-commerce*
 - 2.3 Concepts involved in e-commerce*
 - 2.4 Issues associated with setting up a business on the Internet*
- 3. Digital Marketing Tools in Hospitality*
 - 3.1 Search engine marketing*
 - 3.2 Content marketing*
 - 3.3 Social media marketing*
 - 3.4 Email marketing*
 - 3.5 Mobile marketing*
 - 3.6 Online advertising*
 - 3.7 Affiliate marketing*
 - 3.8 Monitoring and web analytics*
 - 3.9 Local marketing*
- 4. Digital marketing plan applied to the hospitality sector*
 - 4.1 Design*
 - 4.2 Implementation*
 - 4.3 Monitoring*
 - 4.4 Evaluation*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O ponto 1 do conteúdo programático oferece aos alunos a possibilidade de conhecer o novo contexto digital (objetivo de aprendizagem 1). O ponto 2 do conteúdo programático permite aos alunos perceber as várias tipologias de comércio eletrónico e negócio eletrónico (objetivo de aprendizagem 2). O ponto 3 dos conteúdos programáticos permite aos alunos conhecer e aplicar as ferramentas de marketing digital a uma unidade hoteleira (objetivos de aprendizagem 3 e 4). O ponto 4 do conteúdo programático pretende dar a conhecer e implementar as principais fases de um projeto de marketing digital (objetivo de aprendizagem 5) em contexto real.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Section 1 of the syllabus lets students know the new digital context (learning outcome 1). Section 2 of the programmatic content allows students to understand the various typologies of e-commerce and e-business (learning outcome 2). Section 3 of the syllabus allows students to learn and apply digital marketing tools in a hotel unit (Learning Objectives 3 and 4). Section 4 of the syllabus intends to know and implement the main phases of a digital marketing project (learning objective 5) in a real context.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Metodologia expositiva de apresentação descritiva e ilustrativa de conceitos, casos de estudos e exemplos. Ao longo das aulas, em horário presencial e não presencial, os alunos devem participar na discussão e realização de exercícios práticos, com vista ao desenvolvimento de projetos de marketing digital aplicados ao setor da hotelaria e restauração.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The theoretical approach of descriptive and illustrative presentation of concepts, case studies and examples. Throughout the lessons, presentational and not presentational hours, students must participate in discussing and implementing practical exercises to develop digital marketing projects applied to the hospitality and catering sector.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Projeto de grupo (50%): avaliação do grau de aplicabilidade dos conhecimentos teóricos na realização de um plano de marketing digital, desde a conceção à avaliação.

- Exame teórico (50%): avaliação do grau de conhecimento e compressão dos conceitos apreendidos

2. Exame final – 100% da avaliação**4.2.14. Avaliação (EN):**

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Project group (50%): evaluation of the degree of applicability of the theoretical knowledge in the realisation of a digital marketing plan, from the design to the evaluation.

- Theoretical exam (50%): assessment of the degree of knowledge about concepts learned.

2. Final exam – 100% of the evaluation**4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):**

Considerando que se pretende que os alunos adquiram competências no saber fazer, e em particular adquiram competências para criar planos de marketing digital, a estratégia a adotar nesta unidade curricular deve ser orientada no sentido de colocar os alunos perante os problemas diários das unidades hoteleiras, e propor aos alunos a prática contínua dos conceitos e técnicas adquiridas em contexto de aula. As aulas devem ser orientadas de modo a que possa ocorrer uma aprendizagem por exposição de conceitos técnicos, seguida de prática e experimentação desses conceitos. Idealmente, os conceitos devem ser explanados com recurso a exemplos.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

Considering that it is intended that students acquire the know-how and skills to create digital marketing plans, the strategy to adopt in this course should be oriented to offer students the daily problems of hotel units and propose to the students the application of concepts and techniques learned in the classroom context.

Lessons should be oriented to offer students a learning experience through exposure to technical concepts, followed by practice and experimentation. Ideally, the concepts should be explained using examples.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Anderson, C. (2007). *A Cauda Longa*. Actual Editora.
Ascensão, C. (2010). *Google Marketing*. Edições Sílabo.
Laudon, K. e Traver, C. (2010). *E-Commerce, Business, Technology, Society*. Prentice Hall.
Kotler, P. (2017). *Marketing 4.0*. Actual Editora.
Marques, Vasco (2019). *Marketing Digital de A a Z*. Oficina de S. José.
Sarmiento, E., Abranja, N., & Carvalho, R. (2022). *Plano de Marketing e Marketing Digital na Hotelaria e no Turismo*. Lidel.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Anderson, C. (2007). *A Cauda Longa*. Actual Editora.
Ascensão, C. (2010). *Google Marketing*. Edições Sílabo.
Laudon, K. e Traver, C. (2010). *E-Commerce, Business, Technology, Society*. Prentice Hall.
Kotler, P. (2017). *Marketing 4.0*. Actual Editora.
Marques, Vasco (2019). *Marketing Digital de A a Z*. Oficina de S. José.
Sarmiento, E., Abranja, N., & Carvalho, R. (2022). *Plano de Marketing e Marketing Digital na Hotelaria e no Turismo*. Lidel.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Metodologias de Investigação em Turismo e Hotelaria**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Metodologias de Investigação em Turismo e Hotelaria

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Research Methods on Tourism and Hospitality

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

TUR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

TOUR

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

81.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-30.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

3.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Paula Odete Fernandes - 30.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular, o aluno deverá ser capaz de:

1. Conhecer as características e importância do conhecimento científico e das diferentes formas de conduzir investigação
2. Distinguir os principais métodos de investigação científica, as técnicas de recolha e análise de informação e a sua aplicabilidade no contexto da investigação em turismo e hotelaria
3. Avaliar a fiabilidade, pertinência e exatidão dos dados e diferentes fontes de informação
4. Reconhecer a importância do inquérito e da entrevista na investigação social, em geral, e em turismo e hotelaria, em particular
5. Compreender os requisitos de utilização de algumas técnicas de análise de dados qualitativos e quantitativos
6. Aplicar ferramentas metodológicas e noções específicas da investigação científica no desenvolvimento de projetos de investigação em turismo e hotelaria
7. Utilizar software de apoio à investigação científica, nomeadamente aquele que se refere à gestão de referências bibliográficas

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

1. Master the characteristics and importance of scientific knowledge and the different ways of conducting research
2. Distinguish the main methods of scientific research, techniques for collecting and analysing information and their applicability in the context of research in tourism and hospitality
3. Assess the reliability, pertinence and accuracy of data and different sources of information
4. Recognise the importance of the survey and interview in social research, in general, and in tourism and hospitality, in particular
5. Understand the requirements for using some techniques of qualitative and quantitative data
6. Apply methodological tools and specific notions of scientific research in developing research projects in tourism and hospitality
7. Use software to support scientific research, including the management of bibliographic references

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Fundamentos do processo de investigação científica: natureza do conhecimento científico e princípios básicos e etapas do processo de investigação
2. Desenho do processo de investigação – objetivos da investigação e escolhas metodológicas
3. Principais métodos de investigação: investigação quantitativa e qualitativa
4. Técnicas de recolha de dados: fontes primárias e secundárias
5. Desenvolvimento e implementação de inquéritos e guiões de entrevista
6. Requisitos para utilização de algumas técnicas de análise de dados qualitativos e quantitativos: apresentação de algumas ferramentas existentes
7. Estrutura de um trabalho científico
8. Referenciação bibliográfica
9. Realização de projetos de investigação em turismo e hotelaria

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Fundamentals of the scientific research process: nature of scientific knowledge and fundamental principles and stages of the research process
2. Research process design - research objectives and methodological choices
3. Main research methods: quantitative and qualitative research
4. Data collection techniques: primary and secondary sources
5. Development and implementation of surveys and interview scripts
6. Requirements for using some techniques for qualitative and quantitative data analysis: presentation of some existing tools
7. Structure of a scientific work
8. Bibliographic referencing
9. Conducting research projects in tourism and hospitality

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A coerência dos objetivos da unidade curricular com os conteúdos programáticos é demonstrada da seguinte forma:

- Os conteúdos programáticos 1 e 2 pretendem dar resposta aos objetivos 1 e 2
- Os conteúdos programáticos 3 e 4 pretendem responder aos objetivos 3 e 4
- O conteúdo 5 capacita o estudante para atingir o objetivo 5
- Os conteúdos 6 e 7 vão ao encontro dos objetivos 6 e 7 propostos
- O conteúdo 8 responde ao objetivo 8
- Com o conteúdo apresentado no ponto 9, pretende-se que o estudante consolide todos os conhecimentos adquiridos ao longo da unidade curricular mostrando que atingiu todos os objetivos de aprendizagem propostos.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The coherence of the objectives with the course contents is demonstrated as follows:

- The programmatic contents 1 and 2 intend to answer to objectives 1 and 2
- The programmatic contents 3 and 4 intend to answer to objectives 3 and 4
- Contents 5 enable the student to reach objective 5
- The contents 6 and 7 meet the objectives 6 and 7 proposed
- Contents 8 respond to objective 8
- With the content presented in point 9, it is intended that the student consolidates all knowledge acquired throughout the curricular unit showing that they reached all learning objectives proposed.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A apresentação dos conteúdos programáticos será realizada de forma interativa apelando-se à participação ativa do estudante, quer individualmente quer em grupo. As metodologias de ensino previstas para a unidade curricular irão combinar abordagens expositivas com a realização de atividades de caráter aplicado e que promovam a reflexão crítica e a discussão ativa das temáticas em exposição. Por conteúdo a abordar serão propostos, com antecedência, módulos de trabalho com explanação de conteúdos teóricos e exercícios com e sem resolução orientada, para resolução individual ou em grupo. As aulas serão orientadas para colmatar dificuldades, expor conteúdos por meios audiovisuais, explorar casos práticos e, quando oportuno, simular em computador a realização de um trabalho de investigação, utilizando o software adequado.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The programmatic content will be presented in an interactive way appealing to the active participation of students, both individually and in groups. The teaching methodologies planned for the course unit will combine expository approaches with the realisation of applied activities that promote critical reflection and active discussion of the themes exposed. By content to be addressed will be proposed, in advance, in working modules with an explanation of theoretical content and exercises with and without guided resolution, for resolution individually or in groups. The classes will be oriented to overcome difficulties, expose contents by audiovisual means, explore practical cases and, when appropriate, simulate the realisation of research work using the proper software.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Um teste individual escrito (40% da avaliação total) para avaliar a aquisição de conhecimentos eminentemente teóricos;
- Um trabalho individual (60% da avaliação total) para avaliar a aplicações dos conteúdos lecionados no desenho e elaboração de um trabalho de investigação aplicado ao turismo e/ou hotelaria e restauração.

2. Exame final – 100% da avaliação**4.2.14. Avaliação (EN):**

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- An individual written test (40% of the total assessment) to assess the acquisition of eminently theoretical knowledge;
- An individual work (60% of the total assessment) to assess the application of the contents taught in the design and development of a research project applied to the tourism and/or hotel and restaurant industry.

2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A metodologia de ensino está em coerência com os objetivos da unidade curricular. A exposição teórica de conceitos permite fornecer ao estudante a base conceptual que permite o desenvolvimento de um trabalho de investigação válido e fiável obedecendo às regras fundamentais da elaboração de um trabalho de investigação na área das ciências sociais. Em simultâneo, a exploração e discussão de casos práticos, utilizando software adequado à realização de trabalho de investigação científica, possibilita desenvolver capacidades computacionais para o desenho e elaboração de trabalho de investigação. Adicionalmente, a resolução de exercícios e de casos práticos permite a consolidação dos conhecimentos e o atingir dos objetivos. A elaboração de um trabalho individual pelos estudantes permitirá que se observe como estes absorveram os conhecimentos teóricos e práticos apresentados e consolidam tais conhecimentos através de trabalho autónomo.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodology is consistent with the objectives of the course unit. The theoretical exposition of concepts will provide the student with the conceptual basis that allows the development of a valid and reliable research work obeying the fundamental rules of elaborating a research work in social sciences. At the same time, the exploration and discussion of practical cases, using appropriate software for carrying out scientific research work, allows the development of computational skills for the design and preparation of research work. In addition, the resolution of exercises and practical cases enables the consolidation of knowledge and the achievement of objectives. The elaboration of individual work by the students will allow the observation of how they have absorbed the theoretical and practical knowledge presented and consolidate such knowledge through autonomous work.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

*Brotherton, B (2015). Researching Hospitality and Tourism (2nd ed.). Sage.
Coutinho, C. P. (2018). Metodologia de Investigação em Ciências Sociais e Humanas - Teoria e Prática (2ª ed.). Almedina.
Perez, A. S., Borrás, B. C., Mesanat, G. G., & Mira, J. M. P. (2001). Apuntes de Metodología de la Investigación en Turismo. Organización Mundial do Turismo (OMT).
Reis, F. L. (2022). Investigação Científica e Trabalhos Académicos - Guia Prático. Edições Sílabo.
Veal, A. (2017). Research Methods for Leisure and Tourism (5th ed.). Pearson.*

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

*Brotherton, B (2015). Researching Hospitality and Tourism (2nd ed.). Sage.
Coutinho, C. P. (2018). Metodologia de Investigação em Ciências Sociais e Humanas - Teoria e Prática (2ª ed.). Almedina.
Perez, A. S., Borrás, B. C., Mesanat, G. G., & Mira, J. M. P. (2001). Apuntes de Metodología de la Investigación en Turismo. Organización Mundial do Turismo (OMT).
Reis, F. L. (2022). Investigação Científica e Trabalhos Académicos - Guia Prático. Edições Sílabo.
Veal, A. (2017). Research Methods for Leisure and Tourism (5th ed.). Pearson.*

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Métodos Quantitativos Aplicados à Gestão**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Métodos Quantitativos Aplicados à Gestão

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Quantitative Methods Applied to Management

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

CE

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

BA

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):*Semestral***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):***Semiannual***4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):***162.0***4.2.5. Horas de contacto:***Presencial (P) - TP-60.0***4.2.6. % Horas de contacto a distância:***0.00%***4.2.7. Créditos ECTS:***6.0***4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:***• Paula Odete Fernandes - 60.0h***4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:***[sem resposta]***4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):***No final da unidade curricular, o aluno deverá ser capaz de:*

- 1. Compreender a importância dos métodos quantitativos nas áreas da gestão hoteleira, restauração e turismo*
- 2. Identificar, avaliar e selecionar informação relevante aplicando-lhe as principais técnicas e conceitos dos métodos quantitativos*
- 3. Aplicar métodos quantitativos na análise e compreensão de situações reais na área da gestão hoteleira, restauração e turismo*
- 4. Formular e resolver matemática e estatisticamente problemas simples do quotidiano na área da gestão hoteleira, restauração e turismo produzindo informação que possa suportar a tomada de decisão*
- 5. Expressar oralmente e por escrito, raciocínios, procedimentos e conclusões utilizando linguagem própria dos métodos quantitativos*
- 6. Utilizar técnicas de raciocínio e de resolução de problemas, bem como a memória, o rigor e o espírito crítico*
- 7. Utilizar ferramentas informáticas para aplicação das técnicas e conceitos dos métodos quantitativos*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):*At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:*

- 1. Understand the importance of quantitative methods in the areas of hotel management, restoration, and tourism*
- 2. Identify, evaluate, and select relevant information by applying the leading techniques and concepts of quantitative methods*
- 3. Apply quantitative methods in the analysis and comprehension of real situations in hotel management, restaurants, and tourism*
- 4. Formulate and solve mathematically and statistically simple day-to-day problems in the area of hotel management, restaurants, and tourism, producing information that can support decision making*
- 5. Express orally and in writing reasoning, procedures, and conclusions using the language of quantitative methods*
- 6. Use reasoning and problem-solving techniques, as well as memory, accuracy, and critical thinking*
- 7. Use computer tools to apply the techniques and concepts of quantitative methods*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. *Introdução às técnicas e procedimentos de matemática elementar*
 - 1.1 *Operações aritméticas*
 - 1.2 *Rácios, proporções e percentagens*
 - 1.3 *Unidades de medida*
2. *Funções reais de variável real*
 - 2.1 *Conceitos e definições*
 - 2.2 *Funções polinomiais*
 - 2.3 *Função exponencial e função logarítmica*
 - 2.4 *Aplicação na área da gestão hoteleira e turismo*
3. *Resolução de equações e de sistemas de equação*
 - 3.1 *Equações do 1º e 2º grau*
 - 3.2 *Aplicações práticas de funções a modelos populacionais e financeiros*
4. *Teoria elementar da probabilidade*
 - 4.1 *Leis de probabilidade*
 - 4.2 *Cálculo de probabilidades – distribuição Binomial, Poisson e Normal*
5. *Conceitos básicos de análise de dados*
 - 5.1 *População e Amostra*
 - 5.2 *Técnicas de amostragem*
 - 5.3 *Caracterização de amostras univariadas: estatísticas de localização e dispersão, coeficientes de assimetria e de kurtose*
 - 5.4 *Caracterização de amostras bivariadas*
 - 5.5 *Apresentação de dados em tabelas e gráficos*
 - 5.6 *Fontes de dados e aplicações na área da gestão*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Introduction to techniques and procedures of elementary mathematics*
 - 1.1 *Arithmetic operations*
 - 1.2 *Ratios, proportions, and percentages*
 - 1.3 *Units of measurement*
2. *Real functions of a real variable*
 - 2.1 *Concepts and definitions*
 - 2.2 *Polynomial functions*
 - 2.3 *Exponential and logarithmic functions*
 - 2.4 *Application to hotel management and tourism*
3. *Solving equations and systems of equations*
 - 3.1 *First and second degree equations*
 - 3.2 *Practical applications of functions to population and financial models*
4. *Elementary probability theory*
 - 4.1 *Laws of probability*
 - 4.2 *Probability Calculations - Binomial, Poisson and Normal distributions*
5. *Basic concepts of data analysis*
 - 5.1 *Population and Sample*
 - 5.2 *Sampling Techniques*
 - 5.3 *Univariate samples characterisation: location and dispersion statistics, asymmetry and kurtosis coefficients*
 - 5.4 *Bivariate samples characterisation*
 - 5.5 *Presentation of data in tables and graphs*
 - 5.6 *Sources and application of data in hospitality and tourism*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A unidade curricular compreende sete objetivos principais. Os três primeiros objetivos serão atingidos ao longo da apresentação de todos os conteúdos previstos na unidade curricular já que cada um dos pontos do programa apresentará aplicações práticas dos conceitos, técnicas e ferramentas matemáticas e estatísticas ao setor da hotelaria, restauração e turismo. Simultaneamente, a apresentação sequencial de cada um dos conteúdos programáticos previstos nos pontos 1 a 5 permitirá ao estudante desenvolver um espírito crítico e aperfeiçoar competências de rigor na análise e resolução de problemas reais permitindo uma correta tomada de decisão na direção e gestão hoteleira, ou seja, alcançar os objetivos 4, 5 e 6 dos objetivos de aprendizagem. O objetivo 7 será atingido com a utilização de ferramentas informáticas na resolução dos problemas práticos apresentados ao longo dos 5 pontos dos conteúdos programáticos.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The curricular unit comprises seven main objectives. The first three objectives will be achieved throughout the presentation of all course contents since each of the program points will present practical applications of concepts, techniques, and mathematical and statistical tools to the hotel, restaurant, and tourism sectors. Simultaneously, the sequential presentation of each of the programmatic contents foreseen in points 1 to 5 will allow the student to develop a critical spirit and to improve rigorous skills in the analysis and resolution of real problems allowing correct decision-making in hotel management, i.e., to achieve objectives 4, 5 and 6 of the learning objectives. Objective 7 will be achieved using informatics tools to resolve practical problems presented throughout the 5 points of the course contents.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

As metodologias de ensino utilizados no curso consistem em aulas teórico-práticas onde se expõem os conteúdos programáticos, de caráter teórico, se analisam dados reais provenientes do setor da hotelaria e restauração e se discutem problemas propostos e casos de estudo. A apresentação teórica dos conceitos é acompanhada por uma componente prática de apoio à análise de dados com recurso a ferramentas informáticas. É valorizada a apresentação de métodos quantitativos usados em ciências empresariais e na economia, privilegiando a interpretação dos resultados obtidos com a utilização de programas informáticos para aplicação de métodos quantitativos a dados reais. A componente prática assume-se como o instrumento fundamental de lecionação e aprendizagem. As aulas são assim orientadas para apresentar, recorrendo a meios audiovisuais, discutir os conteúdos programáticos e colmatar dificuldades dos estudantes através da aplicação prática de conceitos.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The teaching methodologies used in the course consist of theoretical-practical classes where the programmatic contents are exposed with a theoretical character, real data from the hotel and restaurant sector is analysed, and proposed problems and case studies are discussed. The theoretical presentation of concepts is accompanied by a practical component to support data analysis using informatic tools. The presentation of quantitative methods used in business sciences and economics is valued, focusing on interpreting the results obtained using computer software programs to apply quantitative methods to actual data. The practical component is assumed as the fundamental tool for teaching and learning. The classes are therefore oriented to present, using audiovisual resources, discussing the course contents, and overcoming difficulties students encounter through the practical application of concepts.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Um teste individual escrito (40% da avaliação total) para avaliar a aquisição de conhecimentos eminentemente teóricos;
- Trabalhos individuais realizados ao longo do semestre (60% da avaliação total) para avaliar a aplicação dos métodos quantitativos a problemas recorrentes em hotelaria e restauração e no setor do turismo.

2. Exame final – 100% da avaliação**4.2.14. Avaliação (EN):**

The course unit will be assessed throughout the semester, including a final examination according to the IPB regulations for final and special evaluation periods and for specific groups of students with student-worker status:

1. Continuous assessment:

- An individual written test (40% of the total assessment) to assess the acquisition of eminently theoretical knowledge;
- Individual work carried out throughout the semester (60% of the total assessment) to assess the application of quantitative methods to recurring problems in hotel and restaurant management and the tourism sector.

2. Final examination - 100% of the assessment**4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):**

A metodologia de ensino é coerente com os objetivos da unidade curricular, uma vez que a exploração de casos práticos com recurso ao computador permite aos alunos desenvolver capacidades computacionais de tratamento de dados e aplicação de métodos quantitativos. Além disso, a resolução de exercícios e situações práticas relacionadas com os sectores da hotelaria e turismo permitirá consolidar conhecimentos e atingir os objetivos. Adicionalmente, permitirá aos alunos desenvolver técnicas de raciocínio e de resolução de problemas, bem como a memória, a exatidão e o espírito crítico.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodology is consistent with the course's objectives, as exploring practical cases using the computer enables the students to develop computational capacities for data processing and the application of quantitative methods. Further, solving practical exercises and practical situations related to the hospitality and tourism sectors will consolidate knowledge and achieve the objectives, namely the ability to express orally and in writing reasoning, procedures, and conclusions using the language of quantitative methods. Moreover, it will allow the students to develop reasoning, problem-solving techniques, memory, accuracy, and critical thinking.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Buglear, J., & Castell, A. (2019). *Stats Means Business: Statistics and Business Analytics for Business, Hospitality and Tourism (3rd ed.)*. Routledge.

Carvalho, F., & Carvalho, S. (2021). *Matemática Zero - Tudo o que tem de saber para enfrentar o ensino superior*. Edições Sílabo.

Pedrosa, A. C., & Gama, S. (2016). *Introdução Computacional à Probabilidade e Estatística (3.ª ed.)*. Porto Editora.

Pires, C. (2011). *Cálculo para Economia e Gestão*. Escolar Editora.

Rocha, H., Pascoal, R., & Martins, R. (2021). *Estatística Descritiva para as Ciências Sociais*. Edições Sílabo.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Buglear, J., & Castell, A. (2019). *Stats Means Business: Statistics and Business Analytics for Business, Hospitality and Tourism (3rd ed.)*. Routledge.

Carvalho, F., & Carvalho, S. (2021). *Matemática Zero - Tudo o que tem de saber para enfrentar o ensino superior*. Edições Sílabo.

Pedrosa, A. C., & Gama, S. (2016). *Introdução Computacional à Probabilidade e Estatística (3.ª ed.)*. Porto Editora.

Pires, C. (2011). *Cálculo para Economia e Gestão*. Escolar Editora.

