	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)	MODELO PED.009.03
---	---	-----------------------------

<i>Curso</i>	Gestão Hoteleira / Restauração e Catering						
<i>Unidade curricular (UC)</i>	Contabilidade de Gestão						
<i>Ano letivo</i>	2023-2024	<i>Ano</i>	2.º	<i>Período</i>	2.º semestre	<i>ECTS</i>	4
<i>Regime</i>	Obrigatório	<i>Tempo de trabalho (horas)</i>		Total: 108	Contacto: 45		
<i>Docente(s)</i>	Professora Doutora Aida Maria de Brito Martins						
<input checked="" type="checkbox"/> <i>Responsável da UC ou</i> <input type="checkbox"/> <i>Coordenador(a) Área/Grupo Disciplinar</i> <input type="checkbox"/> <i>Regente (cf. situação de cada Escola)</i>	Professora Doutora Rute Maria Abreu						

GFUC CUMPRIDO

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Tendo em consideração os objetivos que os cursos de Gestão Hoteleira e de Restauração e Catering pretendem atingir, os conteúdos programáticos visam essencialmente que o estudante seja capaz de:

- a) Reconhecer a importância da existência de um sistema de contabilidade de gestão ou interna nas empresas;*
- b) Estabelecer a forma de distribuição e classificação dos diferentes gastos, rendimentos e resultados, de acordo com os objetivos traçados para a empresa;*
- c) Obter conhecimentos e competências de planificação, organização e coordenação de um sistema de contabilidade de gestão para o setor da hotelaria, nomeadamente o USALI;*
- d) Adquirir conhecimentos de um sistema de contabilidade de gestão para o setor da restauração;*
- e) Desenvolver a sua capacidade de análise da informação processada.*

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. *Contabilidade de Gestão*
 - 1.1. *Âmbito e objetivos*
 - 1.2. *Definição*
2. *Classificação dos Gastos*
 - 2.1. *Por centros de responsabilidade*
 - 2.2. *Por atividades*
 - 2.3. *Por natureza*
 - 2.4. *Gastos reais e Gastos básicos*
 - 2.5. *Desdobramento dos gastos e suas limitações*
 - 2.6. *Gastos diferenciais, irrelevantes e de oportunidade*
 - 2.7. *Relação entre Gastos e volume*
3. *Contabilidade de Gestão no Setor Hoteleiro - USALI*
 - 3.1. *Caracterização*
 - 3.2. *Objetivos*
 - 3.3. *Estrutura do Hotel*
 - 3.3.1. *Departamentos Operacionais*

<p>POLI ESCOLA SUPERIOR TURISMO HOTELARIA TÉCNICO GUARDA</p>	<p>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</p>	<p>MODELO PED.009.03</p>
--	--	-------------------------------------

3.3.2. Departamentos Auxiliares

3.4. Departamentos operacionais

3.4.1. Caracterização, cálculo de resultado departamental e análise

- 3.4.1.1. Departamento de Alojamento
- 3.4.1.2. Departamento de Alimentação e Bebidas
- 3.4.1.3. Outros Departamentos Operacionais

3.5. Departamentos Auxiliares

3.5.1. Caracterização, cálculo de resultado departamental e análise

- 3.5.1.1. Administração Geral
- 3.5.1.2. Sistemas de Informação e Telecomunicações
- 3.5.1.3. Vendas e Marketing
- 3.5.1.4. Manutenção e reparação
- 3.5.1.5. Energias
- 3.5.1.6. Refeitório dos trabalhadores

3.6. Análise de indicadores operacionais e financeiros

4. Contabilidade de Gestão na Restauração

- 4.1. Introdução
- 4.2. Demonstração operacional resumo
- 4.3. Demonstrações auxiliares detalhadas
- 4.4. Indicadores da restauração


3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC

Tendo em vista atingir o objetivo “Reconhecer a importância da existência de um sistema de contabilidade de gestão ou interna nas empresas” será lecionado o ponto 1. O ponto 2 tem como meta o objetivo “Estabelecer a forma de distribuição e classificação dos diferentes gastos, rendimentos e resultados, de acordo com os objetivos traçados para a empresa”, ao passo que os objetivos “Obtenção de conhecimentos e competências de planificação, organização e coordenação de um sistema de contabilidade de gestão para o setor da hotelaria, nomeadamente o USALI” e “Desenvolvimento da capacidade de análise da informação processada” serão alcançados com a leção do ponto “Contabilidade de Gestão no Setor Hoteleiro – USALI”. Os objetivos “Adquirir conhecimentos de um sistema de contabilidade de gestão para o setor da restauração” e “Desenvolver a sua capacidade de análise da informação processada” serão atingidos através do ponto 4.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

Obrigatória

- Brito, A. (2024). *Contabilidade de Gestão na Hotelaria e Restauração*. ESTH/IPG.
- Caiado, A. (2015). *Contabilidade Analítica e de Gestão*. 8ª Edição, Áreas Editora.