Rocha, H., Pascoal, R., & Martins, R. (2021). *Estatística Descritiva para as Ciências Sociais*. Edições Sílabo.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Organização e Gestão de Eventos**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Organização e Gestão de Eventos

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Event Organization and Management

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

HR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

HC

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

81.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-20.0; PL-10.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

3.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

- António Luís da Costa Marques - 30.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Avaliar a importância dos eventos para a atração turística
2. Distinguir algumas regras de protocolo inerente aos eventos
3. Reconhecer o processo de organização e gestão de eventos
4. Analisar a relação produção/distribuição/consumo de eventos
5. Organizar um evento num hotel e/ou restaurante
6. Conceber relatórios de avaliação no processo organização e gestão de evento

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit the student is expected to be able to:

1. Assess the importance of events for the tourist attraction
2. Distinguish some protocol rules inherent to events
3. Recognise the event organisation and management process
4. Analyse the production/distribution/consumption of events
5. Organise an event in a hotel and/or restaurant
6. Design evaluation reports in the event organisation and management process

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Contexto geral de eventos:

Conceito de evento

Eventos com fins lucrativos e eventos sem fins lucrativos

Classificação de eventos

Tipologias de eventos

Impactos dos eventos

2. Organizar um evento na prática

O planeamento e as diferentes etapas de um evento

A logística

Gestão dos recursos humanos e físicos

O briefing dos eventos

O licenciamento dos eventos

3. O Protocolo

Definição de protocolo

Protocolo em eventos

As bandeiras

Correspondência oficial

As Precedências

As mesas

4. Gestão de equipas

Formar equipas

Gestão de crise

5. Orçamento e financiamento de eventos:

Orçamentos

Análise de custos e receitas

Controlo orçamental

Tipologia de financiamento: Crowdfunding, patrocínio e mecenato

6. Avaliação de eventos

Processo de avaliação de eventos

Parâmetros de avaliação de eventos

Instrumentos de avaliação

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):**1. General context of events:***Event concept**For-Profit Events and Non-Profit Events**Event classification**Event typologies**Impacts of events***2. Event organisation in practice***Planning and the different stages of an event**The logistics**Management of human and physical resources**The event briefing**Licensing of events***3. The Protocol***Protocol definition**Event protocol**The flags**Official correspondence**The precedencies**The tables***4. Team management***Teams organisation**Crisis management***5. Budget and event financing:***Budgets**Cost and revenue analysis**Budget control**Financing typology: Crowdfunding, sponsorship and patronage***6. Event evaluation***Event evaluation process**Event Evaluation Parameters**Assessment instruments***4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):**

Os vários conteúdos programáticos permitem que o aluno, no final da unidade curricular possa organizar um evento, conhecendo todas as circunstâncias e necessidades que tal organização implica. O conteúdo programático 1 permite atingir diretamente o objetivo de aprendizagem 1. Os objetivos 2 e 3 são alcançados através dos pontos 3, 4 e 5 enquanto o objetivo 6 é alcançado com o ponto 6 do programa. O objetivo 5 é alcançado através de todos os pontos do programa mas, em particular, do ponto 2.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The various programmatic contents allow the student to organise an event at the end of the course unit, knowing all the circumstances and need that such organisation implies. Programmatic content 1 allows directly achieving learning objective 1. Objectives 2 and 3 are achieved through points 3, 4 and 5, while objective 6 is achieved with point 6 of the program. Objective 5 is achieved through all programme points, particularly point 2.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A metodologia adoptada baseia-se em sessões teóricas e práticas utilizando o método expositivo associado às técnicas activas durante as horas de contacto. Será adoptada a utilização de meios audiovisuais, análise de casos e dados práticos sobre o turismo actual e o mercado de eventos. A aplicação prática dos conceitos lecionados é realizada em aulas com tipologia de prática laboratorial através da organização de um evento cuja preparação e realização decorrerá nas instalações cedidas pelo Hotel Premium ou Escola Profissional de Chaves, conforme a tipologia de evento. De forma a tornar mais efetivo o processo de ensino aprendizagem o grupo total de alunos será dividido em dois.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Use of audiovisual media, case analysis and practical data on current tourism and the events market. The methodology adopted is based on tutorial sessions using the expository method associated with active techniques during contact hours. The practical application of the concepts taught will be carried out in practical laboratory classes through the organisation of an event whose preparation and implementation will take place at the premises provided by the Premium Hotel or Escola Profissional de Chaves, according to the type of event. The total group of students will be divided into two to make the teaching-learning process more effective.

4.2.14. Avaliação (PT):

Face ao caráter prático da unidade curricular, a avaliação do aluno resulta da observação da sua atuação na organização do evento, tendo em consideração uma grelha de avaliação que considera as competências a adquirir pelo aluno. É assim adotada uma metodologia de avaliação contínua ao longo do semestre. No entanto, para épocas especiais e para grupos de alunos com estatuto especial poderá ser adotada uma metodologia de avaliação por exame final, de acordo com o regulamento de avaliação do Instituto Politécnico de Bragança.

4.2.14. Avaliação (EN):

Given the practical nature of the curricular unit, the student's evaluation results from the observation of the student's performance in the organisation of the event, taking into account an evaluation grid that considers the competencies to be acquired by the student. A continuous assessment methodology is thus adopted throughout the semester. However, for special seasons and groups of students with special status, an assessment methodology by final exam may be adopted, according to the assessment regulations of Instituto Politécnico de Bragança.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A unidade curricular pretende que o aluno apresente competências na organização de eventos tendo em consideração as especificidades dos vários tipos de evento e as suas exigências. Desta forma a mistura de aulas teórico práticas e práticas laboratoriais que permitem que o aluno organize, de forma controlada, um evento, permite atingir os objetivos previstos para a unidade curricular.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The curricular unit intends that the student master skills in organising events considering the various types of events and their requirements. Thus, the mixture of theoretical and practical lessons and laboratory practices that allow the student to organise an event in a controlled way allows for achieving the objectives set for the curricular unit.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Dwyer, L., & Wickens, E. (2012). *Event tourism and cultural tourism*. Routledge.
Ferdinand, N., & Kitchin, P. (2012). *Events management: An international approach*. SAGE Publications Ltd.
Isidoro, A. M., Simões, M. M., Saldanha, S. D. de, & Caetano, J. (2014). *Manual de Organização e Gestão de Evento*. Edições Sílabo.
Portugal, J. P., Caetano, J., & Portugal, M. N. (2018). *Gestão de Eventos*. Escolar Editora.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Dwyer, L., & Wickens, E. (2012). *Event tourism and cultural tourism*. Routledge.
Ferdinand, N., & Kitchin, P. (2012). *Events management: An international approach*. SAGE Publications Ltd.
Isidoro, A. M., Simões, M. M., Saldanha, S. D. de, & Caetano, J. (2014). *Manual de Organização e Gestão de Evento*. Edições Sílabo.
Portugal, J. P., Caetano, J., & Portugal, M. N. (2018). *Gestão de Eventos*. Escolar Editora.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Práticas de Alimentação e Bebidas**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Práticas de Alimentação e Bebidas

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Food and Beverages Practices

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

HR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

HC

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):*Semestral***4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):***Semiannual***4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):***162.0***4.2.5. Horas de contacto:***Presencial (P) - PL-60.0***4.2.6. % Horas de contacto a distância:***0.00%***4.2.7. Créditos ECTS:***6.0***4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:***• José Henrique Pimenta Varela Gomes - 60.0h***4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:***[sem resposta]***4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):***No Restaurante/Bar*

- 1 Aplicar as regras básicas de HACCP na execução das tarefas*
- 2 Proceder à preparação da sala de acordo com as características do serviço a executar*
- 3 Executar o atendimento ao cliente na sala de refeições*
- 4 Identificar a terminologia do serviço de restauração e as principais características dos serviços de mesa e de bar*
- 5 Demonstrar a organização das áreas de trabalho*
- 6 Executar os diferentes serviços*

Na Cozinha/Pastelaria

- 1. Perceber a importância cultural e económica da cozinha/pastelaria nacional e internacional.*
- 2 Diferenciar a cozinha e pastelaria nacional, regional e internacional.*
- 3 Identificar a terminologia culinária*
- 4 Demonstrar como se organiza uma cozinha e respetiva brigada assim como o ciclo do produto*
- 5 Saber as diferentes preparações culinárias e os diferentes métodos base de cozinhar*
- 6 Identificar espaços, organizá-los no seu conjunto*
- 7 Perceber a dinâmica entre as secções que trabalham em conjunto (Economato/Cozinha/Pastelaria/Sala).*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):*In the Restaurant/Bar*

- 1. Apply the basic rules of HACCP in the execution of tasks*
- 2. Prepare the room according to the characteristics of the service to be performed*
- 3. Execute customer service in the dining room*
- 4. Identify the terminology of the restaurant service and the main characteristics of the table and bar services*
- 5. Demonstrate the organisation of the work areas*
- 6. Execute the different services*

In the Kitchen/Pastry

- 1. Understand the cultural and economic importance of national and international cuisine/pastry*
- 2. Differentiate national, regional and international cuisine and pastry.*
- 3. Identify culinary terminology*
- 4. Demonstrate how to organise a kitchen and its brigade as well as the product cycle*
- 5. Know the different culinary preparations and the different basic cooking methods*
- 6. Identify spaces, and organise them as a whole*
- 7. Understand the dynamics between the sections that work together (Office/Kitchen/Bakery/Lounge)*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. *Higiene pessoal e das instalações*
2. *Armazenamento e conservação de equipamentos e utensílios*
3. *Organização e mise-en-place da sala*
4. *Regras de serviço: circuitos, atendimento, serviços de mesa, preparação e execução do serviço Buffet e volante, serviços pequenos-almoços e serviço de vinhos*
5. *A brigada e suas funções (organograma, indumentária, Barman)*
6. *Equipamentos do Bar e da cafetaria*
 - a) *Bebidas alcoólicas e não alcoólicas*
 - b) *Mise-en-place de bar e da cafetaria*
7. *Cozinha: História, Evoluções, Tipologia Gastronómica*
8. *Pastelaria: História, Doçaria e Boas Práticas de Higiene*
9. *Higiene Corporal e de Fardamento (Segurança, Planos de Limpeza e desinfeção)*
10. *As instalações de Cozinha*
 - a) *A equipa de cozinha e as suas funções*
 - b) *Diferentes zonas e sectores*
 - c) *Tipos de Cozinha, máquinas e utensílios*
11. *Terminologia e confeção Culinária*
 - a) *Cortes em Cozinha*
 - b) *O Açúcar - Cremes e massas, merengagens*
 - c) *Caldos, molhos e sucos*
 - d) *Confeções à base de ovos, arroz e peixes*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. *Personal and facility hygiene*
2. *Storage and conservation of equipment and utensils*
3. *Organisation and mise-en-place of the room*
4. *Rules of service: circuits, service, table service, preparation and execution of buffet and table service, breakfast services and wine service*
5. *The brigade and its functions (organisation chart, attire, Barman)*
6. *Bar and cafeteria equipment*
 - a) *Alcoholic and non-alcoholic beverages*
 - b) *Mise-en-place of bar and cafeteria*
7. *Cuisine: History, Evolution, Gastronomic Typology*
8. *Pastry: History, Confectionery and Good Hygienic Practices*
9. *Body and Uniform Hygiene (Safety, Cleaning and Disinfection Plans)*
10. *Kitchen facilities*
 - a) *The kitchen team and its functions*
 - b) *Different areas and sectors*
 - c) *Types of Kitchens, machines and utensils*
11. *Culinary Terminology*
 - a) *Cooking cuts*
 - b) *Sugar - Creams and pastas, meringues*
 - c) *Bouillon, sauces and juices*
 - d) *Eggs, rice and fish dishes*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O funcionamento das secções de Restaurante/Bar é tratado em 1,2,3,4,5 e 6, com ênfase no HACCP, execução das tarefas (1,2,3,6,8,9,10) e dinâmica entre Economato/Cozinha/Pastelaria/Sala (2,3,6,10). O atendimento e a execução dos serviços (ponto 4) estão articulados com a preparação da sala (pontos 3,4, e 5). A terminologia do serviço de restauração e características dos serviços de mesa e de bar é abordada nos pontos 2,3,4,5,6,7,8 e 10, com ênfase no ponto 11 que lhe é dedicado. A demonstração da organização e identificação das áreas de trabalho/espacos, das brigadas e ciclo do Produto são desenvolvidas em 2,3,4,5,6b),7,8,e 10. O funcionamento das secções de Cozinha/Pastelaria é discutido em 7,8,9 e 10, com enfoque nas diferenças e importância cultural e económica da cozinha/pastelaria nacional e internacional (pontos 7 e 8). A organização da cozinha é abordada no ponto 10. As diferentes preparações e técnicas culinárias são-no no ponto 11.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The operation of the Restaurant/Bar sections is dealt with in 1,2,3,4,5 and 6, emphasising HACCP, task execution (1,2,3,6,8,9,10) and dynamics between Economato/Kitchen/Pastry (2,3,6,10). The service and the execution of services (point 4) are articulated with the preparation of the room (points 3, 4, and 5). The terminology of the restaurant service and characteristics of the table and bar services are covered in points 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 and 10, with emphasis on point 11. The demonstration of the organisation and identification of the working areas/spaces, brigades and Product cycle are developed in 2, 3, 4, 5, 6b), 7, 8, and 10. The functioning of the Kitchen/Pastry sections is discussed in 7, 8, 9 and 10, focusing on the differences and cultural and economic importance of national and international cuisine/pastry (points 7 and 8). The organisation of the kitchen is discussed in point 10. The different preparations and cooking techniques are discussed in point 11.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A metodologia a seguir assentará na lecionação de aulas de práticas-laboratoriais e serão privilegiados os métodos expositivo, interrogativo e, principalmente, o ativo. Cada aula terá uma temática onde se pretende que os alunos treinem as competências operacionais associadas ao serviço de cozinha/ sala e bar/cafetaria. De forma a tornar mais eficaz o processo de ensino-aprendizagem, o grupo total de estudantes será dividido em 3. Desta forma será possível um acompanhamento mais direto de cada estudante e a aplicação prática (Saber fazer) dos conceitos lecionados de forma mais personalizada. Os grupos dividir-se-ão pelas instalações do Hotel Premium e as da Escola profissional de Chaves, consoante os conteúdos a aplicar/praticar.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The methodology to be followed will be based on teaching practical-laboratory lessons and will privilege the expositive, interrogative and, mainly, active methods. Each class will have a theme where it is intended that students train the operational skills associated with kitchen/lounge and bar/cafetaria service. The total group of students will be divided into 3 to make the teaching-learning process more effective. This way, it will be possible to directly monitor each student and the practical application (know-how) of the concepts taught in a more personalised way. The groups will be divided by the Premium Hotel facilities and the Professional School of Chaves, according to the contents to apply/practice.

4.2.14. Avaliação (PT):

Sendo uma UC de carácter prático-laboratorial e cada aula é temática, onde os estudantes apreendem e treinam determinadas competências, que se não estiverem presentes, não terão nova oportunidade de voltar a aprender e a treinar, a presença nas aulas é obrigatória. O estudante é avaliado ao longo do semestre através da observação da sua performance conforme uma grelha de avaliação previamente definida: Atitude, comportamento, pontualidade e assiduidade 30%; Capacidade de organização 10%; Desempenho na execução da tarefa 20%; Empenho e motivação 20%; Trabalho Interdisciplinar 20%. No entanto, de acordo com o regulamento de avaliação do Instituto Politécnico de Bragança, poderá ser possível a realização de um exame final em épocas especiais de avaliação os para estudantes com estatuto especial.

4.2.14. Avaliação (EN):

Being a practical-laboratory course, each class is thematic, where students learn and train certain skills that, if they are not present, they will not have another opportunity to learn and train again. The presence in the classes is mandatory. The student is evaluated throughout the semester through the observation of his performance according to a previously defined evaluation grid: Attitude, behaviour, punctuality and assiduity 30%; Capacity of organisation 10%; Performance in the execution of the tasks 20%; Commitment and motivation 20%; Interdisciplinary work 20%. However, according to the evaluation regulations of the Polytechnic Institute of Bragança, it may be possible to take a final exam in special evaluation periods for students with special status.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A metodologia a seguir assentará na lecionação de aulas de práticas/laboratoriais em que se intercalam os métodos:

- *Expositivo, com vista à apresentação de conceitos (regras básicas de HACCP; terminologia do serviço de restauração e da culinária, características dos serviços de mesa e de bar, organização das áreas de trabalho, da respetiva brigada e do ciclo do Produto; expor as diferenças entre a cozinha e pastelaria nacional, regional e internacional);*
- *Interrogativo, com vista a fomentar o questionamento e aprofundar a compreensão da 1) importância cultural e económica da cozinha/pastelaria nacional e internacional, 2) da dinâmica entre as secções que trabalham em conjunto (Economato/Cozinha/Pastelaria/Sala) e consolidar/aprofundar 1) a compreensão das funções dos diferentes espaços e da sua organização, 2) a compreensão da organização de uma cozinha e 3) o conhecimento das diferentes preparações culinárias, técnicas e métodos culinários;*
- *E, principalmente, métodos ativos (aplicar as regras HACCP na execução das tarefas e diferentes serviços, executar diferentes preparações culinárias, técnicas e métodos culinários; preparar a sala de acordo com as características do serviço a executar; atender o cliente na sala de refeições, demonstrar a organização das áreas de trabalho)*

Para o efeito, cada aula será subordinada a uma temática e ao desenvolvimento de competências operacionais associadas ao serviço de cozinha/ sala e bar/cafetaria.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The methodology to be followed will be based on the teaching of practical-laboratory lessons in which the methods are interspersed:

- Expository, with a view to the presentation of concepts (applying HACCP rules when carrying out tasks and different services, carrying out different culinary preparations, techniques and methods according to the characteristics of table and bar services, organisation of work areas, the respective brigade and the Product cycle; expose the differences between national, regional and international cooking and pastry);
- Interrogative, to encourage the questioning and deepen the understanding of 1) the cultural and economic importance of national and international cuisine/pastry, 2) the dynamics between the sections that work together (Economist/Kitchen/Pastry/Lounge) and consolidate/enhance 1) the understanding of the functions of the different spaces and their organisation, 2) the understanding of the organisation of a kitchen, and 3) the knowledge of the different culinary preparations, techniques and cooking methods;
- And, mainly, active methods (apply the HACCP rules in the execution of the tasks and different services, prepare the room according to the characteristics of the service to be executed, serve the customer in the dining room, demonstrate the organisation of the working areas).

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Ribeiro, J. (2011). *Introdução à gestão da restauração*. Lidel.
 Silva, J. (2017). *Manual de cafeterias*. Grupo Itau.
 Gomes, V. (2020). *Gestão da restauração*. Lidel.
 Gomes, V. & Revés, P. (2018). *Catering e banqueting: organização e prática*. Lidel.
 Murphy, J. (2013). *Principles and practices of bar and beverage management*. Goodfellow Publishers.
 Scanlon, N. (2013). *Catering management (4th ed.)*. John Wiley & Sons.
 ?

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Ribeiro, J. (2011). *Introdução à gestão da restauração*. Lidel.
 Silva, J. (2017). *Manual de cafeterias*. Grupo Itau.
 Gomes, V. (2020). *Gestão da restauração*. Lidel.
 Gomes, V. & Revés, P. (2018). *Catering e banqueting: organização e prática*. Lidel.
 Murphy, J. (2013). *Principles and practices of bar and beverage management*. Goodfellow Publishers.
 Scanlon, N. (2013). *Catering management (4th ed.)*. John Wiley & Sons.
 ?

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Práticas de Alojamento**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Práticas de Alojamento

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Accommodation Practices

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

HR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

HC

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

162.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - PL-60.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

6.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Joaquim António Loureiro de Sousa - 60.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular o aluno deverá ser capaz de:

- 1 Conhecer e dominar as técnicas e instrumentos relacionados com a exploração hoteleira*
- 2 Identificar a missão, as funções, os serviços e os principais departamentos de uma unidade hoteleira e como se relacionam entre si*
- 3 Identificar os tipos e regimes de alojamento*
- 4 Conhecer com rigor os recursos humanos do departamento de alojamento e desenvolver o respetivo organograma*
- 5 Identificar a correta organização do sector de alojamentos e afins, como forma de garantia da qualidade de serviço, fidelização do cliente e manutenção da quota de mercado*
- 6 Dominar e aplicar os conceitos de reserva, agentes, meios e garantias*
- 7 Conhecer e utilizar corretamente os conceitos técnicos e simbologia do sector, dominando a sua aplicação a casos reais*
- 8 Compreender o funcionamento, comunicação, planeamento e manutenção do departamento de andares como forma de obter a excelência dos serviços*
- 9 Avaliar a pertinência de recorrer a outsourcing*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

By the end of the course unit, students should be able to:

- 1. Know and master the techniques and instruments of the hotel business*
- 2. Identify the mission, functions, services and main departments of a hotel unit and how they connect*
- 3. Identify the types of accommodation and accommodation regimes*
- 4. Know the human resources of the front office department accurately and know how to develop its organisation chart*
- 5. Identify the correct organisation of the accommodation department as a way to guarantee the quality of service, customer loyalty and maintenance of market share*
- 6. Master and apply the concepts of reservation, agents, means and guarantees*
- 7. Know and apply correctly the technical concepts and symbology of the sector, dominating its application to real cases*
- 8. Understand the operation, communication, planning and maintenance of the flooring department as a way to obtain service excellence*
- 9. Assess the importance of outsourcing*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

- 1 O Alojamento
 - 1.1 Tipos de alojamento (classificação e tipologia)
 - 1.2 Estrutura organizacional
 - 1.3 Tipos de quarto
 - 1.4 Regimes de alojamento
- 2 Receção - operações e procedimentos
 - 2.1 Deveres, responsabilidades e perfis profissionais
 - 2.2 Serviço e comunicação
 - 2.3 As características de qualidade dos diferentes produtos/serviços
 - 2.4 Terminologia técnica e simbologia
 - 2.5 Procedimentos de receção, documentação e organização
 - 2.6 Check-in, Check-out, Night-audit
- 3 Andares
 - 3.1 Organização geral da secção, objetivos, características diferenciadoras do departamento
 - 3.2 Relações interdepartamentais, funções e perfis dos colaboradores
- 4 Limpeza
 - 4.1 Deveres, responsabilidades e perfis profissionais
 - 4.2 Procedimentos de rotina - chegadas, partidas, in-house, turn-down, documentação e organização de limpeza
 - 4.3 Outros procedimentos - salas bloqueadas, mudanças, situações especiais
- 5 Marketing de serviços: os sete problemas
- 6 Terminologia e simbologia técnica
- 7 Outsourcing

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. The Accommodation
 - 1.1 Types of accommodation (classification and typology)
 - 1.2 Organisational structure
 - 1.3 Room types
 - 1.4 Accommodation regimes
2. Reception - operations and procedures
 - 2.1 HR duties, responsibilities, and professional profiles
 - 2.2 Service and communication
 - 2.3 The quality characteristics of different products/services
 - 2.4 Technical terminology and symbology
 - 2.5 Reception procedures, documentation, organisation
 - 2.6 Check-in, Check-out, Night-audit
3. Floors
 - 3.1 General organisation of the department, objectives and features of the department
 - 3.2 Interdepartmental relations, functions and employees' profiles
4. Housekeeping
 - 4.1 HR duties, responsibilities, and professional profiles
 - 4.2 Routine procedures - arrivals, departures, in-house, turn-down, documentation, and housekeeping organisation
 - 4.3 Other procedures - blocked rooms, changes, special situations
5. Marketing of services: the seven problems

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

O programa foi concebido para dotar os estudantes de conhecimentos e competências sobre a hotelaria, o departamento de alojamento, as tarefas dos colaboradores e responsabilidades deste sector de uma forma prática e ativa onde a aprendizagem se processa através do "saber fazer". Assim, os conteúdos previstos na unidade curricular serão apresentados de forma dinâmica nas instalações do Hotel Premium, onde se disponibilizam as instalações e os equipamentos necessários à apresentação e prática dos conteúdos. O ponto 1 permite que o estudante alcance competências que cumprem os objetivos 1 a 5. O conteúdo 2 permite alcançar o objetivo 6. Já os conteúdos 3 e 4 permitem que os estudantes atinjam o objetivo 8. Os conteúdos apresentados no ponto 5 permitem alcançar os objetivos 5 e 8. O objetivo 7 é alcançado com a apresentação e aplicação dos conteúdos previstos para o ponto 6 do programa. Por fim, o último objetivo previsto na unidade curricular é alcançado através do conteúdo 7.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The program is designed to provide students with knowledge and skills about the hotel industry, the accommodation department, the tasks of the employees and the responsibilities of this sector practically and actively, where learning takes place through "knowing how to do". Thus, the programmatic contents foreseen in the curricular unit will be presented dynamically at the premises of Hotel Premium, where the facilities and equipment necessary for the presentation and practice of the contents are made available. Point 1 of the contents allows students to achieve skills that meet objectives 1 to 5. Content 2 allows students to reach goal 6, while programmatic content 3 and 4 allows students to reach goal 8. The content in point 5 allows students to reach goals 5 and 8. Objective 7 is achieved by presenting and applying the contents foreseen for point 6 of the programme. Finally, the last objective foreseen in the curricular unit is achieved through the programmatic contents 7.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

A metodologia a seguir assentará na lecionação de aulas práticas laboratoriais em que os conteúdos programáticos da unidade curricular são apresentados ao estudante de forma prática nas instalações do Hotel Premium, devendo o estudante poder aplicar conceitos no processo de execução dos procedimentos. De forma que o processo de ensino-aprendizagem se torne mais eficiente e a permitir ao docente acompanhar mais de perto cada estudante, os alunos serão divididos em 3 grupos. A divisão da turma em grupos mais pequenos permitirá a utilização de um método ativo (Saber fazer) no qual o estudante aplica conhecimentos teórico/práticos lecionados facilitando a aproximação ao contexto real de trabalho.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

The methodology to be followed will be based on the teaching of practical laboratory classes, in which the course contents are presented to the student in a practical way at the premises of the Premium Hotel. The student should be able to apply concepts in the process of performing the procedures. To make the teaching-learning process more efficient and to allow the teacher to follow each student more closely, students will be divided into 3 groups. The division of the class into smaller groups will allow the use of an active method (know-how) in which the student applies the theoretical/practical knowledge taught, facilitating the approach to the real work context.

4.2.14. Avaliação (PT):

Face ao seu carácter eminentemente prático a avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre através da observação do comportamento do estudante e a sua performance na realização de diferentes procedimentos (fichas técnicas), consoante grelha de avaliação previamente definida. No entanto, para casos específicos e grupos de estudantes com estatuto especial poderá ser realizado um exame final escrito, conforme o regulamento de avaliação do Instituto Politécnico de Bragança.

4.2.14. Avaliação (EN):

Given its eminently practical nature, the course unit will be assessed throughout the semester by observing student behaviour and performance in carrying out the proposed procedures (technical file) according to a previously defined evaluation grid. However, for specific cases and groups of students with special status, a final written exam may be held according to the rules of assessment of the Instituto Politécnico de Bragança.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A metodologia seguida assenta em aulas práticas laboratoriais. Através do método expositivo pretende-se dar a conhecer ao estudante alguns conceitos básicos sobre a hotelaria e seu enquadramento legal. O método interrogativo, complementar ao método expositivo, visa desenvolver a análise crítica e a reflexão. Por outro lado, o método interrogativo surge inerente ao método expositivo, que pretende desenvolver a análise crítica e a reflexão. O método ativo é utilizado nas aulas laboratoriais, no contexto das instalações de um hotel, e na execução do trabalho prático.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The methodology followed is based on laboratory classes. The expositive method aims to give the student some basic concepts about hotel management and its legal framework. The interrogative method, complementary to the expositive method, aims to develop critical analysis and reflection. The active method is used in laboratory classes, in the context of hotel facilities, and in implementing practical work.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Almeida, A., Almeida, M., & Abranja, N. (2019). *Gestão do Alojamento, Receção e Housekeeping*. Lidel.
Marques, J. (2011). *Manual de Hotelaria*. Civilização Editora.
Moreira, I. (2010). *A Excelência no Atendimento* (2ª ed.). Lidel.
Saxena, S. (2020). *Front Office Operation (A practical approach)*. Independently published.
Shoff, D. (2019). *Professional Hotel Organisation and Front Office Management*. Amiga Press. Inc. I
Vallen, G. & Vallen, J. (2017). *Check-in Check-out: Managing Hotel Operations* (10th Ed.). Pearson.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Almeida, A., Almeida, M., & Abranja, N. (2019). *Gestão do Alojamento, Receção e Housekeeping*. Lidel.
Marques, J. (2011). *Manual de Hotelaria*. Civilização Editora.
Moreira, I. (2010). *A Excelência no Atendimento (2ª ed.)*. Lidel.
Saxena, S. (2020). *Front Office Operation (A practical approach)*. Independently published.
Shoff, D. (2019). *Professional Hotel Organisation and Front Office Management*. Amiga Press. Inc. I
Vallen, G. & Vallen, J. (2017). *Check-in Check-out: Managing Hotel Operations (10th Ed.)*. Pearson.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Princípios Gerais de Turismo**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Princípios Gerais de Turismo

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

General Principles of Tourism

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

TUR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

TOUR

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

81.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-30.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

3.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *Paula Odete Fernandes - 30.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

Pretende-se com esta unidade curricular fornecer aos alunos uma formação de base para a compreensão global do fenómeno turístico numa perspetiva sistémica, pelo lado da oferta e da procura familiarizando-os com os conceitos básicos em turismo. Os alunos no final da unidade curricular deverão ser capazes de:

- 1. Identificar e compreender os conceitos e medidas de análise do fenómeno turístico bem como a sua evolução histórica*
- 2. Caracterizar a oferta turística e a procura turística*
- 3. Reconhecer os principais agentes, do setor público e privado, que atuam no mercado turístico nacional*
- 4. Perspetivar a evolução e as tendências do turismo e da necessidade de uma atualização/adaptação dos princípios que regem esta atividade.*

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

This course aims to provide students with basic training for a global understanding of the tourism phenomenon from a systemic perspective on the supply and demand side. At the end of the curricular unit, the student will be able to:

- 1. Identify and understand the concepts and measures of analysis of the tourism phenomenon and its historical evolution*
- 2. Characterise tourism supply and demand*
- 3. To recognise the main public and private sector agents operating in the national tourism industry*
- 4. Foresee the tourism evolution and trends and the need for an update/adaptation of the principles that govern this activity*

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

- 1. Análise do fenómeno turístico*
 - 1.1 Definição e conceitos*
 - 1.2 Classificações de turismo*
 - 1.3 Tipos de turismo*
 - 1.4 Medidas e índices de análise*
- 2. Evolução histórica das atividades turísticas no mundo e em Portugal*
- 3. Aspetos institucionais, estruturais e organizativos do Turismo em Portugal*
- 4. A procura turística:*
 - 4.1 Noção e formação da procura turística*
 - 4.2 Necessidades turísticas e consumo turístico*
 - 4.3 Motivações da procura*
- 5. A oferta turística: características, estrutura e composição*
 - 5.1 Noção e classificação*
 - 5.2 Produtos turísticos*
 - 5.3 O alojamento, os transportes e a animação*
 - 5.4 Componente privada e institucional na oferta de serviços turísticos*
- 6. Perspetivas futuras em turismo*
 - 6.1 Tendências de desenvolvimento do turismo*
 - 6.2 Agentes de mudança*

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

- 1. Tourism analysis*
 - 1.1 Definition and concepts*
 - 1.2 Tourism classifications*
 - 1.3 Types of tourism*
 - 1.4 Tourism measures and indexes*
- 2. Historical evolution of tourism activities in the world and Portugal*
- 3. Institutional, structural and organisational aspects of Tourism in Portugal*
- 4. Tourism demand*
 - 4.1 Concept and formation of tourism demand*
 - 4.2 Tourism needs and tourism consumption*
 - 4.3 Motivations for demand*
- 5. Tourism supply: characteristics, structure and composition*
 - 5.1 Concept and Classification*
 - 5.2 Tourism products*
 - 5.3 Accommodation, transport and entertainment*
 - 5.4 Private and institutional components in the supply of tourism services*
- 6. Future perspectives on tourism*
 - 6.1 Tourism development trends*
 - 6.2 Agents of change*

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os conteúdos têm por base um enquadramento teórico implícito no objeto, métodos, estratégias e desafios de uma atividade económica em constante mutação e rápido crescimento. Os objetivos propostos, entendidos como a matriz de orientação do processo ensino-aprendizagem, estão em linha com os conteúdos programáticos. Fornecer uma formação de base para a compreensão global do fenómeno turístico, pelo lado da oferta e da procura familiarizando-os com os conceitos básicos em turismo (capítulos 1, 4 e 5); Identificar e compreender os conceitos e medidas de análise do fenómeno turístico (capítulo 1); Identificar e compreender a sua evolução histórica (capítulo 2); Caracterizar a oferta e a procura turística (capítulos 4 e 5); Reconhecer os principais agentes, do setor público e privado, que atuam no mercado turístico nacional (capítulo 3); Perspetivar a evolução e as tendências do turismo e da necessidade de uma atualização/adaptação dos princípios que regem esta atividade (capítulo 6).

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The contents are based on a theoretical framework implicit in the object, methods, strategies and challenges of economic activity in constant mutation and rapid growth. The proposed objectives, understood as the guiding matrix of the teaching-learning process, align with the programmatic contents. They provide basic training for a global understanding of the tourism phenomenon, from the supply and demand side, familiarising them with the basic concepts in tourism (Chapters 1, 4 and 5); Identifying and understanding the concepts and measures for analysing tourism phenomenon (Chapter 1); Identify and understand its historical evolution (Chapter 2); Characterise tourism supply and demand (Chapters 4 and 5); Recognise the main agents, both public and private, that act in the national tourism market (Chapter 3); Perspective on the evolution and trends of tourism and on the need for an updating/adaptation of the principles that govern this activity (Chapter 6).

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Adota-se uma metodologia de ensino que articula a componente teórica e prática, evidenciando-se momentos de aquisição de conhecimento, de reflexão e de compreensão (aulas teóricas) e ainda uma análise crítica suportada na sistematização e aplicação prática (aulas práticas) dos conteúdos lecionados. Privilegia-se a utilização de recursos pedagógicos com uma forte componente tecnológica nas aulas teóricas e mais expositivas, e a realização de atividades mais práticas pelos alunos (em grupo) orientadas para a análise e debate a partir de documentos escritos e casos práticos que levam o aluno a rever, refletir e aplicar conhecimento.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

It will be followed a teaching methodology that articulates the theoretical and practical components, highlighting moments of acquisition of knowledge, reflection and understanding (lectures) and a critical analysis supported by the systematisation and practical application (practical classes) of the content taught. The use of pedagogical resources, with a strong technological component, is favoured in theoretical and more expository classes, and the implementation of more practical activities by students (in groups) oriented toward the analysis and discussion of written documents and case studies that lead students to review, reflect and apply knowledge.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:
 - Exame Final Escrito - 50%
 - Trabalhos Práticos - 50%
2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation
 - Final Written Exam - 50%
 - Practical Work - 50%
2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Para que os alunos atinjam os objetivos da unidade curricular optou-se por efetuar uma introdução teórica dos conteúdos programáticos seguindo-se a discussão e/ou resolução de exercícios práticos que permitam uma melhor apreensão desses mesmos conteúdos. A avaliação desta unidade tem em consideração a participação ativa, através da realização de casos práticos/fichas avaliativas e a atitude, nomeadamente, o espírito de iniciativa e empenho nas tarefas propostas dentro e fora da sala de aula. Em todas as aulas também são disponibilizados momentos de esclarecimento de dúvidas, de reflexão e considerações em relação aos trabalhos desenvolvidos e a desenvolver. Estes trabalhos têm uma natureza exploratória em relação à aplicação dos conteúdos programáticos, pelo que os alunos deverão pesquisar, redigir e apresentar um relatório de análise de dados da procura e oferta turística. Com este trabalho, os alunos têm oportunidade de aprender a lógica metodológica da conceção de um projeto de pesquisa em turismo, nomeadamente a consulta das principais fontes de informação estatística e outros documentos que se considerem pertinentes.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

For students to achieve the objectives of the curricular unit, it is considered relevant to carry out a theoretical introduction of the programmatic content followed by discussion and/or the resolution of practical exercises that allow a better understanding of those same contents. The assessment of this unit considers the active participation through the realisation of case studies/written exercises and the attitude, namely the spirit of initiative and commitment in the proposed tasks inside and outside the classroom. There are also moments of clarification of doubts, reflection, and considerations concerning the work developed in all classes. These works have an exploratory nature concerning the application of programmatic content, so students must research, write and present a report on the analysis of tourism supply and demand. With this work, students have the opportunity to learn the methodology and the logic of the design of a research project in tourism, namely the consultation of the main sources of statistical information and other documents that are considered relevant.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

*Cunha, L. (2012). Turismo em Portugal – sucessos e insucessos. Edições Universitárias Lusófonas.
Cunha, L. (2013). Economia e política do turismo (3ª ed.). Edições LIDEL.
Cunha, L. (2019). Introdução ao turismo (6ª ed.). LIDEL.
Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D., & Wanhill, S. (2018). Tourism: principles and practice (6th ed.). Pearson.
Page, S. (2019). Tourism management (6th ed). Routledge.*

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

*Cunha, L. (2012). Turismo em Portugal – sucessos e insucessos. Edições Universitárias Lusófonas.
Cunha, L. (2013). Economia e política do turismo (3ª ed.). Edições LIDEL.
Cunha, L. (2019). Introdução ao turismo (6ª ed.). LIDEL.
Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D., & Wanhill, S. (2018). Tourism: principles and practice (6th ed.). Pearson.
Page, S. (2019). Tourism management (6th ed). Routledge.*

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Revenue Management**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Revenue Management

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Revenue Management

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

HR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

HC

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

162.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-60.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

6.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• António Luís da Costa Marques - 60.0h

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No final da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Definir revenue management enquanto estratégia de maximização de receitas e os elementos envolvidos nessa estratégia
2. Saber identificar os canais de distribuição mais adequados ao mercado hoteleiro
3. Elaborar uma estratégia de preços adequado a cada mercado hoteleiro
4. Analisar o desempenho de vendas do hotel
5. Analisar relatórios chave de gestão hoteleira

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the curricular unit, the student should be able to:

1. Define revenue management as a strategy to maximise revenues and the elements evolved in that strategy
2. Know how to identify the distribution channels best fitted to the hospitality market
3. Elaborate on a strategy of prices suitable to every hospitality market
4. Analyse the performance of the hotel's sales
5. Analyse key reports from hotel management

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. O Fenómeno Revenue Management
2. Ferramentas Revenue Management
3. Relatórios de análise
4. Gestão de overbooking
5. Gestão de Inventário
6. Procedimentos de reservas/vendas
7. Conceitos e princípios gerais sobre Segmento de Mercado
8. Elaboração de épocas; tarifas; pacotes promocionais; políticas de cancelamento e garantia
9. Gestão comercial
10. Redes Sociais
11. Operadores/Agencias
12. Criação de contratos
13. Comissões
14. Barters
15. Budget

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. The Revenue Management Phenomenon
2. Revenue Management Tools
3. Analysis reports
4. Overbooking management
5. Inventory Management
6. Reservation/sales procedures
7. Concepts and general principles about Market Segment
8. Elaboration of seasons; tariffs; promotional packages; cancellation and warranty policies
9. Commercial management
10. Social Networks
11. Operators/Agencies
12. Creating contracts
13. Commissions
14. Barters
15. Budget

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os pontos constantes nos conteúdos programáticos suportam as seguintes competências: entender a importância do RM; identificar canais de distribuição; identificar tipos de reservas e organizá-las; identificar e gerir um overbooking; gerir inventário; realizar relatórios: daily pick up, weekly pick up, estatística de ocupação mensal, anual, COR; realizar análise SWOT; elaborar tarifas; elaborar políticas de cancelamento; gerir a relação entre hotel e agências; gerir contratos; criar ofertas e pacotes promocionais; e, criar um orçamento de alojamento. Assim, os conteúdos programáticos previstos para a unidade curricular permitem alcançar as competências específicas mencionadas. Os conteúdos programáticos 1 a 5, respondem ao objetivo de aprendizagem 1. Os conteúdos 4 a 8 permitem alcançar o objetivo 2. O objetivo 3 será alcançado através dos conteúdos programáticos 10 a 12. Os restantes dois objetivos dão alcançados através dos restantes dois pontos do conteúdo.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The points included in the course contents support the following competencies: understanding the importance of RM; identifying distribution channels; identifying types of reservations and organising them; identifying and managing overbooking; managing inventory; making reports: daily pick up, weekly pick up, monthly, annual, COR occupancy statistics; carrying out SWOT analysis; elaborating rates; elaborating cancellation policies; managing the relationship between hotel and agencies; managing contracts; creating promotional offers and packages; and, creating an accommodation budget. Thus, the programmatic contents foreseen for the curricular unit allow the achievement of the specific competencies mentioned. The programmatic contents 1 to 5 respond to learning objective 1. Contents 4 to 8 allow reaching objective 2. Objective 3 will be reached through the programmatic contents 10 to 12. The remaining two objectives are achieved through the remaining two points of the syllabus.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Sessões expositivas com apresentação de diapositivos referente ao conteúdo programático, demonstração de um RMS (Revenue Management System), demonstração dos vários sistemas e utilização de vídeos exemplificativos do conteúdo programático. Nas aulas de cariz mais prático, far-se-á a simulação da utilização do RM e promover-se-á a discussão sobre o tema para identificar tipos de empresa onde podem utilizar o RM. Cada estudante terá que elaborar um trabalho individual (tabela estatística) e resolver exercícios práticos com utilização de computador em software adequado para resolução dos exercícios

Método ativo: Exposição participativa | demonstração| simulação

Técnicas: Formulação de perguntas abertas| Exercícios práticos| Trabalho individual escrito |Trabalho de grupo| Exame final escrito

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Expository sessions with slides presentation relating to the program content, demonstration of an RMS (Revenue Management System) and other systems and use of video examples of the program content. In the more practical classes, the use of RM will be simulated, and a discussion will be promoted on the subject to identify types of companies where RM can be used. Each student will have to elaborate an individual work (statistical table) and solve practical exercises with the use of a computer with adequate software for the resolution of the exercises

Active method: Participatory lecture | demonstration| simulation

Techniques: Formulation of open questions| Practical exercises| Individual written work |Group work|Final written exam

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1. Avaliação contínua:

- Assiduidade (10%)
- Participação (10%)
- Comportamento (10%)
- Trabalho individual (25%)
- Trabalho de grupo (25%)
- Exame final (20%)

2. Exame final – 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1. Continuous evaluation

- Attendance (10%)
- Participation (10%)
- Behaviour (10%)
- Individual work (25%)
- Group work (25%)
- Final exam (20%)

2. Final exam – 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

A metodologia de ensino selecionada para esta unidade curricular centra-se nos métodos expositivo, demonstrativo e ativo com recurso a tecnologias audiovisuais e compreenderá a demonstração de sistemas informáticos, a resolução de casos práticos e a elaboração de relatórios, com recurso à simulação de casos reais, quer individualmente quer em grupo, para melhor assimilação dos conteúdos. Estas técnicas permitirão uma abordagem mais interessante e apelativa dos temas a serem lecionados, o que tornará a aprendizagem por parte do aluno?mais eficaz. Esta metodologia dará aso a uma participação mais ativa do estudante no seu processo de aprendizagem, o que contribuirá para uma melhor compreensão dos conteúdos lecionados. No que diz respeito à avaliação, tendo esta uma componente mais teórica e uma componente prática, o estudante?terá a possibilidade de demonstrar que interiorizou os conceitos transmitidos, tendo a capacidade de os aplicar a casos reais.? Em suma, as metodologias ajustam-se aos objetivos, visto que os mesmos requerem um equilíbrio entre exposições teóricas, casos práticos e participação ativa dos alunos.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The teaching methodology selected for this curricular unit is based on expositive, demonstrative and active methods using audiovisual technologies. It will include the demonstration of computer systems, the resolution of practical cases and the elaboration of reports, using the simulation of real cases individually and in groups, for better assimilation of the contents. These techniques will allow a more interesting and appealing approach to the subjects to be taught, which will make learning more effective. This methodology will give rise to the more active participation of the student in his learning process, which will contribute to a better understanding of the contents taught. Concerning the evaluation, having this a more theoretical component and a practical one, the student can demonstrate that he has internalised the transmitted concepts and can apply them to actual cases.? In short, the methodologies are adjusted to the objectives since they require a balance between theoretical exposition, practical cases and active participation of students.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

- Ahmed, I. (2005). *Hospedagem, front office e governança*. Thomson.
- Bardi, J. (2010). *Hotel front office management (5th ed.)*. John Wiley & Sons, Inc.
- Costa, R. (2014). *Introdução à gestão hoteleira (4ª Ed.)*. Lidel.
- Costa, R., & Sousa, T. (2015). *Gestão comercial hoteleira*. Lidel.
- Kasavana, M. L., & Brooks, R. M. (2017). *Managing front office operations (10th ed.)*. Educational Institute of the American Hotel & Lodging Association.
- Mata, A. (2000). *Dicionário de terminologia hoteleira*. Prefácio.
- Vallen, G. K. (2003). *Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços e hotelaria*. Bookman.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Ahmed, I. (2005). *Hospedagem, front office e governança*. Thomson.
Bardi, J. (2010). *Hotel front office management (5th ed.)*. John Wiley & Sons, Inc.
Costa, R. (2014). *Introdução à gestão hoteleira (4ª Ed.)*. Lidel.
Costa, R., & Sousa, T. (2015). *Gestão comercial hoteleira*. Lidel.
Kasavana, M. L., & Brooks, R. M. (2017). *Managing front office operations (10th ed.)*. Educational Institute of the American Hotel & Lodging Association.
Mata, A. (2000). *Dicionário de terminologia hoteleira*. Prefácio.
Vallen, G. K. (2003). *Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços e hotelaria*. Bookman.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

Mapa III - Sistemas de Controlo e Qualidade na Hotelaria**4.2.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Sistemas de Controlo e Qualidade na Hotelaria

4.2.1. Designação da unidade curricular (EN):

Hospitality Control and Quality Systems

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

HR

4.2.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

HC

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.2.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.2.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

81.0

4.2.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-15.0; PL-15.0

4.2.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.2.7. Créditos ECTS:

3.0

4.2.8. Docente responsável e respetiva carga letiva na Unidade Curricular:

• *José Eduardo Lopes - 30.0h*

4.2.9. Outros docentes e respetivas cargas letivas na unidade curricular:

[sem resposta]

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (PT):

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Adquirir conhecimentos sobre os principais referenciais de certificação no setor da hotelaria
2. Reconhecer a importância dos sistemas de gestão da segurança alimentar
3. Reconhecer a importância dos prémios de distinção no setor da hotelaria
4. Aplicar os conhecimentos a questões práticas

4.2.10. Objetivos de aprendizagem e a sua compatibilidade com o método de ensino (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes). (EN):

At the end of the course unit, the learner is expected to be able to:

1. Acquire knowledge about the main standards for certification in the hospitality sector
2. Recognize the importance of food safety management systems
3. Recognize the importance of distinction awards in the hospitality sector
4. Apply knowledge to practical issues

4.2.11. Conteúdos programáticos (PT):

1. Legislação: Legislação nacional e europeia, vertical e horizontal em hotelaria e restauração
2. ISO 9001: 2015, Sistemas de Gestão da Qualidade: Ciclo PDCA, abordagem por processos, pensamento baseado em risco, documentação, contexto da organização, liderança, planeamento, suporte, operação, avaliação de desempenho, procedimentos, análise e melhoria.
3. ISO 14001: 2015, conceito de política ambiental, aspetos controláveis ou influenciáveis
4. ISO 22000: 2018, aspetos comuns à ISO 9001, gestão de recursos, PPR, planeamento e realização de produtos/serviços, melhoria do sistema.
5. Outros sistemas: prémios/galardões (AHRESP, Marketeer, Green Key).

4.2.11. Conteúdos programáticos (EN):

1. Legislation: National and European legislation, vertical and horizontal, in hospitality and catering
2. ISO 9001: 2015, Quality Management Systems: PDCA Cycle, process approach, risk-based thinking, documentation, organisation context, leadership, planning, support, operation, performance evaluation, procedures, analysis and improvement.
3. ISO 14001: 2015, the concept of environmental policy, controllable or influenceable aspects.
4. ISO 22000: 2018, aspects common to ISO 9001, resource management, PPR, planning and realisation of products/services, and system improvement.
5. Other systems: prizes/rewards (AHRESP, Marketeer, Green Key).

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

Os cinco pontos do conteúdo programático permitirão, de forma global, alcançar cada um dos quatro objetivos da unidade curricular. De forma mais específica, o objetivo 1 será atingido através dos conteúdos programáticos 1, 2, 3 e 4. O objetivo 2 será concretizado através dos conteúdos programáticos constantes no ponto 1 e 4. O objetivo 3 será obtido através do conteúdo programático 5. O objetivo 4 será concretizado pelos conteúdos programáticos de 1 a 5.

4.2.12. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The five points of the program content will allow, globally, to achieve each of the four objectives of the curricular unit. More specifically, objective 1 will be achieved through the programme contents 1, 2, 3 and 4. Objective 2 will be achieved through programmatic contents 1 and 4. Objective 3 will be achieved through programme content 5. Objective 4 will be achieved through programmatic contents 1 to 5.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (PT):

Teóricas: Exposição de conteúdos em PowerPoint, preferencialmente dialogada e pesquisa e análise de documentação e legislação específica, partir-se-á de situações-caso, e orientar-se-á o aluno para a procura de soluções. Teórico-Práticas: Atividades para desenvolvimento em grupo, que irão possibilitar ao estudante a aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos. Análise de documentos respeitantes à legislação e regulamentação, mecanismos de análise, avaliação, gestão e comunicação de risco, em segurança alimentar, bem como, simulação e interpretação da resolução de casos práticos em diversos contextos. A aplicação prática dos conceitos lecionados será realizada em contexto laboratorial, nas instalações do Hotel Premium. Os alunos serão divididos em dois grupos para realização das aulas práticas laboratoriais de forma que o processo de ensino-aprendizagem se realize da forma mais eficiente e eficaz possível.

4.2.13. Metodologias de ensino e de aprendizagem específicas da unidade curricular articuladas com o modelo pedagógico. (EN):

Analysis of documents relating to legislation and regulations, mechanisms for analysis, assessment, management and risk communication in food safety, and simulation and interpretation of the resolution of practical cases in different contexts. Theoretical: Exhibition of theoretical content through PowerPoint presentations, preferably dialogued, research and analysis of documentation and specific legislation, will be the base of case situations, and the student will be guided to find solutions. Practical: The proposed group activities will enable the student to apply the acquired theoretical knowledge. The lecture concepts' practical application will be performed in a laboratory context at the Hotel Premium facilities. The students will be divided into two groups to carry out the practical laboratory classes to make the teaching-learning process as efficient and effective as possible.

4.2.14. Avaliação (PT):

A avaliação da unidade curricular será distribuída ao longo do semestre incluindo um exame final conforme regulamento do IPB para épocas finais e especiais de avaliação e para conjuntos específicos de alunos como aqueles que possuam estatuto de trabalhador-estudante:

1 - A avaliação contínua ao longo do semestre com a classificação final a resultar de:

A - Exame teórico englobando questões de índole teórica (40%)

B - Trabalhos práticos a realizar ao longo do semestre durante aulas de carácter prático laboratorial (60%)

2 - Exame final - 100% da avaliação

4.2.14. Avaliação (EN):

The evaluation of the curricular unit is distributed over the semester, including a final exam following the IPB rules for final and special periods of evaluation and specific students as the student with a worker student status:

1 - Continuous evaluation throughout the semester, with the final mark being the result of:

A - Theoretical exam, including questions of a theoretical nature (40%)

B - Practical work to be carried out during the semester throughout the practical laboratory classes (60%)

2 - Final exam - 100% of the evaluation

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (PT):

As metodologias de ensino preconizadas encontram-se perfeitamente ajustadas aos objetivos definidos, visto que se baseiam numa sólida formação teórica e sua interpretação e análise numa vertente mais prática. A exposição dos conteúdos teóricos far-se-á através da sua apresentação em PowerPoint, sendo preferencialmente acompanhada de debate com os estudantes. Sempre que adequado, recorrer-se-á à análise de legislação, documentos e normas, entre outros, à discussão de casos e realização de trabalhos de pesquisa bibliográfica, com recurso a equipamentos informáticos e a bases de dados da Intranet e Internet.

4.2.15. Demonstração da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular. (EN):

The recommended teaching methods are perfectly adjusted to the defined objectives since they are based on solid theoretical formation and practical interpretation and analysis. Whenever deemed appropriate, they will use supplemental materials such as documents, official manuals, and standards to stimulate interest in learning the consequent assimilation of contents. The exposition of the theoretical contents will be presented by projecting them into multimedia PowerPoint, preferably accompanied by dialogue with the students.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (PT):

Abranja, N., Almeida, A. C., Almeida, M. (2020). Gestão Hoteleira – O Produto, o Serviço e as Técnicas. Lidel.