	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)	MODELO PED.009.03
---	---	-----------------------------

Canals, L. (2010). *Hotel Control – Gestión Económica Práctica y Análisis de las Operaciones en un Establecimiento de Alojamento Turístico*. Laertes Ediciones, Barcelona.

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

Santos, L. e Outros (2016). *Contabilidade de Gestão Hoteleira*. ATF – Edições Técnicas.

Schmidgall, A. (2016). *Hospitality Industry Managerial Accounting 8th Edition*. Publisher: Educational Institute of the American Hotel Motel Association.

Uniform System of Accounts for the Lodging Industry (2014). 11th Edition, American Hotel & Lodging Educational Institute.

Recomendada

Franco, Victor e Outros (2005) *Contabilidade de Gestão – O Apuramento dos Custos e a Informação de Apoio à Decisão – Volume I*. Publisher Team.

Franco, V. e Outros (2012). *Temas de Contabilidade de Gestão - Gestão orçamental e medidas financeiras de avaliação de desempenho, 3ª Edição*.

Lamelas, J. (2004). *Sistema Uniforme de Contabilidade Analítica de Gestão Hoteleira – Um Estudo de Caso*, VISLIS Editores.

Nabais, C. e Nabais, F. (2016). *Prática de Contabilidade Analítica e de Gestão*. Editor Lidel

Sistema de Normalização Contabilística. 6ª Edição. Porto Editora.

Vieira, J. (2014). *Contabilidade de Gestão - Estratégia de Custos e de Resultados*. Rei dos Livros.

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

A **metodologia** consistirá na exposição, pela docente, dos conceitos teóricos, seguida da apresentação de exemplos e realização de exercícios propostos. Adicionalmente é ainda aplicado o trabalho de campo, através da realização de um trabalho.

Os alunos poderão optar entre dois **tipos de avaliação**: *contínua ou final*.

Avaliação contínua - o aluno obterá aprovação, através da média ponderada dos seguintes fatores, quando a classificação for igual ou superior a dez (10) valores:

- Primeiro fator – realização de uma frequência, com uma ponderação de 60% na nota final, com nota mínima de sete valores e meio;
- Segundo fator – Realização de um trabalho de grupo, no máximo constituído por 3 elementos, o qual será apresentado em sala de aula, com uma ponderação de 30%;
- Terceiro fator – assiduidade e participação, com uma ponderação de 10%.

No caso dos trabalhadores-estudantes, a aprovação será obtida através da média da média ponderada dos seguintes fatores:

<p>POLI ESCOLA SUPERIOR TURISMO HOTELARIA TÉCNICO GUARDA</p>	<p>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</p>	<p>MODELO PED.009.03</p>
---	--	--------------------------------------

- Primeiro fator – realização de uma frequência, com uma ponderação de 65% na nota final, com nota mínima de sete valores e meio;

- Segundo fator – Realização de um trabalho de grupo, no máximo até 3 elementos, o qual será apresentado em sala de aula, com uma ponderação de 35%.

Avaliação final - o estudante que não obteve aproveitamento na avaliação contínua, ou não a realizou, poderá obter aprovação quando a classificação do exame, na época normal ou na época de recurso, for igual ou superior a dez valores, conforme datas a marcar pela Direção da Escola.

6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UC

De modo a alcançar todos os objetivos definidos, a metodologia consistirá, para todos eles, na exposição, pela docente, dos conceitos teóricos, seguida da apresentação de exemplos e realização de exercícios propostos.

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

A avaliação contínua implica a obrigatoriedade de uma presença mínima obrigatória de 75% às aulas; excetuam-se os alunos trabalhadores-estudantes.

8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Docente: Aida Brito

Email: aida.brito@ipg.pt

Gabinete: B24 da ESTH; Telef: +351 320 800

Horário de atendimento: terças, das 11:30 às 12:30

Coordenador da Área Disciplinar: Rute Abreu

Email: ra@ipg.pt

Telefone (351) 271 220 120 (VoIP. 1250); Gabinete: 50 da ESTG

DATA

19 de fevereiro de 2024

ASSINATURAS

A Docente

(Professora Doutora Aida Maria de Brito Martins)

A Responsável pela Área/Grupo Disciplinar

(Professora Doutora Rute Maria Abreu)