NP EN ISO 9001:2015

NP EN ISO 14001:2015

EN ISO 22000:2018-en

Fernandes, E., Silva, M. F. L., & Ramalhosa, E. (2012). Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar-Guia para a sua implementação em unidades de restauração. Edições Sílabo.

Vaz, A., Moreira, R. & Hogg, T. (2000). Introdução ao HACCP. Escola Superior de Biotechnologia – Universidade Católica Portuguesa.

Wallace, C. A., Sperber, W. H., & Mortimore, S. E. (2018). Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety throughout the Global Supply Chain (2nd ed.). Wiley.

4.2.16. Bibliografia de consulta/existência obrigatória (EN):

Abranja, N., Almeida, A. C., Almeida, M. (2020). *Gestão Hoteleira – O Produto, o Serviço e as Técnicas*. Lidel.

NP EN ISO 9001:2015

NP EN ISO 14001:2015

EN ISO 22000:2018-en

Fernandes, E., Silva, M. F. L., & Ramalhosa, E. (2012). *Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar-Guia para a sua implementação em unidades de restauração*. Edições Sílabo.

Vaz, A., Moreira, R. & Hogg, T. (2000). *Introdução ao HACCP*. Escola Superior de Biotecnologia – Universidade Católica Portuguesa.

Wallace, C. A., Sperber, W. H., & Mortimore, S. E. (2018). *Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety throughout the Global Supply Chain (2nd ed.)*. Wiley.

4.2.17. Observações (PT):

[sem resposta]

4.2.17. Observações (EN):

[sem resposta]

4.3. Unidades Curriculares (opções)**Mapa IV - Opção I****4.3.1. Designação da unidade curricular (PT):**

Opção I

4.3.1. Designação da unidade curricular (EN):

Option I

4.3.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):

LING

4.3.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):

LANG

4.3.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):

Semestral

4.3.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):

Semiannual

4.3.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):

108.0

4.3.5. Horas de contacto:

Presencial (P) - TP-40.0

4.3.6. % Horas de contacto a distância:

0.00%

4.3.7. Créditos ECTS:

4.0

4.3.8. Unidades Curriculares filhas:

• Espanhol I - 4.0 ECTS

• Francês I - 4.0 ECTS

4.3.9. Observações (PT):*[sem resposta]***4.3.9. Observações (EN):***[sem resposta]***Mapa IV - Opção II****4.3.1. Designação da unidade curricular (PT):***Opção II***4.3.1. Designação da unidade curricular (EN):***Option II***4.3.2. Sigla da área científica em que se insere (PT):***LING***4.3.2. Sigla da área científica em que se insere (EN):***LANG***4.3.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (PT):***Semestral***4.3.3. Duração (anual, semestral ou trimestral) (EN):***Semiannual***4.3.4. Horas de trabalho (número total de horas de trabalho):***108.0***4.3.5. Horas de contacto:***Presencial (P) - TP-40.0***4.3.6. % Horas de contacto a distância:***0.00%***4.3.7. Créditos ECTS:***4.0***4.3.8. Unidades Curriculares filhas:**

- Espanhol II - 4.0 ECTS
- Francês II - 4.0 ECTS

4.3.9. Observações (PT):*[sem resposta]***4.3.9. Observações (EN):***[sem resposta]***4.4. Plano de Estudos**

Mapa V - Direção e Gestão Hoteleira - 1**4.4.1. Ramos, variantes, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização em que o ciclo de estudos se estrutura (a preencher apenas quando aplicável)* (PT):***Direção e Gestão Hoteleira***4.4.1. Ramos, variantes, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização em que o ciclo de estudos se estrutura (a preencher apenas quando aplicável)* (EN):***Hospitality Management***4.4.2. Ano curricular:**

1

4.4.3. Plano de Estudos

Unidade Curricular	Área Científica	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto	% HC a distância	Tipo	Opcional	ECTS
Ferramentas de Apoio à Gestão Hoteleira I	INF	Semestral 1ºS	108.0	P: PL-20.0; TP-20.0	0.00%		Não	4.0
Inglês I	LING	Semestral 1ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%		Não	4.0
Introdução à Gestão das Organizações	CE	Semestral 1ºS	81.0	P: TP-30.0	0.00%		Não	3.0
Introdução às Operações Hoteleiras	HR	Semestral 1ºS	162.0	P: TP-60.0	0.00%		Não	6.0
Opção I	LING	Semestral 1ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%	UC de Opção	Não	4.0
Práticas de Alimentação e Bebidas	HR	Semestral 1ºS	162.0	P: PL-60.0	0.00%		Não	6.0
Princípios Gerais de Turismo	TUR	Semestral 1ºS	81.0	P: TP-30.0	0.00%		Não	3.0
Enogastronomia	HR	Semestral 2ºS	162.0	P: PL-30.0; TP-30.0	0.00%		Não	6.0
Gestão de Alimentação e Bebidas	HR	Semestral 2ºS	162.0	P: TP-60.0	0.00%		Não	6.0
Higiene e Segurança Alimentar	HR	Semestral 2ºS	108.0	P: PL-20.0; TP-20.0	0.00%		Não	4.0
Inglês II	LING	Semestral 2ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%		Não	4.0
Métodos Quantitativos Aplicados à Gestão	CE	Semestral 2ºS	162.0	P: TP-60.0	0.00%		Não	6.0
Opção II	LING	Semestral 2ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%	UC de Opção	Não	4.0
Total: 13								

4.4.2. Ano curricular:

2

4.4.3. Plano de Estudos

Unidade Curricular	Área Científica	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto	% HC a distância	Tipo	Opcional	ECTS
--------------------	-----------------	---------	----------------	----------------	------------------	------	----------	------

Contabilidade Financeira	CE	Semestral 1ºS	81.0	P: TP-30.0	0.00%		Não	3.0
Economia do Turismo	ECO	Semestral 1ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%		Não	4.0
Ferramentas de Apoio à Gestão Hoteleira II	INF	Semestral 1ºS	108.0	P: PL-20.0; TP-20.0	0.00%		Não	4.0
Gestão de Recursos Humanos	CE	Semestral 1ºS	162.0	P: TP-60.0	0.00%		Não	6.0
Inglês III	LING	Semestral 1ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%		Não	4.0
Metodologias de Investigação em Turismo e Hotelaria	TUR	Semestral 1ºS	81.0	P: TP-30.0	0.00%		Não	3.0
Práticas de Alojamento	HR	Semestral 1ºS	162.0	P: PL-60.0	0.00%		Não	6.0
Análise de Dados Aplicada à Gestão	CE	Semestral 2ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%		Não	4.0
Comunicação Organizacional	CE	Semestral 2ºS	81.0	P: TP-30.0	0.00%		Não	3.0
Contabilidade de Gestão Aplicada à Hotelaria	CE	Semestral 2ºS	162.0	P: TP-60.0	0.00%		Não	6.0
Gestão do Alojamento	HR	Semestral 2ºS	162.0	P: TP-60.0	0.00%		Não	6.0
Inglês IV	LING	Semestral 2ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%		Não	4.0
Marketing de Serviços Hoteleiros	CE	Semestral 2ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%		Não	4.0
Organização e Gestão de Eventos	HR	Semestral 2ºS	81.0	P: PL-10.0; TP-20.0	0.00%		Não	3.0
Total: 14								

4.4.2. Ano curricular:

3

4.4.3. Plano de Estudos

Unidade Curricular	Área Científica	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto	% HC a distância	Tipo	Opcional	ECTS
Análise Financeira e de Investimentos	CE	Semestral 1ºS	162.0	P: TP-60.0	0.00%		Não	6.0
Direito da Empresa Hoteleira	DIR	Semestral 1ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%		Não	4.0
Empreendedorismo, Inovação e Sustentabilidade	CE	Semestral 1ºS	108.0	P: TP-40.0	0.00%		Não	4.0
Ética e Responsabilidade Social	CE	Semestral 1ºS	81.0	P: TP-30.0	0.00%		Não	3.0
Manutenção e Gestão de Equipamentos	HR	Semestral 1ºS	108.0	P: PL-20.0; TP-20.0	0.00%		Não	4.0
Revenue Management	HR	Semestral 1ºS	162.0	P: TP-60.0	0.00%		Não	6.0
Sistemas de Controlo e Qualidade na Hotelaria	HR	Semestral 1ºS	81.0	P: PL-15.0; TP-15.0	0.00%		Não	3.0

Desenvolvimento Pessoal e Networking	CE	Semestral 2ºS	81.0	P: TP-30.0	0.00%		Não	3.0
Estágio	HR	Semestral 2ºS	648.0	P: E-344.0	0.00%		Não	24.0
Marketing Digital	CE	Semestral 2ºS	81.0	P: TP-30.0	0.00%		Não	3.0
Total: 10								

4.5. Metodologias e Fundamentação

4.5.1.1. Justificar o desenho curricular. (PT)

A estrutura curricular proposta para a licenciatura em Direção e Gestão Hoteleira segue os princípios orientadores que definem a conceção, operacionalização e avaliação de aprendizagens de modo a garantir que todos os estudantes adquiram os conhecimentos e desenvolvam as capacidades e atitudes que contribuem para alcançar as competências previstas. O plano de estudos prevê 180 créditos ECTS encontrando-se em linha com os restantes ciclos de cursos nacionais similares e a maioria dos cursos internacionais. Os 180 créditos ECTS estão divididos por 6 semestres, cada um com 30 créditos ECTS, cumprindo-se a carga horária regulamentar estabelecida. O desenho da licenciatura privilegia a área científica da hotelaria e restauração (86 ECTS dos quais 30 correspondem a estágios – o primeiro, no 2º semestre, observacional e o segundo, no 6º semestre, prevendo que o estudante se insira nas atividades normais de uma unidade hoteleira numa aproximação clara com o contexto real do mercado de trabalho). Constituinte-se como uma licenciatura em direção e gestão, 48 créditos ECTS foram atribuídos a unidades curriculares das ciências empresariais – estas unidades curriculares abrangem áreas como a gestão, a contabilidade e finanças, os recursos humanos ou o marketing, a comunicação organizacional, o empreendedorismo ou ainda a análise de dados aplicada à gestão. Para além da área das ciências empresariais outras áreas são fundamentais para o desenvolvimento de um currículo académico cuja área fundamental é a hotelaria e restauração – as línguas estrangeiras (onde se salienta o inglês como língua estrangeira de domínio obrigatório e se oferece a possibilidade de desenvolver as competências em francês ou espanhol), o turismo, a economia ou a informática aplicada à hotelaria constituem-se como importantes ferramentas para perceber o contexto, nacional e internacional, onde se desenrola a atividade hoteleira e facilitar o processo de globalização e transição digital do setor. As unidades curriculares afetas à área de hotelaria e restauração pretendem abarcar todas as áreas de atuação de unidades empresariais no ramo da hotelaria e restauração de forma que o estudante adquira as competências definidas para o um diretor/gestor hoteleiro. Todas as unidades curriculares (com exceção dos estágios desenvolvidos em contexto de trabalho) são desenvolvidas presencialmente através de aulas teórico-práticas – onde a exposição dos conteúdos teóricos são complementados com a aplicação prática dos mesmos para consolidar conhecimentos e competências e de práticas-laboratoriais onde o estudante, em contexto controlado, aplica conhecimento e aprende “fazendo”.

4.5.1.1. Justificar o desenho curricular. (EN)

The curricular structure proposed for the degree in Hotel Management and Direction follows the guiding principles that define the design, operationalisation and evaluation of learning to ensure that all students acquire the knowledge and develop the skills and attitudes that contribute to achieving the expected competencies. The study plan provides 180 ECTS credits and aligns with other similar national and international courses. The 180 ECTS credits are divided into six semesters, each with 30 ECTS, fulfilling the established workload. The design of the degree privileges the scientific area of hospitality and restaurant management (86 ECTS of which 30 correspond to internships - the first, in the 2nd semester, observational, and the second, in the 6th semester, foreseeing that the student is fully inserted in the everyday activity of a hotel unit in a clear approach to the real context of the labour market). Constituting itself as a degree in hospitality management, 48 ECTS credits were assigned to curricular units of business sciences. These curricular units cover management, accounting and finance, human resources or marketing, organisational communication, entrepreneurship or even data analysis applied to management. In addition to the business sciences, other areas are fundamental for developing an academic curriculum whose fundamental area is hospitality and catering. Foreign languages (where it is highlighted English as a compulsory foreign language and offers the possibility of developing skills in French language or Spanish), tourism, economics or information and communication technologies applied to hospitality are important tools to understand the, national and international, context where the hospitality business takes place and facilitate the process of the sector globalisation and digital transition. The curricular units allocated to the area of hospitality and catering intend to cover all the areas of activity of business units in the field of hospitality and catering so that the student acquires the competencies defined for a hotel director/manager. All curricular units (except the internships developed in a work context) are developed through presentational theoretical-practical classes, where the presentation of theoretical content is complemented with their practical application to consolidate knowledge and skills, and practical-laboratory classes where the student, in a controlled context, applies knowledge and learns "by doing".

4.5.1.2. Percentagem de créditos ECTS de unidades curriculares lecionadas predominantemente a distância.

0.0

4.5.2.1.1. Modelo pedagógico que constitui o referencial para a organização do processo de ensino e aprendizagem das unidades curriculares (PT)

O macroprocesso nuclear ensino/aprendizagem inclui todos os processos e procedimentos associados ao ambiente de ensino e aprendizagem e ao ciclo de vida dos projetos educativos oferecidos pelo IPB. Nas suas unidades orgânicas, a análise da qualidade do ensino e aprendizagem é efetuada segundo uma abordagem bottom-up, isto é, desde o nível micro de avaliação (ou seja, de cada unidade curricular (UC) dos ciclos de estudos) e progressivamente avançando até ao nível macro, de topo (ou seja, a avaliação da oferta e eficácia formativa da instituição). O envolvimento e a participação da comunidade académica e demais partes interessadas faz-se pela via da auscultação direta (inquéritos pedagógicos e de satisfação) ou pela integração informal, formal ou regulamentar em grupos de trabalho específicos.

Seguindo os referenciais nacionais e europeus para a garantia da equidade, eficiência e qualidade no domínio nuclear da missão institucional de ensino/aprendizagem referem-se, de seguida algumas das principais componentes e procedimentos do modelo pedagógico adotado na instituição:

A) Conceção e aprovação da oferta formativa: a instituição dispõe de processos para a conceção e aprovação da sua oferta formativa, garantindo que os cursos ministrados são concebidos e estruturados de modo que possam atingir os objetivos fixados, designadamente os objetivos de aprendizagem.

B) Ensino, aprendizagem e avaliação centrados no estudante já que a comunidade IPB reconhece: (1) a diversidade das necessidades dos estudantes; (2) a premência na criação de ambientes de aprendizagem adaptados aos estudantes e suas idiossincrasias; e (3) a imprescindibilidade constante em avaliar e ajustar objetivos de aprendizagem/metodologias de ensino e aprendizagem/formas de avaliação. Assim, foram criados os seguintes instrumentos: (1) Ficha de Unidade Curricular (FUC), preenchida pelo docente responsável pela UC e validada pelo diretor do ciclo onde é lecionada e disponibilizada aos estudantes através da plataforma Guia ECTS, que inclui, de forma detalhada, informações sobre a UC (designação, horas totais de trabalho, horas letivas; número de créditos ECTS; objetivos de aprendizagem; conteúdos programáticos; metodologias de ensino/aprendizagem; método de avaliação; bibliografia); (2) Relatório da Unidade Curricular (RUC) que inclui informação, de natureza objetiva e subjetiva, sobre a forma de funcionamento da UC. A informação objetiva resulta do desempenho dos estudantes ao longo do período de funcionamento da UC (assiduidade, avaliação, aprovação) e do desempenho do docente. Os dados subjetivos são recolhidos dos inquéritos pedagógicos realizados a estudantes e docentes. O RUC é um dos instrumentos de monitorização da qualidade das UC, permitindo uma regular análise crítica sobre o seu funcionamento. Tem, também, como objetivo a definição de ações de melhoria conducentes à introdução sistemática de melhorias incrementais, a identificação de boas práticas pedagógicas a divulgar pela comunidade académica e a identificação e resolução de situações críticas ou sensíveis que decorrem do funcionamento das UC; (3) Relatório de Auditoria Pedagógica à Unidade Curricular (RAPUC) que assenta nos inquéritos pedagógicos realizados aos estudantes e docentes e no desempenho dos estudantes. Com base nessas informações cada UC é classificada em três planos de ação (apreciação dos estudantes, desempenho dos estudantes e apreciação dos docentes). Esta classificação permite fixar as condições de sinalização de uma UC para acompanhamento pedagógico; (4) Dossier de Unidade Curricular (DUC): dossier digital, disponível na intranet do IPB, acessível aos estudantes, e que compila os seguintes elementos por UC: FUC, ficha curricular do(s) docente(s) que leciona(m) a UC, material didático/bibliografia, sumários, registos de assiduidade, avaliações, resultados das avaliações, RUC da edição imediatamente anterior e RAPUC. É ainda da competência dos órgãos estatutariamente competentes a definição, aprovação e divulgação das normas regulamentares dos ciclos de estudos, onde se incluem as disposições relativas à avaliação de conhecimentos, consentâneas com o objeto essencial da IES. Note-se que aos estudantes enquadrados em estatutos especiais de frequência (trabalhador-estudante, dirigente associativo, atleta de alta competição, estudante com necessidades educativas especiais, entre outros) são aplicados regimes de avaliação particulares e resultantes da concordância com o disposto nos regulamentos internos daqueles estatutos.

C) Admissão de estudantes, progressão, reconhecimento e certificação, através de regulamentos devidamente aprovados e publicitados cobrindo todas as fases do "ciclo de vida" do estudante na instituição (e.g. a admissão do estudante, a progressão, o reconhecimento e a certificação). Relativamente ao apoio e acompanhamento do percurso académico e formação cívica dos seus estudantes, o IPB, além dos serviços académicos, está dotado de diversas estruturas operacionais criadas com propósitos específicos. Por exemplo, o Programa Mentoring Academy, coordenado pela ESTIG, em articulação com as demais UO, está delineado e implementado para reforçar a integração, sucesso académico e pessoal dos estudantes. Encontra-se dividido em três vertentes: mentorias (integração sócio académica), tutorias (acompanhamento pedagógico) e formação pedagógica (destinada aos docentes com vista a aumentar o sucesso escolar dos estudantes). A certificação da titularidade de graus do ensino superior concretiza-se através da emissão de três tipos de documentos comprovativos (alternativos e complementares): certidão de conclusão, diploma e suplemento ao diploma. As normas sobre a emissão destes documentos são as definidas pela legislação nacional em vigor. O modelo do suplemento ao diploma é o fixado pela Portaria n.º 30/2008, de 10 de janeiro, e tem por objetivo fornecer dados independentes e suficientes para melhorar a transparência internacional e o reconhecimento académico e profissional equitativo das qualificações. O suplemento ao diploma é um documento bilingue (Português/Inglês) e é elaborado automaticamente sempre que é emitida uma certidão de conclusão. O IPB foi galardoado com o Selo do Suplemento ao Diploma (DS Label), pela

Comissão Europeia, distinção esta não só pela qualidade do documento em si, mas também pela promoção da transparência no reconhecimento académico e profissional das qualificações. O Regulamento n.º 71/2019 de 17 de janeiro de 2019 - Regulamento de Creditação do IPB - desenvolve e complementa o regime jurídico instituído pelo Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, definindo as condutas aplicáveis no âmbito de processos de creditação de conhecimento académicos e profissionais.

D) Monitorização contínua e revisão periódica dos cursos. A instituição promove a monitorização e a revisão periódica dos seus cursos, de modo a assegurar que alcançam os objetivos para eles fixados e dão resposta às necessidades dos estudantes e da sociedade. As revisões efetuadas conduzem à melhoria contínua do curso e as ações planeadas ou executadas em resultado desse processo são comunicadas a todos os interessados. O processo de monitorização, avaliação, revisão e melhoria dos ciclos de estudos desenvolve-se em níveis sucessivos e complementares, iniciando no elemento base - a unidade curricular, seguindo-se o ciclo de estudos, depois a unidade orgânica e culminando na instituição de ensino superior, o IPB. Ainda no âmbito da revisão periódica dos ciclos de estudos, foi criada a Plataforma para a Inovação Formativa. Esta plataforma visa contribuir para o desenvolvimento da comunidade académica do IPB, por intermédio da difusão de conhecimento e da produção científica, divulgação de boas práticas e da implementação de soluções inovadoras. As suas seis ações estratégicas são: (1) promover e incentivar a formação docente em metodologias formativas que respondam aos desafios atuais; (2) dinamizar alterações curriculares para um maior envolvimento dos estudantes com o mundo do trabalho (durante a formação) e flexibilização dos seus percursos educativos; (3) desenvolver iniciativas curriculares e extracurriculares para o desenvolvimento de competências transversais e profissionais durante a formação dos estudantes; (4) consolidar projetos em curso e novas iniciativas de inovação formativa e de contacto com o mundo do trabalho; (5) melhorar e incrementar iniciativas de blended-learning; (6) constituir um think tank, em conjunto com outras instituições de ensino superior com objetivos e projetos idênticos, promovendo a reflexão, a troca de experiências e a concretização de ações de inovação pedagógica conjuntas.

4.5.2.1.1. Modelo pedagógico que constitui o referencial para a organização do processo de ensino e aprendizagem das unidades curriculares (EN)

The nuclear macro-process teaching/learning includes all the processes and procedures associated with the teaching and learning environment and the life cycle of the educational projects offered by the IPB. In its organic units, the analysis of the teaching and learning quality is performed according to a bottom-up approach, i.e., from the micro level of assessment (i.e., each curricular unit (CU) of the study cycles) and progressively moving up to the macro, top-level (i.e., the assessment of the institution's training offer and effectiveness). The involvement and participation of the academic community and other stakeholders is done through direct consultation (pedagogical and satisfaction surveys) or informal, formal or regulatory integration in specific working groups. Following the national and European references for the assurance of equity, efficiency and quality in the nuclear domain of the institutional teaching/learning mission, some of the main components and procedures of the pedagogical model adopted in the institution are mentioned below

A) Design and approval of the training offer: the institution has processes for the design and approval of its training offer, ensuring that the courses provided are designed and structured so that they can achieve the set objectives, namely the learning objectives.

B) Student-centred teaching, learning and assessment since the IPB community recognise: (1) the diversity of students' needs, (2) the urgency in creating learning environments adapted to students and their idiosyncrasies; and (3) the constant need to assess and adjust learning objectives/teaching and learning methodologies/forms of assessment. Thus, the following instruments were created: (1) Curricular Unit File (CUF), filled in by the CU's teacher responsible and validated by the director of the cycle where it is taught and made available to students through the ECTS Guide platform, which includes, in a detailed way, information about the CU (name, total working hours, teaching hours, number of ECTS credits, learning objectives, syllabus, teaching/learning methodologies, assessment method, and bibliography); (2) Curricular Unit Report (CUR) that includes information, of objective and subjective nature, about the CU functioning. The objective information results from the student's performance throughout the CU operation (attendance, assessment, approval) and the lecturer's performance. The subjective data are collected from the pedagogical surveys carried out on students and teaching staff. The CUR is one of the instruments for monitoring the quality of the CU, allowing regular critical analysis of its operation. It also aims at defining improvement actions leading to the systematic introduction of incremental improvements, the identification of good pedagogical practices to be disseminated by the academic community, and the identification and resolution of critical or sensitive situations arising from the CU functioning; (3) Curricular Unit Pedagogical Audit Report (CUPAR) which is based on the pedagogical surveys performed to students and teaching staff and on the student's performance. Based on this information, each CU is classified into three action plans (students' appreciation, performance and teachers' appreciation). This classification allows fixing the conditions of signalling of a CU for pedagogical follow-up; (4) Curriculum Unit Dossier (CUD): digital file, available in the IPB intranet, accessible to students, which compiles the following elements by CU: FUC, curricular record of the teacher(s), didactic material/bibliography, summaries, attendance records, assessments, assessment results, CUR of the immediately previous edition and CUPAR. It is also the competence of the statutorily competent bodies to define, approve and disseminate the study cycle regulations, including the provisions for the assessment of knowledge, in accordance with the essential purpose of the HEI. It should be noted that students who have special attendance statutes (student-worker, association leader, top-level athlete, student with special educational needs, among others) are subject to special assessment regimes that result from the agreement with the provisions of statutes regulations.

C) Student's admission, progression, recognition and certification, through duly approved and advertised regulations covering all the stages of the student's "life cycle" in the institution (e.g. student's admission, progression, recognition and certification). Regarding supporting and monitoring the student's academic pathway and civic education, the IPB, besides the academic services, has several operational structures created with specific purposes.

For example, the Mentoring Academy Programme, coordinated by ESTiG, in articulation with the other OUs, is designed and implemented to reinforce the students' integration and academic and personal success. It is divided into three parts: mentoring (socio-academic integration), tutoring (pedagogical support) and pedagogical training (aimed at teaching staff to increase the academic success of students). The certification of ownership of higher education degrees is materialised through issuing three types of supporting documents (alternative and complementary): certificate of conclusion, diploma and diploma supplement. The norms for issuing these documents are defined by national legislation. The diploma supplement model is set out in Portaria n.º 30/2008, de 10 de janeiro, and it aims to provide independent and sufficient data to improve international transparency and the fair academic and professional recognition of qualifications. The diploma supplement is a bilingual document (Portuguese/English) and is automatically produced whenever a certificate of completion is issued. The IPB was awarded the Diploma Supplement Label (DS Label) by the European Commission, a distinction not only for the quality of the document itself but also for promoting transparency in the academic and professional recognition of qualifications. O Regulamento n.º 71/2019 de 17 de janeiro de 2019 - IPB Creditation Regulation - develops and complements the legal regime established by Decreto-lei n.º 74/2006, de 24 de março, in its current wording, defining the applicable conducts in the scope of academic and professional knowledge accreditation processes.

D) Continuous monitoring and periodic review of the courses. The institution promotes the monitoring and regular review of its courses to ensure that they achieve the objectives set for them and respond to the needs of students and society. The assessments carried out lead to the continuous improvement of the course, and the actions planned or executed as a result of that process are communicated to all stakeholders. The monitoring, assessment, review and improvement process of the study cycles is developed in successive and complementary levels, starting from the basic element - the study unit, followed by the study cycle, then the organic unit and culminating in the higher education institution, the IPB. Also, in the scope of the periodic review of the study cycles, the Platform for Training Innovation was created. This platform aims to contribute to the development of the academic community of the IPB through the diffusion of knowledge and scientific production, dissemination of good practices and implementation of innovative solutions. Its six strategic actions are: (1) to promote and encourage teacher training in formative methodologies that respond to current challenges; (2) to boost curricular changes for greater involvement of students with the world of work (during training) and flexibility of their educational paths; (3) to develop curricular and extracurricular initiatives for the development of transversal and professional skills during students' training; (4) consolidate ongoing projects and new initiatives of formative innovation and contact with the world of work; (5) improve and increase blended-learning initiatives; (6) constitute a think tank, together with other higher education institutions with identical objectives and projects, promoting reflection, the exchange of experiences and the implementation of joint pedagogical innovation actions.

4.5.2.1.2. Anexos do modelo pedagógico

[sem resposta]

4.5.2.1.3. Adequação das metodologias de ensino e aprendizagem aos objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) definidos para o ciclo de estudos.(PT)

As metodologias de ensino e aprendizagem propostas para este ciclo de estudos baseiam-se na aplicação de metodologias teórico-práticas e práticas laboratoriais a que se juntam práticas em contexto de trabalho (estágios). As unidades curriculares propostas em *Direção e Gestão Hoteleira* objetivam que os alunos atinjam os conhecimentos, aptidões e competências nas áreas abrangentes da hotelaria e restauração, ao longo do ciclo de estudos, através das metodologias de ensino adotadas. Por sua vez, as metodologias, quer de ensino quer de avaliação estão adaptadas aos objetivos de cada unidade curricular, integrando trabalhos de investigação que visam facilitar, por exemplo, a participação dos alunos em atividades científicas e a aplicação prática dos conhecimentos. O facto deste ciclo de estudos prever o conceito de "escola-hotel" permitirá que os estudantes alcancem os objetivos definidos facilitando o processo de integração no mercado de trabalho e a empregabilidade dos diplomados.

4.5.2.1.3. Adequação das metodologias de ensino e aprendizagem aos objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) definidos para o ciclo de estudos. (EN)

The teaching and learning methodologies proposed for this study cycle are based on applying theoretical-practical and practical laboratory methodologies at which are added practices in a work context (internships). The curricular units proposed in *Hospitality Management* aim for students to achieve the knowledge, skills, and competencies in the comprehensive areas of hospitality and restaurant management, throughout the study cycle, through the adopted teaching methodologies. In turn, the teaching and assessment methodologies are adapted to the objectives of each curricular unit, integrating research work that aims to facilitate, for example, the student's participation in scientific activities and the practical application of knowledge. The fact that this study cycle foresees the concept of a "school-hotel" will allow students to achieve the defined objectives, facilitating the process of integration in the labour market and fostering the employability of graduates

4.5.2.1.4. Identificação das formas de garantia da justeza, fiabilidade e acessibilidade das metodologias e dos processos de avaliação (PT)

É prática nas unidades orgânicas no IPB, garantir a equidade no tratamento dos estudantes nos processos de avaliação através de metodologias de avaliação que tenham em consideração as diferentes necessidades e estatutos dos estudantes. Como descrito no modelo pedagógico adotado na instituição, existem procedimentos de avaliação validados pelos diferentes órgãos pedagógicos e científicos da instituição, publicados na intranet do IPB e publicitados entre os estudantes, que garantem que todo o processo de avaliação seja acessível a todos, trata de forma justa cada estudante e garante a fiabilidade das metodologias de avaliação e dos resultados atingidos. A

rigorosa aplicação dos procedimentos apresentados, a transparência do processo, garantida através da publicação das metodologias e resultados e o constante acompanhamento de cada estudante garante o alcançar dos objetivos de cada unidade curricular e, desta forma, os objetivos gerais do ciclo de estudos.

4.5.2.1.4. Identificação das formas de garantia da justeza, fiabilidade e acessibilidade das metodologias e dos processos de avaliação (EN)

It is common practice in the organic units of the IPB to guarantee equity in the treatment of students in the assessment processes through assessment methodologies that consider the students' different needs and statutes. As described in the pedagogical model adopted in the institution, there are assessment procedures validated by the different pedagogical and scientific bodies of the institution, published in the IPB intranet, and advertised among the students, which guarantees that the whole assessment process is accessible, treats each student fairly and guarantees the reliability of the assessment methodologies and the results achieved. The rigorous application of the procedures presented, the process transparency guaranteed through the publication of methodologies and results, and the constant monitoring of each student ensure the achievement of the objectives of each curricular unit and, in this way, the general purposes of the study cycle.

4.5.2.1.5. Formas de garantia de que a avaliação da aprendizagem dos estudantes será feita em função dos objetivos de aprendizagem da unidade curricular (PT)

Os programas das UCs são elaborados pelo(s) docente(s) das mesmas, e verificados e validados pelo diretor de curso e pelo presidente do Conselho Pedagógico da unidade orgânica que leciona o curso. Os docentes afetos às UCs informam os alunos dos objetivos de aprendizagem e das metodologias de avaliação adotadas. Estas integram diversas componentes - testes e relatórios escritos, apresentações orais, desenvolvimento de atividades práticas, observação do comportamento do aluno quando integrado na atividade empresarial - que permitem avaliar o domínio dos conteúdos abordados e as competências adquiridas. No final, os alunos pronunciam-se sobre as UCs que frequentam, incluindo a metodologia de avaliação, através de um questionário. Os resultados são complementados pelos relatórios dos docentes e pela análise do diretor de curso, que verifica se a avaliação foi feita em função dos objetivos de aprendizagem inicialmente traçados pelo docente responsável.

4.5.2.1.5. Formas de garantia de que a avaliação da aprendizagem dos estudantes será feita em função dos objetivos de aprendizagem da unidade curricular (EN)

The curricular unit programmes are prepared by the curricular unit teacher(s) and verified and validated by the course director and by the President of the Pedagogical Council of the organic unit. The teaching staff assigned to the CUs will inform the students of the learning objectives and the assessment methodologies adopted. These will integrate various components - written tests and reports, oral presentations, development of practical activities, and observation of student behaviour when integrated into a business activity - that allow the assessment of the contents covered mastery and the skills acquired. In the end, students will give their opinion about the CUs they have attended, including the assessment methodology, through a questionnaire. The results will be complemented by the teachers' reports and by the analysis of the course director, who will verify if the evaluation was done according to the learning objectives initially set by the responsible teacher.

4.5.2.1.6. Demonstração da existência de mecanismos de acompanhamento do percurso e do sucesso académico dos estudantes (PT)

Tal como descrito no modelo pedagógico adotado na IPB, existem procedimentos regulares, validados, que acompanham todo o percurso do estudante e o seu sucesso académico. O próprio estudante é chamado a participar neste processo através da resposta a inquéritos a cada uma das unidades curriculares dos cursos que frequentam e as suas respostas permitem sinalizar a necessidade de alterações nas metodologias de avaliação. Adicionalmente, estão representados na comissão de curso e no Conselho Pedagógico onde possuem poder de voto. Para além dos mecanismos de vigilância e acompanhamento dos estudantes, existem ainda diversos procedimentos que visam melhorar a integração e sucesso escolar e cada um – são exemplos, as atividades desenvolvidas pela Mentoring Academy ou a Plataforma para a Inovação Formativa. O Provedor do Estudante é, também, garantia de que o estudante possui uma "voz" ativa no modelo pedagógico adotado na instituição.

4.5.2.1.6. Demonstração da existência de mecanismos de acompanhamento do percurso e do sucesso académico dos estudantes. (EN)

As described in the pedagogical model adopted in IPB, regular validated procedures follow all the student's pathways and academic success. The students are called to participate in this process by responding to surveys in each curricular unit of the course they attend. Their answers may signal the need for changes in the assessment methodologies. Additionally, they are represented in the course committee and Pedagogical Council, where they have voting power. Besides the mechanisms of monitoring and follow-up of the students, there are also several procedures aimed at improving their integration and academic success - for example, the activities developed by the Mentoring Academy or the Platform for Formative Innovation. The Student Ombudsman also guarantees that the student has an active "voice" in the pedagogical model adopted in the institution.

4.5.2.1.7. Metodologias de ensino previstas com vista a facilitar a participação dos estudantes em atividades científicas (quando aplicável) (PT)

A realização de trabalhos práticos permite o desenvolvimento de práticas de investigação e a possibilidade de realização de eventos, exposições, catálogos e monografias aplicáveis em contexto profissional. Ao longo do curso os docentes incentivarão os alunos a participar e a organizar conferências e workshops, tendo como objetivo impulsionar a participação em atividade científica. Em diversas UCs os alunos são convidados a realizar projetos de iniciação à investigação, o que lhes permite uma participação ativa em atividades científicas. Realça-se ainda a

existência de laboratórios de TIC, segurança alimentar, hotelaria e restauração, e unidades de investigação, onde será dado apoio à realização de projetos inovadores, como por exemplo no desenvolvimento de projetos de consultoria e no desenvolvimento de produtos e destinos. O IPB disponibiliza a plataforma de Inovação Pedagógica em que o estudante pode realizar atividades extracurriculares que facilitam, também, a iniciação científica.

4.5.2.1.7. Metodologias de ensino previstas com vista a facilitar a participação dos estudantes em atividades científicas (quando aplicável) (EN)

Practical work allows the development of research practices and the possibility of producing events, exhibitions, catalogues and monographs applicable in a professional context. Throughout the course, teachers will encourage students to participate and organise conferences and workshops to boost participation in scientific activity. In several CUs, students are invited to carry out research initiation projects, allowing them to participate actively in scientific activities. It is also important to highlight the existence of ICT, food safety, hotel and restaurant laboratories and research units, where support will be given to innovative projects, such as the development of consulting projects and the development of products and destinations. The IPB makes the Pedagogical Innovation platform available where the student can perform extracurricular activities that facilitate scientific initiation.

4.5.2.2.1. Fundamentação do número total de créditos ECTS e da duração do ciclo de estudos (PT)

A distribuição dos ECTS foi definida nos termos da legislação em vigor, tendo o ciclo de estudos em Direção e Gestão Hoteleira a duração de 6 semestres e um total de 180 ECTS distribuídos equitativamente. Durante o ciclo de estudos são abrangidas áreas científicas relevantes e fundamentais de Direção e Gestão Hoteleira, nomeadamente direito, economia, turismo, línguas estrangeiras, ciências empresariais e hotelaria e restauração. Estas áreas são lecionadas em diferentes formatos, sendo que 30 ECTS (2º e 6º semestre) correspondem a estágios em contexto empresarial (o primeiro com caráter observacional e o segundo a replicar o contexto real do mercado de trabalho onde o estudante se vai inserir), o que permite aos alunos aplicar os conhecimentos adquiridos e desenvolver competências em situações reais e diferenciadas. A duração deste ciclo de estudos é similar a outros cursos idênticos, nacionais e internacionais, facilitando a mobilidade no espaço europeu.

4.5.2.2.1. Fundamentação do número total de créditos ECTS e da duração do ciclo de estudos (EN)

The distribution of the ECTS was defined in terms of the legislation in force. Therefore, the Hospitality Management cycle of studies has a duration of 6 semesters and a total of 180 ECTS equally distributed. During the study cycle, relevant and fundamental scientific areas of Hospitality Management are covered, namely law, economics, tourism, foreign languages, business sciences, and hospitality management. These areas are taught in different formats, where 30 ECTS (2nd and 6th semester) correspond to internships in a business context (the first with an observational character and the second replicating the real context of the labour market where the student will be inserted), which allows students to apply the acquired knowledge and develop skills in real and differentiated situations. The duration of this study cycle is similar to other identical national and international courses, facilitating mobility within the European space.

4.5.2.2.2. Forma de verificação de que a carga média de trabalho que será necessária aos estudantes corresponde ao estimado em créditos ECTS (PT)

De acordo com os regulamentos do IPB, 1 ECTS corresponde a 27 horas de trabalho dos estudantes; a carga de trabalho de um ano curricular a tempo inteiro é de 1620 horas e é realizada num período de 40 semanas. A verificação da adequação da carga horária média é da responsabilidade do conselho pedagógico em cooperação com o diretor de curso, através da análise do dossier pedagógico da unidade curricular. Ao mesmo tempo, no final de cada semestre, os alunos fazem um inquérito pedagógico através da plataforma online (IPB Virtual), que se destina a avaliar a adequação da carga de trabalho requerida em cada unidade curricular.

4.5.2.2.2. Forma de verificação de que a carga média de trabalho que será necessária aos estudantes corresponde ao estimado em créditos ECTS. (EN)

According to the IPB regulations, 1 ECTS corresponds to 27 hours of student work; the workload of a full-time curricular year is 1620 h and is accomplished in a period of 40 weeks. Verifying the average workload adequacy is the responsibility of the pedagogical council in cooperation with the course responsible through the analysis of the curricular unit pedagogical dossier. At the same time, at the end of each semester, students take a pedagogical survey through the online platform (IPB Virtual), which is intended to assess the adequacy of the workload required in each course unit.

4.5.2.2.3. Forma como os docentes foram consultados sobre a metodologia de cálculo do número de créditos ECTS das unidades curriculares (PT)

O cálculo e atribuição de unidades de crédito às várias unidades curriculares integrantes de determinada área científica assentaram nos princípios gerais definidos no Decreto-Lei 42/2005, de 22 de fevereiro, e baseou-se, em particular, no Regulamento de ECTS do IPB, Despacho n.º 12826/2010, publicado em Diário da República, 2.ª série, de 9 de agosto, com as necessárias adaptações ao formulário da DGES. Na metodologia de cálculo do número de créditos ECTS das unidades curriculares do ciclo de estudos, os docentes participam inicialmente de reuniões na área disciplinar, seguidas de reuniões de departamento direções das unidades orgânicas do IPB colaborantes e posterior aprovação pela Comissão Instaladora da Escola de Hotelaria e Bem-Estar e a Presidência do IPB.

4.5.2.3. Forma como os docentes foram consultados sobre a metodologia de cálculo do número de créditos ECTS das unidades curriculares (EN)

The calculation and attribution of credit units to the various course units integrating a specific scientific area were based on the general principles defined in the Decreto-Lei 42/2005, of February 22, and based, in particular, on the ECTS Regulation of IPB, Despacho nº. 12826/2010, published in Diário da República, 2ª Série, of August 9, with the necessary adaptations to the DGES form. In the methodology of calculating the number of ECTS credits of the study cycle course unit, the teachers participated initially in meetings organised by the scientific area, followed by departmental meetings of the collaborating IPB organic units and later approved by the Installation Committee of the School of Hospitality and Wellness and the IPB's Presidency.

4.5.2.3. Observações (PT)

Em termos pedagógicos, as aulas teórico-práticas serão lecionadas para uma única turma composta por todos os estudantes da licenciatura enquanto as práticas laboratoriais que serão lecionadas nas instalações cedidas para o efeito pelo AquaValor, Hotel Premium e Escola Profissional de Chaves implicam a divisão dos estudantes em até 3 grupos. Esta divisão vai permitir que os alunos sejam distribuídos pelas diferentes áreas funcionais do edifício pedagógico e do hotel permitindo um acompanhamento mais personalizado do estudante pelo(s) docente(s) e uma melhor utilização do espaço dando a oportunidade a cada estudante de poder praticar com tempo e atenção do docente os conteúdos programáticos. Parte do espaço cedido pelo Hotel Premium (cozinha pedagógica, área de refeições e alojamento) está disponível para utilização da licenciatura durante o período letivo. A cozinha do hotel, está disponível para utilização entre as 15:00 e as 17:00 horas e a sala de eventos sempre que for necessária a prática-laboratorial da UC de Organização de Eventos e a realização de eventos pelos estudantes. Na Escola profissional as cozinhas de aplicação, estarão completamente disponíveis durante o horário de funcionamento das aulas práticas de alimentação e bebidas. Salienta-se que a possibilidade de poder usufruir das instalações de um hotel em pleno funcionamento, mesmo que as atividades letivas decorram em espaços e horários não coincidentes com os dos hóspedes, vai permitir que os estudantes observem as atividades realizadas normalmente numa unidade hoteleira e possam ser chamados a participar nas suas atividades e eventos. Acredita-se que estas atividades serão valorizadas no percurso académico e profissional. Pretende-se criar uma bolsa de estudantes em permanente colaboração com o Hotel e as atividades por estes desenvolvidas, cujas atividades fora do contexto de avaliação nas UCs são consideradas no suplemento ao diploma, mediante os critérios definidos pelos regulamentos da instituição para esta inclusão.

4.5.2.3. Observações (EN)

In pedagogical terms, the theoretical-practical classes will be taught for a single class composed of all the degree students, while the laboratory practices, which will be taught in the facilities provided for this purpose by AquaValor, Premium Hotel and Professional School of Chaves, imply the division of students into up to 3 groups. This division will allow the students to be distributed by the different functional areas of the pedagogical building and the Hotel, allowing a more detailed monitoring of the student by the teacher(s) and a better use of the space, allowing each student to practice the syllabus contents with time and attention of the teacher. Part of the space provided by the Premium Hotel (pedagogical kitchen, dining area and accommodation) is available for the use of the degree during the teaching period. The hotel kitchen is available for use between 15:00 and 17:00 and the events room is available whenever students need to organise events. At the Vocational School, the application kitchens will be completely available during the opening hours of the practical lessons on food and beverages. It should be noted that the possibility of being able to use the facilities of a hotel in full operation, even if the teaching activities take place in spaces and times that do not coincide with those of the guests, will allow students to observe the activities usually carried out in a hotel unit and to be called upon to participate in its activities and events. It is believed that these activities will be valued in the student's academic and professional career. It is intended to create a pool of students in permanent collaboration with the Hotel and the activities developed by it, whose activities outside the context of assessment in the CUs are considered in the diploma supplement, according to the criteria defined by the institution's regulations for this inclusion.

5. Pessoal Docente**5.1. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação da implementação do ciclo de estudos.**

- António Luís da Costa Marques
- Catarina Alexandra Alves Fernandes

5.2. Pessoal docente do ciclo de estudos

Nome	Categoria	Grau	Vínculo	Especialista	Regime de	Informação
------	-----------	------	---------	--------------	-----------	------------

Nome	Categoria	Grau	Vínculo	Especialista	Regime de	Informação
Maria José Alves	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor Biotecnologia-Ramo Microbiologia	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018	Sim Análises Clínicas e Saúde Pública	100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Paula Odete Fernandes	Professor Coordenador ou equivalente	Doutor Economia e Gestão	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018		100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
António Luís da Costa Marques	Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente	Mestre Contabilidade e Finanças	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018	Sim Hotelaria e Restauração	100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Jorge Manuel Afonso Alves	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor Ciência Empresariais	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018		100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
José Paulo Azevedo Rafael	Professor Adjunto ou equivalente	Mestre Gestão	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018	Sim Contabilidade e Fiscalidade	100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Elisabete da Anunciação Paulo Morais	Professor Coordenador ou equivalente	Doutor Ciências Informáticas	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018		100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Catarina Alexandra Alves Fernandes	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor Gestão e Administração	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018		100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Ricardo Alexandre Fontes Correia	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor Ciências Empresariais	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018		100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Susana Isabel Pinto Ferreira dos Santos Gil	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor Direito	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018		100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Alexia Dotras Bravo	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor Literatura Espanhola	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018		100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID

Nome	Categoria	Grau	Vínculo	Especialista	Regime de	Informação
Ana Maria Alves	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor Humanidades	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018		100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Elisabete do Rosário Mendes Silva	Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente	Doutor Línguas, culturas e Literaturas	Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018		100	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Joaquim António Loureiro de Sousa	Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente	Licenciado Turismo	Outro vínculo	Sim 811 - Hotelaria e Restauração	59	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Bebiana Monteiro	Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente	Mestre Enologia	Outro vínculo	Sim Hotelaria e Restauração	30	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
José Henrique Pimenta Varela Gomes	Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente	Licenciado Turismo	Outro vínculo	Sim Hotelaria e Restauração	59	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia	Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente	Licenciado Gestão e Desenvolvimento de Recursos Humanos	Outro vínculo		59	Ficha Submetida OrCID
José Eduardo Lopes	Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente	Licenciado Gestão Hoteleira	Outro vínculo		59	Ficha Submetida CienciaVitae OrCID
					Total: 1466	

5.2.1. Ficha curricular do docente

5.2.1.1. Dados Pessoais - Maria José Alves

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Biotecnologia-Ramo Microbiologia

Área científica deste grau académico (EN)

Biotechnology - branch microbiology

Ano em que foi obtido este grau académico

2014

Instituição que conferiu este grau académico

Universidade Católica do Porto - Escola Superior de Biotecnologia

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Sim

Área científica do título de especialista (PT)

Análises Clínicas e Saúde Pública

Área científica do título de especialista (EN)

Clinical and Public Health Analysis

Ano em que foi obtido o título de especialista

2012

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

D618-B3A9-D312

Orcid

0000-0001-8506-4393

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Maria José Alves

Unidades de Investigação	Classificação FCT	Instituição de ensino superior (IES)	Tipo unidade investigação
Centro de Investigação de Montanha (CIMO)	Excelente	Instituto Politécnico de Bragança (IPBragança)	Institucional

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Maria José Alves

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2006	Mestre	Toxicologia	Universidade de Aveiro	Aprovado
2001	Licenciatura	Análises Clínicas e saúde Pública	Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra - instituto Politécnico de Coimbra	16

5.2.1.4. Formação pedagógica - Maria José Alves

Formação pedagógica relevante para a docência
Formação Profissional de Formação Pedagógica de Formadores
Curso de Design Thinking para docentes

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Maria José Alves

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Higiene e Segurança Alimentar	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		20.0	20.0					

5.2.1.1. Dados Pessoais - Paula Odete Fernandes

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Professor Coordenador ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Economia e Gestão

Área científica deste grau académico (EN)

Economics and Management

Ano em que foi obtido este grau académico

2005

Instituição que conferiu este grau académico

Universidade de Valladolid (Espanha). Titular dos Direitos inerentes ao Grau de Doutor pelas Univ. Portuguesas, em Economia e Gestão. Título registado na Universidade Nova de Lisboa em 2006.

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

991D-9D1E-D67D

Orcid

0000-0001-8714-4901

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Paula Odete Fernandes

Unidades de Investigação	Classificação FCT	Instituição de ensino superior (IES)	Tipo unidade investigação
Unidade de Investigação Aplicada em Gestão (UNIAG)	Bom	Instituto Politécnico de Bragança (IPBragança)	Institucional

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Paula Odete Fernandes

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
1998	Mestre	Gestão (345)	Universidade da Beira Interior	Muito Bom
1992	Licenciado	Gestão (345)	Universidade da Beira Interior	12,3 valores

5.2.1.4. Formação pedagógica - Paula Odete Fernandes

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Paula Odete Fernandes

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Tratamento e Análise de Dados	2.º ciclo de estudos Mestrado em Gestão das Organizações (Ramo de Gestão de Empresas)	45.0		42.0			3.0			
Tratamento e Análise de Dados	2.º ciclo de estudos Mestrado em Gestão das Organizações (Ramo de Gestão Pública)	45.0		42.0			3.0			
Tratamento e Análise de Dados	2.º ciclo de estudos Mestrado em Contabilidade e Finanças	48.0		36.0			3.0		9.0	
Metodologias de Investigação em Turismo e Hotelaria	1.º ciclo de estudos Direção e Gestão Hoteleira	30.0		30.0						
Princípios Gerais de Turismo	1.º ciclo de estudos Direção e Gestão Hoteleira	30.0		30.0						

5.2.1.1. Dados Pessoais - António Luís da Costa Marques

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3.º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3.º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Contabilidade e Finanças

Área científica deste grau académico (EN)

Accounting and Finance

Ano em que foi obtido este grau académico

2013

Instituição que conferiu este grau académico

Instituto Superior Contabilidade e Administração do Instituto Politécnico do Porto

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Sim

Área científica do título de especialista (PT)

Hotelaria e Restauração

Área científica do título de especialista (EN)

Hospitality and Catering

Ano em que foi obtido o título de especialista

2022

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

CC10-7349-830E

Orcid

0000-0003-0517-0300

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - António Luís da Costa Marques

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - António Luís da Costa Marques

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2006	Graduação	Hotelaria	Turismo de Portugal	Apto
2002	Licenciatura	Turismo	Instituto Superior de Administração e Intérpretes	
1998	Bacharelato	Direção e Gestão Hoteleira	Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril	
1993	Gestão e Técnica	Hotelaria	Escola de Hotelaria e Turismo do Porto	
1996	Pos Graduação	Hotel Management	Centre International Glion	

5.2.1.4. Formação pedagógica - António Luís da Costa Marques

Formação pedagógica relevante para a docência
Certificado de Competências Pedagógicas
Coaching International

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - António Luís da Costa Marques

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Introdução às Operações Hoteleiras	Direção e Gestão Hoteleira	60.0	0.0	60.0						
Organização e Gestão de Eventos	Direção e Gestão Hoteleira	30.0		20.0	10.0					
Revenue Management	Direção e Gestão Hoteleira	60.0		60.0						
Estágio I	Direção e Gestão Hoteleira	86.0						80.0		6.0
Ferramentas de Apoio à Gestão Hoteleira II	Direção e Gestão Hoteleira	20.0			20.0					

5.2.1.1. Dados Pessoais - Jorge Manuel Afonso Alves

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Ciência Empresariais

Área científica deste grau académico (EN)

Business Science

Ano em que foi obtido este grau académico

2012

Instituição que conferiu este grau académico

Faculdade de Economia da Universidade do Porto

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

2718-FF3E-8B6B

Orcid

0000-0002-5168-8795

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Jorge Manuel Afonso Alves

Unidades de Investigação	Classificação FCT	Instituição de ensino superior (IES)	Tipo unidade investigação
Unidade de Investigação Aplicada em Gestão (UNIAG)	Bom	Instituto Politécnico de Bragança (IPBragança)	Institucional

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Jorge Manuel Afonso Alves

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
1999	Licenciatura	Ciências Empresariais	Instituto Politécnico de Bragança	15
2004	Mestrado	Ciências Empresariais	Escola de Economia e Gestão da Universidade do Minho	Muito Bom

5.2.1.4. Formação pedagógica - Jorge Manuel Afonso Alves

Formação pedagógica relevante para a docência
Uma experiência de gamificação na promoção da autonomia dos alunos
Objetos de Aprendizagem - Como estruturar as unidades curriculares em módulos
Aula Invertida

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Jorge Manuel Afonso Alves

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Análise Financeira e de Investimentos	Direção e Gestão Hoteleira	60.0		60.0						
Análise de Dados Aplicados à Gestão	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		40.0						
Contabilidade Financeira III	Contabilidade	60.0		50.0					10.0	
Instrumentos de Gestão	Gestão das Organizações	45.0		42.0			3.0			
Contabilidade Financeira IV	Contabilidade	60.0		50.0					10.0	
Contabilidade de Grupos Económicos	Contabilidade e Finanças	48.0		36.0			3.0		9.0	
Projeto	Contabilidade	180.0		40.0					140.0	

5.2.1.1. Dados Pessoais - José Paulo Azevedo Rafael

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3.º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3.º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Gestão

Área científica deste grau académico (EN)

Gestão

Ano em que foi obtido este grau académico

2007

Instituição que conferiu este grau académico

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Sim

Área científica do título de especialista (PT)

Contabilidade e Fiscalidade

Área científica do título de especialista (EN)

Contabilidade e Fiscalidade

Ano em que foi obtido o título de especialista

2018

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

A316-71A8-9B4F

Orcid

0000-0002-3160-2544

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - José Paulo Azevedo Rafael

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - José Paulo Azevedo Rafael

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2000	Licenciatura	Contabilidade	Instituto Politécnico de Bragança	13

5.2.1.4. Formação pedagógica - José Paulo Azevedo Rafael

Formação pedagógica relevante para a docência
Curso de aptidão profissional de formador

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - José Paulo Azevedo Rafael

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Ética e Responsabilidade Social	Direção e Gestão Hoteleira	30.0		30.0						
Contabilidade de Gestão Aplicada à Hotelaria	Direção e Gestão Hoteleira	60.0		60.0						
Contabilidade geral I	Gestão e Administração Pública	60.0		60.0						
Contabilidade geral II	Gestão e Administração Pública	60.0		60.0						
Processo Tributário e Direito Fiscal	Gestão e Administração Pública	60.0		60.0						
Fiscalidade	Gestão e Administração Pública	60.0		60.0						
Projeto Simulação Empresarial	Gestão e Administração Pública	60.0		60.0						
Contabilidade geral	Solicitadoria	60.0		60.0						

5.2.1.1. Dados Pessoais - Elisabete da Anunciação Paulo Morais

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Professor Coordenador ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Ciências Informáticas

Área científica deste grau académico (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido este grau académico

2009

Instituição que conferiu este grau académico

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

541E-1263-2337

Orcid

0000-0002-1923-2341

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Elisabete da Anunciação Paulo Morais

Unidades de Investigação	Classificação FCT	Instituição de ensino superior (IES)	Tipo unidade investigação
Unidade de Investigação Aplicada em Gestão (UNIAG)	Bom	Instituto Politécnico de Bragança (IPBragança)	Institucional

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Elisabete da Anunciação Paulo Morais

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2000	Mestrado	Gestão da Informação	Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto	Bom com Distinção
1996	Licenciatura	Engenharia Informática	Universidade de Coimbra	14

5.2.1.4. Formação pedagógica - Elisabete da Anunciação Paulo Morais

Formação pedagógica relevante para a docência
Formação Profissional de Aprendizagem com base em processos de co-criação

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Elisabete da Anunciação Paulo Morais

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Ferramentas de Apoio à Gestão Hoteleira I	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		20.0	20.0					
Ferramentas de Apoio à Gestão Hoteleira II	Direção e Gestão Hoteleira	20.0		20.0						
Marketing Digital	Marketing	60.0		60.0						
Marketing Digital Aplicado ao Turismo	Marketing Turístico	45.0		45.0						
Base de Dados	Multimedia	60.0		60.0						
Base de Dados 1	Informática e Comunicações	60.0		40.0	20.0					
Bases de Dados II	Informática e Comunicações	60.0		40.0	20.0					
Sistemas de Informação para a Gestão	Gestão e Administração Pública	60.0		30.0	30.0					

5.2.1.1. Dados Pessoais - Catarina Alexandra Alves Fernandes

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3.º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3.º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Gestão e Administração

Área científica deste grau académico (EN)

Management and Administration

Ano em que foi obtido este grau académico

2016

Instituição que conferiu este grau académico

Universidade do Porto

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

9E19-46B7-D5BC

Orcid

0000-0002-3160-462X

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Catarina Alexandra Alves Fernandes

Unidades de Investigação	Classificação FCT	Instituição de ensino superior (IES)	Tipo unidade investigação
Centro de Economia e Finanças da Universidade do Porto (cef.up)	Muito Bom	Faculdade de Economia da Universidade do Porto (FEP/UP)	

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Catarina Alexandra Alves Fernandes

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2001	Mestre	314 - Economia	Universidade de Lisboa	
1998	Licenciado	345 - Gestão e Administração	Universidade de Lisboa	

5.2.1.4. Formação pedagógica - Catarina Alexandra Alves Fernandes

Formação pedagógica relevante para a docência
Pós-graduação em Finanças
Pós-graduação em Empreendedorismo e Criação de Empresas

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Catarina Alexandra Alves Fernandes

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Gestão das Organizações	Direção e Gestão Hoteleira	30.0		30.0						
Contabilidade Financeira	Direção e Gestão Hoteleira	30.0		30.0						
Empreendedorismo, Inovação e Sustentabilidade	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		40.0						
Estágio II	Direção e Gestão Hoteleira	344.0						320.0		24.0
Análise Financeira	Gestão e Administração Pública	60.0		60.0						
Inovação e Empreendedorismo	Turismo	60.0		60.0						
Empreendedorismo/Inovação e Empreendedorismo	Informática e Comunicações/Marketing	60.0		60.0						
Finanças Públicas	Gestão e Administração Pública	60.0		60.0						
Inovação em Turismo	Marketing Turístico	45.0		45.0						
Matemática Aplicada à Gestão	Administração e Negócios	60.0		60.0						

5.2.1.1. Dados Pessoais - Ricardo Alexandre Fontes Correia

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Ciências Empresariais

Área científica deste grau académico (EN)

Management

Ano em que foi obtido este grau académico

2010

Instituição que conferiu este grau académico

Faculdade de Economia da Universidade do Porto

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

8C10-37EE-796D

Orcid

0000-0002-0132-4002

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Ricardo Alexandre Fontes Correia

Unidades de Investigação	Classificação FCT	Instituição de ensino superior (IES)	Tipo unidade investigação
Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (CITUR)	Bom	Instituto Politécnico de Leiria (IPLeiria)	Polo
Unidade de Investigação Aplicada em Gestão (UNIAG)	Bom	Instituto Politécnico de Bragança (IPBragança)	Institucional

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Ricardo Alexandre Fontes Correia

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2006	Mestrado	Ciências Empresariais	Faculdade de Economia da Universidade do Porto	
2001	Licenciatura	Economia	Faculdade de Economia da Universidade do Porto	

5.2.1.4. Formação pedagógica - Ricardo Alexandre Fontes Correia

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Ricardo Alexandre Fontes Correia

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Economia do Turismo	Direção e Gestão Hoteleira	40.0	40.0							
Marketing de Serviços Hoteleiros	Direção e Gestão Hoteleira	40.0	40.0							
Desenvolvimento Pessoal e Networking	Direção e Gestão Hoteleira	30.0	30.0							
Marketing Turístico	Turismo	60.0		60.0						
Gestão de Produtos e Marcas	Marketing	60.0		60.0						
Marketing de Serviços	Marketing	60.0		60.0						
Marketing Estratégico	Marketing	60.0		60.0						
Marketing em Organizações Turísticas	Marketing Turístico	51.0		45.0					6.0	
Seminário	Marketing Turístico	102.0		90.0					12.0	

5.2.1.1. Dados Pessoais - Susana Isabel Pinto Ferreira dos Santos Gil

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Direito

Área científica deste grau académico (EN)

Law

Ano em que foi obtido este grau académico

2015

Instituição que conferiu este grau académico

Faculdade de Direito, Universidade da Corunha

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

B71A-F96D-A50C

Orcid

0000-0003-3034-4034

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Susana Isabel Pinto Ferreira dos Santos Gil

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Susana Isabel Pinto Ferreira dos Santos Gil

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2005	Mestrado	Direito	Universidade Católica Portuguesa	14
1998	Licenciatura	Direito	Universidade Católica Portuguesa	14

5.2.1.4. Formação pedagógica - Susana Isabel Pinto Ferreira dos Santos Gil

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Susana Isabel Pinto Ferreira dos Santos Gil

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Introdução ao Direito	Licenciatura em Solicitadoria	60.0		60.0						
Direito do Trabalho	Licenciatura em Solicitadoria	120.0		120.0						
Relação Jurídica de Emprego Público	Mestrado em Administração Autárquica	45.0		45.0						
Projeto	Licenciatura em Gestão e Administração Pública	45.0						45.0		
Direito da Empresa Hoteleira	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		40.0						

5.2.1.1. Dados Pessoais - Alexia Dotras Bravo

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Literatura Espanhola

Área científica deste grau académico (EN)

Spanish Literature

Ano em que foi obtido este grau académico

2006

Instituição que conferiu este grau académico

Universidade de Vigo

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

8618-DFA2-3189

Orcid

0000-0001-5851-765X

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Alexia Dotras Bravo

Unidades de Investigação	Classificação FCT	Instituição de ensino superior (IES)	Tipo unidade investigação
Centro de Literatura Portuguesa (CLP)	Muito Bom	Universidade de Coimbra (UC)	

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Alexia Dotras Bravo

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2000	Filologia Hispânica	Filologia e humanidades	Universidade de Vigo	18/20
2002	Filologia Galega	Filologia e Humanidades	Universidade de Vigo	15/20
2002	Mestrado (DEA) Diploma em Estudos Avançados	Literatura Espanhola e Teoria da Literatura	Universidade de Vigo	Sobresaliente (nota máxima)
2009	Mestrado em Literatura infantil e promoção da leitura	Literatura infantil e promoção da leitura	Universidad de Castilla-La Mancha	apto (sem qualificações)

5.2.1.4. Formação pedagógica - Alexia Dotras Bravo

Formação pedagógica relevante para a docência
Coordenação 10% escolhes tu- Inovação formativa ESE-IPB
Curso de Aptidão Pedagógica- Universidade de Santiago de Compostela
Comissão de qualidade da Faculdade de Filoxía e Tradución da Universidade de Vigo

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Alexia Dotras Bravo

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Espanhol I	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		40.0						
Espanhol II	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		40.0						
Introdução aos Estudos Literários e Cultura	Línguas Estrangeiras: Inglês/Espanhol	22.0		22.0						
Literatura Espanhola I	Línguas Estrangeiras: Inglês/Espanhol	54.0		54.0						
Literatura Espanhola II	Línguas Estrangeiras: Inglês/Espanhol	72.0		72.0						
Literatura Espanhola III	Línguas Estrangeiras: Inglês/Espanhol	72.0		72.0						
Literatura infanto-juvenil de expressão espanhola	Línguas Estrangeiras: Inglês/Espanhol	45.0		45.0						
Língua Espanhola L2	Tradução	54.0		54.0						
Prática de Tradução 2- Espanhol	Tradução	54.0		54.0						
Prática de Tradução 3	Tradução	25.0		25.0						

5.2.1.1. Dados Pessoais - Ana Maria Alves

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Humanidades

Área científica deste grau académico (EN)

Cultura

Ano em que foi obtido este grau académico

2009

Instituição que conferiu este grau académico

Universidade de Aveiro

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

B21B-1565-793B

Orcid

0000-0001-7762-2092

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Ana Maria Alves

Unidades de Investigação	Classificação FCT	Instituição de ensino superior (IES)	Tipo unidade investigação
Centro de Línguas, Literaturas e Culturas (CLLC)	Muito Bom	Universidade de Aveiro (UA)	

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Ana Maria Alves

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2022	Pós-Doutoramento	Literatura	Faculdade Letras Universidade do Porto	

5.2.1.4. Formação pedagógica - Ana Maria Alves

Formação pedagógica relevante para a docência
<ul style="list-style-type: none"> 2016 -2021 - Certificado de examinadora e corretora dos exames e testes emitidos pelo Ministério Francês da Educação Nacional e do Ensino Superior do DELF (« Diplôme d'Études en Langue Française » – Diploma de Estudos em Língua Francesa) e do DALF (« Diplôme Approfondi de Langue Française » – Diploma Avançado de Língua Francesa) são compostos por seis diplomas independentes, correspondentes aos seis níveis do Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas (QECRL), DELF A1, DELF A2, DELF B1, DELF B2, DALF C1 e DALF C2

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Ana Maria Alves

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Língua Estrangeira 2 - Francês	2º ciclo	45.0	36.0						9.0	
Prática de Tradução 2 - Francês	2º ciclo	45.0		36.0					9.0	
Opção V - Francês V	1º Ciclo	90.0		72.0					18.0	
Francês I	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		40.0						
Francês II	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		40.0						
Opção II - Francês II	1º Ciclo	60.0		60.0						
Dissertação/Projeto/Estágio e Relatório	2º Ciclo	550.0				90.0	400.0		60.0	
Observação e Intervenção em Contextos Profissionais	1º Ciclo	243.0					225.0		18.0	

5.2.1.1. Dados Pessoais - Elisabete do Rosário Mendes Silva

Vínculo com a IES

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Categoria

Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018

Área científica deste grau académico (PT)

Línguas, culturas e Literaturas

Área científica deste grau académico (EN)

Languages, cultures and literatures

Ano em que foi obtido este grau académico

2012

Instituição que conferiu este grau académico

Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

100

CienciaVitae

EE12-AC24-227B

Orcid

0000-0002-1782-2567

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Elisabete do Rosário Mendes Silva

Unidades de Investigação	Classificação FCT	Instituição de ensino superior (IES)	Tipo unidade investigação
Centro de Estudos Anglisticos da Universidade de Lisboa (CEAUL/ULICES)	Muito Bom	Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa (FL/ULisboa)	

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Elisabete do Rosário Mendes Silva

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2003	Mestrado	Estudos Anglisticos	Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa	Muito Bom
1997	Licenciatura	Línguas e Literaturas Modernas variante português-inglês	Faculdade de letras da Universidade de Lisboa	14/20

5.2.1.4. Formação pedagógica - Elisabete do Rosário Mendes Silva

Formação pedagógica relevante para a docência
Profissionalização em ensino de inglês e português no 3.º ciclo do ensino básico e secundário

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Elisabete do Rosário Mendes Silva

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Inglês I	Direção e Gestão hoteleira	40.0		40.0						
Inglês II	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		40.0						
Inglês III	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		40.0						
Inglês IV	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		40.0						

5.2.1.1. Dados Pessoais - Joaquim António Loureiro de Sousa

Vínculo com a IES

Outro vínculo

Categoria

Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Outro vínculo

Área científica deste grau académico (PT)

Turismo

Área científica deste grau académico (EN)

Tourim

Ano em que foi obtido este grau académico

2009

Instituição que conferiu este grau académico

Instituto Politécnico de Viseu

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Sim

Área científica do título de especialista (PT)

811 - Hotelaria e Restauração

Área científica do título de especialista (EN)

811 - Hospitality and Food & Beverage

Ano em que foi obtido o título de especialista

2016

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

59

CienciaVitae

F11F-E1C6-AC89

Orcid

0000-0001-6050-0662

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Joaquim António Loureiro de Sousa

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Joaquim António Loureiro de Sousa

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
1997	Gestão e Técnica Hoteleira	Gestão	EHTP - Escola de Hotelaria e Turismo do Porto / TdP	14
1991	Pós Graduação	Hotelaria	École Hôtelière de Glion - Suisse	Aprovado
2011	Estudos Avançados em Gestão	Gestão	UTAD - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro	16.66
2009	Master Course in E-Marketing & Social Media	Marketing	Middlesex University - Londres	

5.2.1.4. Formação pedagógica - Joaquim António Loureiro de Sousa

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Joaquim António Loureiro de Sousa

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Gestão de Alojamento	Direção e Gestão Hoteleira	60.0		60.0						
Práticas de Alojamento	Direção e Gestão Hoteleira	60.0			60.0					
Marketing Digital	Direção e Gestão Hoteleira	30.0		30.0						

5.2.1.1. Dados Pessoais - Bebiana Monteiro

Vínculo com a IES

Outro vínculo

Categoria

Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Outro vínculo

Área científica deste grau académico (PT)

Enologia

Área científica deste grau académico (EN)

Oenology

Ano em que foi obtido este grau académico

2012

Instituição que conferiu este grau académico

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Sim

Área científica do título de especialista (PT)

Hotelaria e Restauração

Área científica do título de especialista (EN)

Hospitality and Catering

Ano em que foi obtido o título de especialista

2021

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

30

CienciaVitae

C414-725E-5DE6

Orcid

0000-0002-8368-0122

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Bebiana Monteiro

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Bebiana Monteiro

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2002	Licenciatura	Engenharia Alimentar	Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa	13
2007	MBA	Gestão	Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra	Bom

5.2.1.4. Formação pedagógica - Bebiana Monteiro

Formação pedagógica relevante para a docência
Certidão de Aptidão Profissional - Formador

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Bebiana Monteiro

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Enogastronomia	Direção e Gestão Hoteleira	60.0		30.0	30.0					

5.2.1.1. Dados Pessoais - José Henrique Pimenta Varela Gomes

Vínculo com a IES

Outro vínculo

Categoria

Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Outro vínculo

Área científica deste grau académico (PT)

Turismo

Área científica deste grau académico (EN)

Tourism

Ano em que foi obtido este grau académico

2006

Instituição que conferiu este grau académico

ISAG - INSTITUTO SUPERIOR DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Sim

Área científica do título de especialista (PT)

Hotelaria e Restauração

Área científica do título de especialista (EN)

Hospitality and Catering

Ano em que foi obtido o título de especialista

2010

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

59

CienciaVita

E11B-BB9C-0BF8

Orcid

0000-0003-2955-7593

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - José Henrique Pimenta Varela Gomes

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - José Henrique Pimenta Varela Gomes

5.2.1.4. Formação pedagógica - José Henrique Pimenta Varela Gomes

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - José Henrique Pimenta Varela Gomes

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Gestão de Alimentação e Bebidas	Direção e Gestão Hoteleira	60.0		60.0						
Práticas de Alimentação e Bebidas	Direção e Gestão Hoteleira	60.0			60.0					

5.2.1.1. Dados Pessoais - Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia

Vínculo com a IES

Outro vínculo

Categoria

Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Outro vínculo

Área científica deste grau académico (PT)

Gestão e Desenvolvimento de Recursos Humanos

Área científica deste grau académico (EN)

Human Resources Management and Development

Ano em que foi obtido este grau académico

2016

Instituição que conferiu este grau académico

Universidade Lusófona do Porto

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

59

CienciaVitae

-

Orcid

0000-0002-7735-753X

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - Andrea Legisamo Daisson Ramos Correia

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
2007	Pós Graduação em Gestão de Restauração e Bebidas	Hotelaria	Universidade Católica Portuguesa - Escola de Gestão	
2005	Graduação em Direção Hoteleira	Hotelaria	Escola de Hotelaria do Porto - INFTUR	
2009	Certificado de Competências Pedagógicas (CAP)	Pedagogia	Consultua - Ensino e Formação Profissional - IEFP	
2022	MBA Corporate Happyness	Gestão de Empresas	Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia - Porto	
2010	Executive Master em Gestão Hoteleira	Hotelaria	Universidade Católica Portuguesa	

5.2.1.4. Formação pedagógica - Andrea Legisamo Daisson Ramos Correia

Formação pedagógica relevante para a docência
Certificado de Competências Pedagógicas (CAP)

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - Andrea Legisamo Daisson Ramos Correia

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Comunicação Organizacional	Direção e Gestão Hoteleira	30.0		30.0						
Gestão de Recursos Humanos	Direção e Gestão Hoteleira	60.0		60.0						

5.2.1.1. Dados Pessoais - José Eduardo Lopes

Vínculo com a IES

Outro vínculo

Categoria

Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente

Grau Associado

Sim

Grau

Outro vínculo

Área científica deste grau académico (PT)

Gestão Hoteleira

Área científica deste grau académico (EN)

Hospitality Management

Ano em que foi obtido este grau académico

2017

Instituição que conferiu este grau académico

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Título de Especialista (Art. 3.º alínea g) do DL n.º 74/2006, de 24 de março na redação do DL n.º 65/2018, 16 de Agosto)

Não

Área científica do título de especialista (PT)

[sem resposta]

Área científica do título de especialista (EN)

[no answer]

Ano em que foi obtido o título de especialista

-

Regime de dedicação na instituição que submete a proposta (%)

59

CienciaVitae

2E17-CE77-09BB

Orcid

0000-0002-6476-9551

5.2.1.2. Filiação Unidades de Investigação - José Eduardo Lopes

5.2.1.3. Outros graus académicos ou títulos - José Eduardo Lopes

Ano	Grau ou Título	Área	Instituição	Classificação
1999	Graduação	Direção Hoteleira	Escola de Hotelaria e Turismo do Porto	16 - Dezasseis
1999	Bacharel	Gestão Hoteleira	Instituto Superior Politécnico internacional	13 - Treze

5.2.1.4. Formação pedagógica - José Eduardo Lopes

Formação pedagógica relevante para a docência
Formador - CAP (24.01.2005)

5.2.1.5. Distribuição do serviço docente - José Eduardo Lopes

Unidade Curricular	Ciclo de estudos	Total horas contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
Manutenção e gestão de equipamentos	Direção e Gestão Hoteleira	40.0		20.0	20.0					
Sistemas de controlo e qualidade na hotelaria	Direção e Gestão Hoteleira	30.0		15.0	15.0					

5.3. Dados quantitativos relativos à equipa docente do ciclo de estudos.

5.3.1. Total de docentes do ciclo de estudos (nº e ETI)

5.3.1.1. Número total de docentes.

17

5.3.1.2. Número total de ETI.

14.66

5.3.2. Corpo docente próprio – docentes do ciclo de estudos integrados na carreira docente ou de investigação (art.º 3 DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018).*

Vínculo com a IES	% em relação ao total de ETI
Docente de Carreira (Art. 3º, alínea k) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018	81.86%
Investigador de Carreira (Art. 3º, alínea l) do DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018	0.00%
Outro vínculo	18.14%

5.3.3. Corpo docente academicamente qualificado – docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor*

Corpo docente academicamente qualificado	ETI	Percentagem*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor (ETI)	1000	68.21%

5.3.4. Corpo docente especializado

Corpo docente especializado	ETI	Percentagem*
Doutorados especializados na(s) área(s) fundamental(is) do CE (% total ETI)	4.0	27.29%
Não doutorados, especializados nas áreas fundamentais do CE (% total ETI)	0.0	0.00%
Não doutorados na(s) área(s) fundamental(is) do CE, com Título de Especialista (DL 206/2009) nesta(s) área(s)(% total ETI)	3.48	23.74%
% de docentes com título de especialista ou doutores especializados, na(s) área(s) fundamental(is) do ciclo de estudos (% total ETI)		51.02%

5.3.5. Corpo Docente integrado em Unidades de Investigação da Instituição, suas subsidiárias ou polos nela integrados (art.º 29.º DL-74/2006, na redação fixada pelo DL-65/2018)

Descrição	ETI	Percentagem*
Corpo Docente integrado em Unidades de Investigação da Instituição, suas subsidiárias ou polos nela integrados	1.0	6.82%

5.3.6. Estabilidade e dinâmica de formação do corpo docente.

Estabilidade e dinâmica de formação	ETI	Percentagem*
Docentes do ciclo de estudos de carreira com uma ligação à instituição por um período superior a três anos	11.0	75.03%
Docentes do ciclo de estudos inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano (ETI)	1.0	6.82%

5.4. Desempenho do pessoal docente

5.3.1.1 Procedimento de avaliação do desempenho do pessoal docente e medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional (PT).

No IPB, o procedimento de avaliação do pessoal docente contempla o preenchimento trienal de relatórios padronizados, por parte dos avaliados, e a análise/validação de registos, por parte dos relatores nomeados pelo CTC do IPB, relativamente às três grandes dimensões da atividade docente: componente técnico-científica, pedagógica e organizacional. O procedimento de avaliação é integralmente suportado por uma plataforma Web, que inclui módulos para produção de relatórios finais de avaliação, para realização de audiências prévias e para elaboração de relatórios estatísticos, para além dos módulos de recolha de informação, de validação de registos e de gestão do processo de avaliação. Até ao momento foram alvo de avaliação cinco ciclos: 2004-2007, 2008-2010, 2011-2013, 2014-2016 e 2017-2019. Adicionalmente, os Conselhos Pedagógicos de cada escola coordenam a aplicação semestral do inquérito de avaliação do desempenho pedagógico dos docentes que serve de apoio à avaliação docente.

5.3.1.1 Procedimento de avaliação do desempenho do pessoal docente e medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional (EN).

In IPB, the assessment procedure of the teaching staff includes the triennial completion of standardised reports by the students and the analysis/validation of records by the rapporteurs appointed by the CTC of IPB regarding the three main dimensions of the teaching activity in an HEI: technical-scientific, pedagogical and organisational components. The assessment procedure is fully supported by a web platform, which includes modules for producing final assessment reports, holding prior hearings and preparing statistical reports, and modules for collecting information, validating records and managing the assessment process. So far, five cycles have been subject to assessment: 2004-2007, 2008-2010, 2011-2013, 2014-2016, and 2017-2019. Additionally, the Pedagogical Councils of each IPB school coordinate the biannual application of the pedagogical performance evaluation survey for teachers which is used for teachers' assessment.

5.3.2.1. Observações (PT)

A área científica 811 é uma área emergente em termos de qualificação ao nível do grau de doutor. No entanto, apesar da dificuldade de identificação de docentes com o grau de doutor, a proposta de NCE apresenta um número considerável de especialistas na área 811 e de doutores na área 340, com produção científica em hotelaria e restauração e áreas conexas como o turismo. A estratégia da EHB passa pela contratação imediata de um docente a tempo integral especializado na área 811 (perfil já considerado na proposta), após aprovação do ciclo de estudos, e pela qualificação do corpo docente - compromisso já assumido pelo órgão máximo do IPB. Estão previstos, no corpo docente, dois docentes a tempo parcial que requereram provas para especialista (Decreto-Lei nº 206 de 2009) e aguardam a defesa pública do título – aquando da sua obtenção o corpo docente proposto passa a contar com 3,66 ETIs na área 811 passando o rácio do corpo docente especializado, com grau de doutor e título de especialista nas áreas fundamentais do NCE, de 51,02% para 59,1%.

Propõe-se que a coordenação do CE seja assegurada pela docente Catarina Alexandra Alves Fernandes, doutorada em Ciências Empresariais, área secundária do curso, com publicações na área fundamental do CE e com vínculo à Instituição a tempo integral, coadjuvada na coordenação pelo docente Luis Marques, especialista em Hotelaria e Restauração, com experiência profissional relevante em direção e gestão hoteleira.

5.3.2.1. Observações (EN)

Scientific area 811 is an emerging area regarding qualifications at PhD level. However, despite the difficulty in identifying teachers with a PhD degree in this area, the proposed cycle presents a considerable number of specialists in area 811 and specialists in area 340 with scientific production in hospitality and catering and related areas such as tourism. The EHB strategy will be reinforced by immediately hiring a full-time lecturer specialised in the area 811 (profile already considered in the proposal), after the course approval, and by the qualification of the teaching staff - commitment already assumed by the highest body of the IPB. Two part-time faculty members have

applied for specialist examinations and are awaiting the public defence of their title and are expected to join the teaching staff - when this is obtained, the proposed faculty will have 3.66 ETIs in area 811 and the ratio of specialised teaching staff, with a doctoral degree and specialist title in the fundamental areas of the cycle, will increase from 51,02% to 59.1%.
It is proposed that the coordination of the EC is ensured by the professor Catarina Alexandra Alves Fernandes, PhD in Business Science, the secondary area of the course, with publications in the fundamental area of the EC and with a full-time link to the Institution, assisted in the coordination by the professor Luis Marques, a specialist in Hotel and Restaurant Management, with relevant professional experience in hotel management.

6. Pessoal técnico, administrativo e de gestão

6.1. Número e regime de dedicação do pessoal técnico, administrativo e de gestão afeto à lecionação do ciclo de estudos. Apresentação da estrutura e organização da equipa que colaborará com os docentes do ciclo de estudos. (PT)

A EHB, conta com apoio de 1 colaborador com tarefas administrativas, a tempo integral, sem vínculo de emprego público. A instalação da EHB conta ainda com o apoio de 4 colaboradores do AquaValor, a tempo parcial. A colaboração do AquaValor encontra-se protocolada com o IPB. Com a consolidação da instalação da EHB, associada à consolidação da oferta formativa e o aumento consequente do nº de estudantes, pretende-se aumentar, no curto prazo, os quadros não-docentes na instituição aumentando o nº de colaboradores com vínculo de emprego público a tempo integral.

A equipa descrita é composta por 1 licenciado, a tempo parcial da área das tecnologia de informação e comunicação, e 2 mestres, 1 a tempo integral e 1 a tempo parcial, nas áreas da gestão, administração e finanças. Estes colaboradores reportam diretamente à comissão instaladora da EHB fazendo parte da equipa que colabora na gestão operacional de todo o processo académico e pedagógico. Por delegação, colaboram com especial proximidade com a coordenação do curso, em particular, na organização administrativa dos estágios. Note-se que a gestão de assuntos académicos encontra-se centralizada na secretaria académica do IPB, sendo função dos colaboradores da EHB facilitar o interface entre a escola e os serviços centrais da instituição. Os restantes 2 colaboradores a tempo parcial também reportam diretamente à equipa da comissão instaladora da EHB estando responsáveis, respetivamente, pelo apoio ao laboratório onde decorrem as aulas práticas da unidade curricular de higiene e segurança alimentar e sistemas de controlo da qualidade na hotelaria e ao laboratório de informática onde se disponibiliza software de gestão hoteleira para utilização nas aulas práticas laboratoriais e para utilização dos estudantes, no seu estudo autónomo. As aulas práticas laboratoriais realizadas nas instalações do Hotel Premium e Escola Profissional de Chaves contarão com o suporte do pessoal especializado afeto a estas organizações e cuja prestação de serviço se encontra devidamente protocolada com a IES. O Hotel Premium disponibilizará 3 técnicos nas áreas de práticas laboratoriais (área de alojamento, área de alimentação e bebidas e manutenção de equipamentos). A Escola Profissional de Chaves disponibilizará 1 técnico na área de práticas laboratoriais de gestão de alimentação e bebidas. A organização das atividades a realizar com a colaboração de entidades externas é assegurada pelos colaboradores não docentes nas áreas da administração e gestão, com suporte pedagógico da coordenação da licenciatura.

6.1. Número e regime de dedicação do pessoal técnico, administrativo e de gestão afeto à lecionação do ciclo de estudos. Apresentação da estrutura e organização da equipa que colaborará com os docentes do ciclo de estudos. (EN)

The EHB has the support of 1 employee with administrative tasks, full-time, without a bond of public employment. The installation of the EHB also has the support of 4 AquaValor employees, part-time. AquaValor's collaboration has a protocol with the IPB. With the consolidation of the EHB installation, associated with the consolidation of the training offer and the consequent increase in the number of students, it is intended to increase, in the short term, the non-teaching staff in the institution by increasing the number of employees with a full-time public employment contract.

The described team is composed of 1 graduate, part-time in the area of information and communication technologies, and 2 masters, 1 full-time and 1 part-time, in the areas of management, administration, and finance. These employees report directly to the EHB establishment commission as part of the team that collaborates in the operational management of the entire academic and pedagogical process. By delegation, they collaborated closely with the course coordination, particularly in the administrative organisation of the internships. It should be noted that the management of academic affairs is centralised in the IPB's academic secretariat, and it is the EHB's employees' function to facilitate the interface between the school and the institution's central services. The remaining 2 part-time collaborators also report directly to the EHB establishment committee team. They are responsible for supporting the laboratory where the practical classes of the curricular unit of hygiene and food safety and quality control systems in the hotel industry take place and the computer laboratory where hotel management software is made available for use in practical classes and students' independent study. The practical laboratory classes held in the Hotel Premium and the Professional School of Chaves will have the support of specialised staff from these organisations, whose services are duly protocolled with the IES. The Premium Hotel will provide 3 technicians in the laboratory practice areas (accommodation area, food and beverage area, and equipment maintenance). The Professional School of Chaves will provide 1 technician in the laboratory practices area of food and beverage management. The organisation of the activities to be carried out with the collaboration of external entities is ensured by non-teaching staff in administration and management, with pedagogical support from the degree coordination.

6.2. Qualificação do pessoal técnico, administrativo e de gestão de apoio à lecionação do ciclo de estudos. (PT)

O colaborador, a tempo integral, da EHB possui mestrado na área científica das ciências empresariais.

Os colaboradores não docentes do AquaValor, alocados a tempo parcial, ao funcionamento do ciclo de estudos possuem as seguintes qualificações:

- 1 mestre na área científica das ciências empresariais
- 1 mestre e 1 doutor na área científica das tecnologia de informação e comunicação
- 1 doutor na área científica da biotecnologia

Os colaboradores do Hotel Premium possuem as seguintes qualificações:

- 1 licenciado na área científica de turismo
- 1 elemento com curso técnico superior profissional (nível 5) em restauração e inovação alimentar
- 1 elemento com ensino secundário na área profissional de manutenção de equipamentos

O colaborador da Escola profissional de Chaves possui um curso técnico superior profissional (nível 5) em restauração e inovação alimentar

6.2. Qualificação do pessoal técnico, administrativo e de gestão de apoio à lecionação do ciclo de estudos. (EN)

The full-time employee of EHB has a Master's degree in the scientific area of business sciences.

The non-teaching staff of AquaValor, allocated part-time to the operation of the cycle of studies, have the following qualifications:

- 1 master's degree in the scientific area of business sciences
- 1 bachelor's and 1 PhD degree in the scientific area of information and communication technologies
- 1 PhD in the scientific area of biotechnology

The employees of Hotel Premium have the following qualifications:

- 1 graduate in the scientific area of tourism
- 1 element with a superior technical course (level 5) in catering and food innovation
- 1 element with secondary education in the professional area of equipment maintenance

The employee of the Professional School of Chaves has a higher vocational-technical course (level 5) in catering and food innovation

6.3. Procedimento de avaliação do pessoal técnico, administrativo e de gestão e medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional. (PT)

Na EHB são seguidos os procedimentos de avaliação de pessoal não docente adoptados para toda as escolas que compõem a IES. A avaliação do pessoal não docente é efetuada de acordo com o SIADAP. No início de cada biénio, fixam-se os objetivos para cada trabalhador. Estes poderão ser reformulados ao longo do ciclo avaliativo, em resultado das ações de monitorização e por comum acordo entre as partes. No final do biénio, depois da autoavaliação, os superiores hierárquicos avaliam o grau de cumprimento dos objetivos, bem como as competências dos trabalhadores a seu cargo, com realização de uma entrevista para comunicação/discussão das avaliações. O Conselho Coordenador da avaliação do IPB é responsável pela harmonização das classificações. O IPB possui um plano de formação anual, publicado no sítio web do IPB (<http://www.ipb.pt/go/a233>). Para os que necessitem de formação específica, a EHB apoia financeiramente a inscrição em cursos ministrados por entidades externas à instituição.

6.3. Procedimento de avaliação do pessoal técnico, administrativo e de gestão e medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional. (EN)

The EHB follows the procedures for evaluating non-teaching staff adopted for all the schools that make up the HEI. The evaluation of the non-teaching staff is carried out according to SIADAP. At the beginning of each two years, the objectives for each employee are established. These can be reformulated during the evaluation cycle as a result of monitoring actions and by joint agreement between the parties. At the end of the biennium, after self-assessment, the hierarchical superiors evaluate the degree of fulfillment of the objectives as well as the competencies of the workers under their charge, with an interview for communication/discussion of the evaluations. The Assessment Coordinating Council of IPB is responsible for harmonising the classifications. The IPB has an annual training plan published on the IPB's website (<http://www.ipb.pt/go/a233>). For staff members who need specific training, EHB financially supports enrolment in courses given by entities outside the institution.

7. Instalações e equipamentos

7. 1. Instalações físicas afetas e/ou utilizadas pelo ciclo de estudos, se aplicável. (PT)

Nas instalações da EHB (sita no AquaValor), funcionarão as aulas teórico-práticas das várias UCs. Nestas instalações, para além de salas devidamente equipadas para o ensino, existe um laboratório de informática onde será instalado software de gestão hoteleira, gabinetes para docentes, serviços académicos, espaço coworking e bar. Funciona ainda um laboratório dedicado à Higiene e Segurança Alimentar que serve de apoio às aulas PL da UC com a mesma designação. No Hotel Premium estarão disponíveis, em exclusivo no período letivo ou em horas definidas vários espaços para apoio às aulas PL de Práticas de Alojamento (4 quartos), Práticas de Alimentação e Bebidas e Enogastronomia ("Sala de piscina" com 174m² composta por uma cozinha e uma sala de restaurante e bar assim como uma pequena sala para apresentação de conteúdos teóricos; "Cozinha" (com cerca de 210 m²) no período entre as 15:00 e as 17:00 horas) ou Organização de eventos ("Sala multiusos" com 426m²). O Hotel Premium cede ainda espaço de "recepção", para as aulas Práticas de Alojamento e de Gestão de Alojamento. A Escola Profissional

de Chaves cede 1 cozinha com 4 ilhas distintas para vários grupos de trabalho em simultâneo para as aulas Práticas de Alimentação e Bebidas e de Enogastronomia e, sempre que se mostrar necessário, na realização de eventos no âmbito das atividades da licenciatura. A cedência de espaços encontra-se devidamente protocolada com o IPB (protocolos no ponto 11.1). Encontra-se em fase de projeto, com conclusão prevista para 2025, uma residência de estudantes com espaços para PL no contexto das unidades curriculares e para prática e estudo autónomo dos estudantes – nomeadamente um gabinete de prática de alojamento e um bar de aplicação. Encontra-se em fase planeamento a construção das instalações definitivas da EHB com a criação de um

7. 1. Instalações físicas afetas e/ou utilizadas pelo ciclo de estudos, se aplicável. (EN)

At the EHB facilities (locate in AquaValor), the theoretical and practical classes of the various CU will take place. In these facilities, besides the rooms equipped adequately for teaching, there is a computer lab equipped with 25 computers where hotel management software will be installed, offices for teachers, academic services, a coworking space, and a bar. There is also a laboratory dedicated to Food Hygiene and Safety that will support the PL lessons of the course with the same name. In the Premium Hotel, there will be available, exclusively during the school period or during defined hours, several spaces to support the PL classes of Accommodation Practices (4 rooms), Food and Beverage, and Oenogastronomy Practices ("Pool Room" with 174m2 that comprises a kitchen and a restaurant and bar room as well as a small room for the presentation of theoretical contents; "Kitchen" (with about 210 m2) in the period between 15:00 and 17:00) or Events Management ("Multipurpose Room" with 426m2). The Premium Hotel also provides a reception area for practical and laboratory classes in Practices of Accommodation and Accommodation Management. The Professional School of Chaves makes away 1 kitchen with 4 separate "working islands" for several working groups to work simultaneously in the PL of Food and Beverage and Enogastronomy Practices and, whenever necessary, to carry out events in the scope of the degree activities. The cession of spaces is duly protocolled with the IPB (protocols in point 11.1). It is in the project phase, with a conclusion foreseen for 2025, a student residence with spaces for PL in the context of the curricular units and for practice and autonomous study of the students - an accommodation practice office and an application bar. It is in the planning phase the construction of the definite EHB facilities with the creation of a "School-Hotel" space

7. 2. Sistemas tecnológicos e recursos digitais de mediação afetos e/ou utilizados especificamente pelos estudantes do ciclo de estudos. (PT)

No IPB está disponível uma plataforma pedagógica própria (IPB.virtual) onde cada estudante e professor pode aceder às unidades curriculares a que está inscrito e que leciona, respetivamente. Nesta plataforma virtual é possível encontrar os sumários, os recursos, uma sala de chat, uma plataforma de realização de testes e exames, um cacifo digital para os estudantes e uma caixa de correio eletrónico. Adicionalmente, está disponível uma plataforma própria para gestão de assuntos académicos (IPB.online), pagamento de propinas, carregamento de cartões de fotocópias e aquisição de senhas de cantina. Para além da plataforma pedagógica e de gestão, transversal aos ciclos de estudos lecionados no IPB, a EHB prevê a utilização de software específico de gestão hoteleira e o recurso dos profissionais qualificados das empresas gestoras desse software. A licenciatura em Direção e Gestão Hoteleira dispõem, ainda do acesso, a conteúdo específico em hotelaria e restauração através da biblioteca digital B-on.

7. 2. Sistemas tecnológicos e recursos digitais de mediação afetos e/ou utilizados especificamente pelos estudantes do ciclo de estudos. (EN)

The IPB has a pedagogical platform (IPB.virtual) where each student and teacher can access the curricular units they are enrolled in and teach, respectively. In this virtual platform, it is possible to find summaries, resources, a chat room, a platform for tests and exams, a digital student locker, and an e-mail box. Additionally, a specific platform is available for managing academic affairs (IPB.online), paying fees, loading photocopy cards, and acquiring canteen passwords. Besides the pedagogical and management platform, transversal to the study cycles taught in the IPB, the EHB foresees the use of specific hotel management software and the use of qualified professionals from the management companies of this software. The degree in Hospitality Management also has access to specific content in hotel and restaurant management through the digital library B-on.

7. 3. Principais equipamentos e materiais afetos e/ou utilizados pelo ciclo de estudos. (PT)

Nas instalações da EHB estão disponíveis equipamentos para apoio às aulas teórico práticas e práticas laboratoriais. Nomeadamente 60 computadores, 25 dos quais num laboratório de informática onde será instalado o software de gestão hoteleira para apoio às PL (por exemplo NewHotel), 3 sistemas de videoconferência, 5 sistemas de projeção, dos quais 2 portáteis, 2 televisões com sistema de videoconferência, acesso protocolado às soluções da eGDS Global Distribution Solutions como sejam o Booking Engine e o Channel Manager. No laboratório de Higiene e Segurança Alimentar, estão disponíveis 5 estufas de incubação, 2 rampas de filtração, 2 câmaras de fluxo laminar e 1 homogeneizador de amostras alimentares. Nas instalações do Hotel Premium, está disponível uma pequena cozinha, com dois fogões e espaço de refrigeração, para além da cozinha principal do hotel, adequadamente equipada. Existe uma sala multiusos preparada para a realização de eventos, incluindo vídeo projetor, e uma sala equipada com mesas e cadeiras. O hotel cede todas as louças, utensílios e outras ferramentas necessárias à prossecução das PL. Também a Escola Profissional de Chaves disponibiliza os equipamentos associados aos seus laboratórios de cozinha e restauração.

7. 3. Principais equipamentos e materiais afetos e/ou utilizados pelo ciclo de estudos. (EN)

In the EHB facilities is available equipment to support theoretical, practical and practical laboratory classes. Namely, 60 computers, 25 of which are in a computer lab where hotel management software will be installed to support the

PL (for example, NewHotel), 3 videoconferencing systems, 5 projection systems, of which 2 are portable, 2 televisions with the videoconferencing system, protocolled access to eGDS Global Distribution Solutions solutions such as Booking Engine and Channel Manager. In the Hygiene and Food Safety laboratory, 5 incubation greenhouses, 2 filtration ramps, 2 laminar flow chambers, and 1 food sample homogeniser are available. In the Premium Hotel facilities, a small kitchen is available, with two cookers and refrigeration space, and the hotel's central kitchen is fully and adequately equipped. A multipurpose room is prepared for events, including a video projector and a room equipped with tables and chairs. The hotel provides all utensils, and other tools necessary to carry out the PL. The Escola Profissional de Chaves also provides the equipment associated with its cooking and catering laboratories.

8. Atividades de investigação

8.1. Unidade(s) de investigação, no ramo de conhecimento ou especialidade do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua atividade científica.

Unidade de investigação	Classificação (FCT)	IES	Tipos de Unidade de Investigação	N.º de docentes do ciclo de estudos integrados
Centro de Economia e Finanças da Universidade do Porto (cef.up)	Muito Bom	Faculdade de Economia da Universidade do Porto (FEP/UP)		1
Centro de Estudos Anglisticos da Universidade de Lisboa (CEAUL/ULICES)	Muito Bom	Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa (FL/ULisboa)		1
Centro de Investigação de Montanha (CIMO)	Excelente	Instituto Politécnico de Bragança (IPBragança)	Institucional	1
Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (CITUR)	Bom	Instituto Politécnico de Leiria (IPLeia)	Polo	1
Centro de Línguas, Literaturas e Culturas (CLLC)	Muito Bom	Universidade de Aveiro (UA)		1
Centro de Literatura Portuguesa (CLP)	Muito Bom	Universidade de Coimbra (UC)		1
Unidade de Investigação Aplicada em Gestão (UNIAG)	Bom	Instituto Politécnico de Bragança (IPBragança)	Institucional	4

8.2. Lista dos principais projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais (PT)

O IPB, através da integração na Riptur - Rede de Instituições Públicas do Ensino Superior Politécnico com Cursos de Turismo – tem acesso a diversas iniciativas de cooperação científica e empresarial no âmbito do turismo cooperando com instituições que oferecem já formação na área da gestão hoteleira e restauração. Assim, possui uma relação consolidada com o CiTUR - uma unidade I&D que associa 17 IES - o que permite o acesso a uma rede de investigação privilegiada na área do turismo. Em simultâneo, é a sede da UNIAG, unidade de I&D que reúne investigadores do 4 Institutos Politécnicos localizados no Norte de Portugal e cuja investigação aplicada em gestão se foca de forma consistente na área do turismo e atividades conexas. Adicionalmente, colabora de forma continuada com as associações empresariais da região onde atua que, entre outras iniciativas, se materializa na participação em vários projetos como: o Programa INOVAR+ - projeto que visa promover a inovação na região e o Programa Turnat 4.0 que visa a criação e dinamização de uma estrutura técnica de gestão e tecnológica de apoio ao empreendedorismo, qualificado e criativo, que potencia a geração de ideias de negócio, a criação de novos produtos e empresas nas fileiras do turismo, agricultura e agroalimentar. A instituição coopera com a AHP - Associação da Hotelaria de Portugal, e possui protocolos com vários grupos hoteleiros com os quais desenvolve atividades de formação no seio da formação que já oferece ao nível dos CTeSP, licenciatura e mestrado. Vários dos docentes que colaboram com o ciclo de estudos agora proposto vêm desenvolvendo atividade de investigação no âmbito dos seguintes projetos: - Projeto GreenHealth: Estratégias digitais e baseadas em ativos biológicos para melhorar o bem estar e promover a saúde verde - NORTE-01-0145-FEDER-000042. Financiamento 1.250.016,42 €; - Projeto TURNOUT: Desenvolvimento do Turismo Outdoor da Região Norte de Portugal - POCI-01-0145-FEDER-032289. Financiamento 239.918,65€; - Projeto AquaValor: Centro de Valorização e Transferência de Tecnologia da Água - NORTE-01-0246-FEDER-000053, com o objetivo de dinamizar o setor das águas minerais como produtos âncora para o desenvolvimento regional e de promoção da atividade turística. Financiamento: 2.342.037,91€; - Projeto "Viver na

Casa da Avó” inserido nos Projetos de Investigação Científica e Desenvolvimento Tecnológico (IC&DT) NORTE-01-0145-FEDER-023637. Financiamento 126 865,29€; - Projeto de Criação de Redes de Cooperação Empresarial nas Zonas Rurais Transfronteiriças dos Sectores Agroalimentar (gourmet) e Turístico (CRECEER) integrado no Programa de Cooperação INTERREG V-A Espanha-Portugal 2014-2020. Financiamento 1.484.022,96€; - Projeto "Olive4All – "Património da Oliveira para o Desenvolvimento Sustentável: Sensibilização da Comunidade para o Património Vivo” aprovado no âmbito do programa Joint Programming Initiative on Cultural Heritage and Global Change. Financiamento de 550.000€.

8.2. Lista dos principais projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais (EN)

The IPB, through the integration in Riptur - Network of Public Polytechnic Higher Education Institutions with Tourism Courses - has access to several initiatives of scientific and business cooperation in the field of tourism, cooperating with institutions that already offer training in the area of hotel and restaurant management. Thus, it has a close relationship with CiTUR - an R&D unit that associates 17 HEIs - which allows access to a privileged research network in tourism. Simultaneously, it is the headquarters of UNIAG, an R&D unit that brings together researchers from 4 Polytechnic Institutes located in the North of Portugal and whose applied research in management focuses consistently on the area of tourism and related activities. Additionally, it collaborates continuously with business associations in the region where it operates that, among other initiatives, materialises in the participation in several projects such as: the INOVAR+ Program - a project that aims to promote innovation in the region and the Turnat 4.0 Program that aims to create and boost a technical, management and technological structure to support entrepreneurship, qualified and creative, which enhances the generation of business ideas, the creation of new products and companies in tourism, agriculture, and agribusiness. The institution cooperates with AHP - Hotel Association of Portugal. It has protocols with several hotel groups with which it develops training activities within the training it already offers in CTeSP, bachelor, and master levels. Several of the teachers who collaborate with the proposed study cycle have been developing research activity in the following projects: - Project GreenHealth: Digital and biological asset-based strategies to improve wellbeing and promote green health - NORTE-01-0145-FEDER-000042. Financing 1,250,016.42 €; - TURNOUT Project: Development of Outdoor Tourism in the North Region of Portugal - POCI-01-0145-FEDER- 032289. Financing 239,918.65 €; - AquaValor Project: Centre for the Valorisation and Transfer of Water Technology - NORTE-01-0246-FEDER-000053, to boost the mineral water sector as anchor products for regional development and promotion of tourism activity. Financing 2,342,037.91 €; - Viver na Casa da Avó" Project as part of the Scientific Research and Technological Development Projects (IC&DT) NORTE-01-0145-FEDER-023637. Financing 126 865.29 €; - Project for the Creation of Business Cooperation Networks in Rural Cross-Border Areas in the Agri-Food (gourmet) and Tourism Sectors (CRECEER) integrated with the INTERREG V-A Spain-Portugal Cooperation Programme 2014-2020. Financing 1,484,022.96 €; - Project "Olive4All - "Olive Heritage for Sustainable Development: Community Awareness of Living Heritage" approved under the Joint Programming Initiative on Cultural Heritage and Global Change Programme. Financing of 550,000 €.

9. Política de proteção de dados

9.1. Política de proteção de dados (Regulamento (UE) n.º 679/2016, de 27 de abril transposto para a Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto)

[IPB_Política de protecção de dados pessoais.pdf](#) | PDF | 568.4 Kb

10. Comparação com CE de referência

10.1. Exemplos de ciclos de estudos existentes em instituições de referência (PT)

Analisando o conjunto de instituições de referência no Espaço Europeu de Ensino Superior na área da gestão hoteleira, é possível identificar a "Ecole Hôtelière de Lausanne", a "Oxford School of Hospitality Management", a "Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL)" ou a "Breda University of Applied Sciences", como exemplos das instituições renomeadas localizadas um pouco por todo o espaço europeu. Da análise à oferta de ciclos de estudos destas entidades, nomeadamente ao ciclo de estudos em "International Hospitality Management", em "International Hotel Management" ou em "Hotel Management" é possível perceber que as suas estruturas curriculares são semelhantes aquela proposta (180 ECTS), e que as durações desses mesmos ciclos de estudos (3 anos), os seus objetivos gerais se aproximam de forma muito consistente com aqueles definidos e propostos para o presente ciclo de estudos.

10.1. Exemplos de ciclos de estudos existentes em instituições de referência (EN)

Analysing the set of reference institutions in the European Higher Education Area in the hotel management area, it is possible to identify the "Ecole Hôtelière de Lausanne", the "Oxford School of Hospitality Management", the "Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL)" or the "Breda University of Applied Sciences", as examples of renamed institutions all over the European territory. From the analysis of the study programmes offered by these entities, namely the study programmes in "International Hospitality Management", "International Hotel Management" or "Hotel Management", it is possible to observe that their curricular structures are similar to the one proposed (180 ECTS) and that the duration of these study programmes (3 years) and their general objectives are very close to those defined and proposed for the present study programme.

10.2. Comparação com objetivos de aprendizagem de ciclos de estudos análogos (PT)

Da análise dos ciclos de estudo em direção e gestão hoteleira identificados a nível europeu, é possível perceber que todos eles estão alinhados metodologicamente. Existe um consenso comum em não só dotar os estudantes do conhecimento global do setor hoteleiro, mas também, em estimular o desenvolvimento de competências (hard e soft), com base nos mais atuais conhecimentos técnicos e funcionais, nomeadamente nas áreas da gestão estratégica, operacional e funcional de unidades hoteleiras, nas áreas da internacionalização do setor da hotelaria e, também, nas áreas referentes à essencial transição digital da atividade hoteleira. Paralelamente, os múltiplos ciclos de estudos análogos existentes em instituições de referência no Espaço Europeu de Ensino Superior também indicam como objetivo de aprendizagem global a promoção do desenvolvimento de competências ao nível da utilização de técnicas e ferramentas de planeamento, controlo operacional e gestão eficiente e sustentável de recursos.

10.2. Comparação com objetivos de aprendizagem de ciclos de estudos análogos (EN)

From the analysis of the study cycles in hotel management identified at the European level, it is possible to see that all of them are methodologically aligned. There is a common consensus in not only providing students with a global knowledge of the hospitality sector but also in stimulating the development of skills (hard and soft) based on the most current technical and functional knowledge, namely in the areas of strategic, operational and functional management of hotel units, in the areas of internationalisation of the hospitality sector and, also, in the areas concerning the essential digital transition of the hotel activity. In parallel, the multiple cycles of similar studies existing in reference institutions in the European Higher Education Area also indicate as a global learning objective the promotion of the development of skills in the use of techniques and tools for planning, operational control and efficient and sustainable management of resources.

11. Estágios-Formação

11.1. e 11.2 Estágios e/ou Formação em Serviço

Mapa VI - Aquapura Douro Valley Hotel Villas, S.A. - Six Senses Douro Valley

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

Aquapura Douro Valley Hotel Villas, S.A. - Six Senses Douro Valley

11.1.2. Protocolo:

[Aquapura Douro Valley Hotel Villas, S.A. - Six Senses Douro Valley.pdf](#) | PDF | 904.8 Kb

Mapa VI - Cedência de Espaço - Escola Profissional de Chaves

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

Cedência de Espaço - Escola Profissional de Chaves

11.1.2. Protocolo:

[Cedência de Espaço Escola Profissional de Chaves.pdf](#) | PDF | 410.1 Kb

Mapa VI - Cedência de Espaço - Hotel Premium Chaves AquaFlaviae

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

Cedência de Espaço - Hotel Premium Chaves AquaFlaviae

11.1.2. Protocolo:

[Cedência de Espaço Hotel Premium.pdf](#) | PDF | 379.9 Kb

Mapa VI - Hotel Express Porto Centro Lda - iStay Hotel Porto Centro

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

Hotel Express Porto Centro Lda - iStay Hotel Porto Centro

11.1.2. Protocolo:

[Hotel Express Porto Centro Lda - iStay Hotel Porto Centro.pdf](#) | PDF | 972.5 Kb

Mapa VI - Hotel Premium Chaves Lda - Premium Chaves - Aqua Flavíae**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Hotel Premium Chaves Lda - Premium Chaves - Aqua Flavíae

11.1.2. Protocolo:

[Hotel Premium Chaves Lda - Premium Chaves - Aqua Flavíae.pdf](#) | PDF | 595.7 Kb

Mapa VI - Hotel Premium Maia Lda - Premium Porto Maia**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Hotel Premium Maia Lda - Premium Porto Maia

11.1.2. Protocolo:

[Hotel Premium Maia Lda - Premium Porto Maia.pdf](#) | PDF | 621.8 Kb

Mapa VI - Hotel Premium Porto Downtown Lda - Premium Porto Downtown**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Hotel Premium Porto Downtown Lda - Premium Porto Downtown

11.1.2. Protocolo:

[Hotel Premium Porto Downtown Lda - Premium Porto Downtown.pdf](#) | PDF | 599.4 Kb

Mapa VI - Hoti Aeroporto Hotel, S.A. - Melia Lisboa Aeroporto**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Hoti Aeroporto Hotel, S.A. - Melia Lisboa Aeroporto

11.1.2. Protocolo:

[Hoti Aeroporto Hotel, S.A. - Melia Lisboa Aeroporto.pdf](#) | PDF | 521.5 Kb

Mapa VI - Imongra II S.A. - Hotel do Caracol**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Imongra II S.A. - Hotel do Caracol

11.1.2. Protocolo:

[Imongra II S.A. - Hotel do Caracol.pdf](#) | PDF | 569.7 Kb

Mapa VI - Período Azul - Atividades Hoteleiras e Artísticas Unipessoal, Lda**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Período Azul - Atividades Hoteleiras e Artísticas Unipessoal, Lda

11.1.2. Protocolo:

[Período Azul - Atividades Hoteleiras e Artísticas Unipessoal, Lda.pdf](#) | PDF | 890.9 Kb

Mapa VI - Sociedade Forte S. Francisco Hotéis Lda - Forte de S. Francisco Hotel**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Sociedade Forte S. Francisco Hotéis Lda - Forte de S. Francisco Hotel

11.1.2. Protocolo:

[Sociedade Forte S. Francisco Hotéis Lda - Forte de S. Francisco Hotel.pdf](#) | PDF | 946.7 Kb

Mapa VI - Sociedade Gestora e Exploradora de Hotéis e Resorts, S.A. - Nau Palácio do Governador**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Sociedade Gestora e Exploradora de Hotéis e Resorts, S.A. - Nau Palácio do Governador

11.1.2. Protocolo:

[Sociedade Gestora e Exploradora de Hotéis e Resorts, S.A. - Nau Palácio do Governador.pdf](#) | PDF | 1,004.9 Kb

Mapa VI - Sociedade Termal de Unhais da Serra - H2otel - Congress Medical SPA**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Sociedade Termal de Unhais da Serra - H2otel - Congress Medical SPA

11.1.2. Protocolo:

[Sociedade Termal de Unhais da Serra - H2otel - Congress Medical SPA.pdf](#) | PDF | 937.5 Kb

Mapa VI - Solverde - Soc. de Investimentos Turísticos da Costa Verde S.A. - Hotel Casino Chaves**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Solverde - Soc. de Investimentos Turísticos da Costa Verde S.A. - Hotel Casino Chaves

11.1.2. Protocolo:

[Solverde - Soc. de Investimentos Turísticos da Costa Verde S.A. - Hotel Casino Chaves.pdf](#) | PDF | 998.5 Kb

Mapa VI - Vieiramar - Empreendimentos Turísticos S.A. - Cristal Vieira Praia & Spa**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Vieiramar - Empreendimentos Turísticos S.A. - Cristal Vieira Praia & Spa

11.1.2. Protocolo:

[Vieiramar - Empreendimentos Turísticos S.A. - Cristal Vieira Praia & Spa.pdf](#) | PDF | 884.5 Kb

Mapa VI - Vila Baleira Porto Santo S.A. - Hotel Vila Baleira - Porto Santo**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Vila Baleira Porto Santo S.A. - Hotel Vila Baleira - Porto Santo

11.1.2. Protocolo:

[Vila Baleira Porto Santo S.A. - Hotel Vila Baleira - Porto Santo.pdf](#) | PDF | 850.6 Kb

Mapa VI - Vila Galé-Sociedade de Empreendimentos Turísticos S.A. - Vila Galé Collection Douro**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

Vila Galé-Sociedade de Empreendimentos Turísticos S.A. - Vila Galé Collection Douro

11.1.2. Protocolo:

[Vila Galé-Sociedade de Empreendimentos Turísticos S.A. - Vila Galé Collection Douro.pdf](#) | PDF | 614.6 Kb

Mapa VI - VMPS-Águas e Turismo S.A. - Pedras Salgadas SPA & Nature Park**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

VMPS-Águas e Turismo S.A. - Pedras Salgadas SPA & Nature Park

11.1.2. Protocolo:

[VMPS-Águas e Turismo S.A. - Pedras Salgadas SPA & Nature Park.pdf](#) | PDF | 587.6 Kb

Mapa VI - VMPS-Águas e Turismo S.A. - Vidago Palace Hotel**11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:**

VMPS-Águas e Turismo S.A. - Vidago Palace Hotel

11.1.2. Protocolo:

[VMPS-Águas e Turismo S.A. - Vidago Palace Hotel.pdf](#) | PDF | 578.4 Kb

11.2. Plano de distribuição dos estudantes**11.2. Plano de distribuição dos estudantes pelos locais de estágio e/ou formação em serviço demonstrando a adequação dos recursos disponíveis:**

[Plano de distribuição de alunos por estágio.pdf](#) | PDF | 358 Kb

11.3. Recursos institucionais**11.3. Recursos da instituição para o acompanhamento dos estudantes (PT):**

Durante o período de estágios os estudantes terão orientação pedagógica dos docentes afetos ao ciclo de estudo (CE) e serão acompanhados, em cada contexto de estágio, por profissionais de gestão hoteleira em exercício de funções. A organização e gestão dos estágios é da responsabilidade da coordenação do CE, com o apoio do elemento do pessoal não docente afeto às tarefas administrativas, de forma a garantir que os estágios permitam obter as aptidões e competências específicas previstas para a unidade curricular e objetivos gerais do CE. A coordenação do CE é, também, responsável pela elaboração do regulamento de estágio e adoção dos mecanismos de avaliação da qualidade de funcionamento das UC, e dos docentes a elas afetos, de acordo com as regras da instituição. É política da instituição rever, periodicamente, todos os protocolos de estágios realizando os ajustamentos necessários face às necessidades do CE, sendo constituídos novos protocolos sempre que se justifique.

11.3. Recursos da instituição para o acompanhamento dos estudantes (EN):

During the internship period, the students will have pedagogical supervision by the teachers assigned to the study cycle (SC). In each internship context, they will be accompanied by hotel management professionals. The organisation and management of internships is the responsibility of the SC coordination, with the support of the non-teaching staff member assigned to administrative tasks, to ensure that internships allow the achievement of specific skills and competencies foreseen for the curricular unit and general objectives of the SC. The SC coordination is also responsible for drafting the internship regulations and adopting the mechanisms for evaluating the quality of operation of the course units and the teaching staff assigned to them following the institution's rules. The institution's policy is to periodically review all the internship protocols and make the necessary adjustments according to the EC's needs, with new protocols being established whenever justified.

11.4. Orientadores cooperantes**11.4.1. 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:**

[Mecanismos para avaliação e seleção de orientadores.pdf](#) | PDF | 499.8 Kb

11.4.2. Mapa VII. Orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em serviço (obrigatório para ciclo de estudos com estágio obrigatório por Lei)

Nome	Instituição	Categoria	Habilitação Profissional	Nº de anos de serviço
Ana Rita Silva	H2otel - Congress & Medical SPA	Diretora-Geral	Licenciatura	6
André Buldini	Six Senses Douro Valley	Diretor Geral	Licenciatura	10
Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia	Porto Maia	Diretora	Licenciatura	30
Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia	Hotel Premium Chaves Aqua Flaviae	Diretora	Licenciatura	30
Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia	Porto Downtown	Diretora	Licenciatura	30
Andrea Leguisamo Daisson Ramos Correia	iStay Hotel Porto Centro	Diretora	Licenciatura	30
Carlos Costa	Nau Hotels & Resorts - Palácio do Governador	Administrador Executivo	Licenciatura	13
Cátia Alexandra Leão de Andrade Oliveira	Hotel Vila Baleira	Responsável dos Recursos Humanos	Licenciatura	8
Joaquim Santos	Hotel Casino Chaves	Diretor	Licenciatura	26
Lília Martins de Oliveira	Cristal Vieira Praia & Spa	Diretora de Recursos Humanos	Licenciatura	9
Liliana Carvalho	Forte de S. Francisco Hotel	Gerente	Licenciatura	11
Manuel Veloso da Silva	Hoti Aeroporto Hotel	Diretor	Licenciatura	10
Maria José David	Pedras Salgadas Spa & Nature Park	Diretora Geral	Licenciatura	20
Maria José David	Vidago Palace Hotel	Diretora Geral	Licenciatura	20
Maria Manuela dos Ramos Pais Henrique Vitorino	Boticas Hotel Art & Spa	Diretora	Licenciatura	10
Rui Miguel Abrantes	Hotel Casino Chaves – Solverde	Diretor de Recursos Humanos	Licenciatura	12
Vasco Cardoso Parente do Patrocínio	Vila Galé Collection Douro	Diretor	Licenciatura	18

12. Análise SWOT

12.1. Pontos fortes. (PT)

- Cultura de qualidade assente no SiGQ
- Ambiente multidisciplinar, assente em áreas científicas e centros de investigação relacionados com as áreas científicas do NCE

- Organização semestral por áreas científicas consideradas relevantes no setor da hotelaria
- Corpo docente especializado e altamente qualificado nas áreas científicas do NCE e com formação em metodologias pedagógicas inovadoras
- Forte componente laboratorial em instalações de unidade hoteleira e escola profissional, adaptadas para o ensino prevendo-se a adoção do conceito "Escola-Hotel" como um mecanismo de caráter prático para aquisição de competências e favorecimento da integração no mercado de trabalho
- Disponibilidade de equipamentos adequados à prática simulada
- Locais de estágio diversificados na área de atuação do NCE e parcerias nas áreas científicas do NCE
- Disponibilidade, no IPB, de um gabinete de empreendedorismo e incubação de empresas e de apoio à empregabilidade

12.1. Pontos fortes. (EN)

- A quality culture based on the SiGQ
- Multidisciplinary environment, based on several scientific areas and research centers related to the NCE scientific areas
- Semester organisation by scientific areas considered relevant in the hospitality sector
- Specialised and highly qualified teaching staff in the NCE scientific areas and trained in innovative teaching methodologies
- Strong laboratory component in a hotel unit and professional school facilities adapted for teaching, foreseeing the adoption of the "School-Hotel" concept as a practical mechanism for acquiring competencies and favouring integration in the labour market
- Availability of adequate equipment for simulated practice
- Diversified internship locations in the NCE's area of action and partnerships in the NCE's scientific areas
- Availability in the IPB of an entrepreneurship and business incubation office and employability support

12.2. Pontos fracos. (PT)

- Reconhecimento da necessidade de contratar pessoal docente a tempo integral e parcial qualificado, com doutoramento ou título de especialista, na nova área de formação proposta pelo IPB
- Ainda reduzida investigação dedicada exclusivamente à área científica da hotelaria e restauração e de integração de docentes nos centros de investigação institucionais
- Interioridade do IPB e localização da instituição em regiões com pressão demográfica negativa e menor capacidade de atração de jovens, em comparação com os grandes centros urbanos
- Reduzida participação do curso de Direção e Gestão Hoteleira em redes internacionais de networking
- Fase de instalação da EHB, no momento da submissão do NCE, e a não conclusão das instalações do campus pedagógico e de inovação até ao momento da avaliação do mesmo

12.2. Pontos fracos. (EN)

- Recognition of the need to hire full-time and part-time qualified teaching staff, with PhD or specialist title, in the new training area proposed by the IPB
- Still reduced research dedicated exclusively to the scientific area of hospitality and catering and integration of teaching staff in institutional research centres
- Inlandness of the IPB and location of the institution in regions with negative demographic pressure and less capacity to attract young people, in comparison with large urban centres
- Reduced participation of the Hospitality Management course in existent international networks
- Installation phase of the EHB, at the time of submission of the NCE, and the non-completion of the pedagogical and innovation campus facilities by the time of its evaluation

12.3. Oportunidades. (PT)

- Inexistência de oferta formativa similar na região, traduzindo-se numa oportunidade de alavancagem da qualificação no setor hoteleiro
- Consolidação da EHB e a construção de instalações pedagógicas e de investigação apropriadas para o ensino prático conforme conceito de "Escola-Hotel"
- Protocolos com grupos hoteleiros de prestígio internacional o que facilita a ligação ao mercado de trabalho e fomenta a empregabilidade
- Internacionalidade do IPB e a forte componente linguística do NCE facilita a mobilidade (outgoing and incoming) no âmbito de estudos e estágios assim como a empregabilidade internacional
- Dinamização do potencial turístico da região envolvente com destaque para os seus ativos diferenciadores (história, cultura e identidade, natureza, água), qualificadores (gastronomia e vinhos) e ativo emergente (bem-estar), através da qualificação de recursos humanos como preconiza a Estratégia Turismo 2027
- Correção de assimetrias demográficas e atração de jovens para o interior

12.3. Oportunidades. (EN)

- Non-existence of similar training offer in the region, translating into an opportunity to leverage the hospitality sector qualifications
- Consolidation of the EHB and the construction of pedagogical and research facilities appropriate for practical teaching according to "Hotel-School" concept
- Protocols with hotel groups of international prestige that facilitate the labour market connection and foster

employability

- IPB's internationality and the course's linguistic solid component facilitate mobility (outgoing and incoming) in the scope of studies and internships as well as international employability
- Boost the tourism potential of the surrounding region with emphasis on its differentiating (history, culture and identity, nature, water), qualifying (gastronomy and wines) and emerging assets (well-being) through the qualification of human resources as recommended in the Tourism Strategy 2027
- Correction of demographic asymmetries and attraction of young people

12.4. Constrangimentos. (PT)

- Conjuntura económica com implicações na redução do financiamento público e constrangimento financeiro para o desenvolvimento de projetos de construção de instalações e aquisição de equipamentos
- Contexto socioeconómico débil relacionado com a interioridade e o caráter periférico da região associado à forte pressão demográfica negativa
- Concorrência com as instituições do ensino superior dos grandes centros urbanos para angariação de alunos
- Os efeitos provocados pela pandemia COVID-19 e atual instabilidade política e macroeconómica global, nomeadamente na existência de limitações ao nível do investimento no setor hoteleiro e, conseqüentemente, na sua atividade
- Incertezas sobre a evolução da situação macroeconómica global e nacional, desenvolvimento do país e das políticas nacionais para o setor hoteleiro que colocam em causa a formação de profissionais altamente qualificados, salientando a carência de oportunidades de desenvolver a atividade profissional no país

12.4. Constrangimentos. (EN)

- Economic climate with implications in the reduction of public funding and financial constraints for the development of projects for the construction of facilities and acquisition of equipment
- Weak socio-economic context related to the interiority and peripheral nature of the region associated with the strong negative demographic pressure
- Competition with higher education institutions in large urban centres for the attraction of students
- The effects caused by the COVID-19 pandemic and current global political and macroeconomic instability, namely in the existence of limitations on the level of investment in the hotel sector and, consequently, in its activity
- Uncertainties about the evolution of the global and national macroeconomic situation, the country's development and national policies for the hotel sector that put into question the training of highly qualified professionals, highlighting the lack of opportunities to develop a professional activity in the country

12.5. Conclusões. (PT)

O ciclo de estudos proposto representa uma oportunidade de excelência para o setor da hotelaria e restauração em Portugal e, em particular, para as regiões de Alto Tâmega e Barroso, Terras de Trás-os-Montes e Alto Douro onde, atualmente, não existe oferta formativa similar. A integração de recursos altamente especializados, com formação ao nível do doutoramento e título de especialista, numa estreita proximidade com o contexto prático do setor, permitirá às unidades hoteleiras da região a geração de serviços e produtos com valor acrescentado, assim como responder aos atuais desafios da globalização e transição digital. A articulação entre a EHB, e as restantes escolas do IPB, o AquaValor e diferentes unidades hoteleiras do Alto Tâmega e Barroso, Terras de Trás-os-Montes e Alto Douro, a proximidade a Espanha e o reconhecido caráter internacional da instituição servirá de elemento de atração para estudantes nacionais e internacionais, que se têm vindo a mostrar extremamente interessados em ciclos de estudos articulados com o mercado de trabalho. Este ciclo de estudos, conforme se encontra definido, será lecionado por uma equipa de docentes multidisciplinar, do quadro ou especialmente contratados para o efeito. Adicionalmente, o ciclo proposto apresenta um conjunto de atividades de I&D relacionadas com as áreas temáticas lecionadas, nas quais os alunos poderão participar, sendo os resultados dessas atividades incorporados na componente letiva.

Apesar da identificação de possíveis constrangimentos, nomeadamente no que diz respeito ao difícil e incerto contexto socioeconómico nacional e internacional e à dificuldade de contratação de docentes especialistas na principal área do curso, acredita-se que estes não interfiram com o normal funcionamento das unidades curriculares propostas nem com o alcance dos objetivos propostos e o aproveitamento das oportunidades que se colocam. A Instituição reconhece que é necessário concluir as instalações definitivas do campus pedagógico e de investigação da EHB, aumentar o nº de docentes especialistas assim como a produção científica na área específica da Hotelaria e Restauração e criar uma forte rede de parcerias com outras instituições de ensino superior nacional e internacional. No entanto, encontra-se comprometida com a prossecução dos projetos em curso, a contratação de docentes nesta área sendo eixo estratégico a promoção da investigação científica e a participação em atividades de investigação diretamente relacionadas com a área fundamental do NCE. A aprovação do CE com conseqüente crescimento da massa crítica associada à área fundamental do CE, assim como, a dinamização de parcerias com outras IES nacionais e internacionais, U&I como a UNIAG ou o CITUR, laboratórios colaborativos e organizações públicas e privadas conduzirão à participação em atividades de desenvolvimento profissional e de investigação promovendo um aumento de projetos de investigação, desenvolvimento e inovação na área fundamental do NCE

12.5. Conclusões. (EN)

The proposed cycle of studies represents an opportunity of excellence for the hospitality sector in Portugal and, in particular, for the regions of Alto Tâmega e Barroso, Terras de Trás-os-Montes and Alto Douro where, currently, there is no similar training supply. The integration of highly specialised resources, with training at the PhD level and a specialist title close to the practical context of the sector, will allow the hotel units of the region to generate

services and products with added value, as well as respond to the current challenges of globalisation and digital transition. The articulation between the EHB, the other IPB's schools, AquaValor and different hotel units of Alto Tâmega and Barroso, Terras de Trás-os-Montes and Alto Douro, the proximity to Spain and the recognised international character of the institution will serve as an element of attraction for national and international students, who have been proving to be extremely interested in study cycles articulated with the labour market. This cycle of studies, as defined, will be taught by a multidisciplinary team of teachers, permanent or specially hired for that purpose. Additionally, the proposed cycle presents a set of R&D activities related to the thematic areas in which the students may participate. The results of these activities are incorporated into the teaching component. Despite the identification of possible constraints, namely regarding the difficult and uncertain national and international socioeconomic context and the difficulty in hiring specialist teachers in the main area of the cycle, it is believed that these will not interfere with the normal functioning of the proposed curricular units or with the achievement of the proposed objectives and the exploitation of the opportunities that arise. The institution recognises that it is necessary to complete the definitive installations of the pedagogical and research campus of the EHB, to increase the number of specialist teachers and the scientific production in the specific area of Hotel and Restaurant Management and to create a more robust partnership network with other national and international higher education institutions. However, it is committed to continuing ongoing projects, hiring teachers in this area, promoting scientific research, and participating in research activities directly related to the core area of the course. The course approval, with the consequent growth of the critical mass associated with the fundamental area, as well as the creation of a pedagogical and research campus and the dynamisation of partnerships with other national and international HEIs, R&D units such as UNIAG or CITUR, collaborative laboratories and public and private organisations, will lead to participation in professional development and research activities in the course fundamental area.