

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

Curso	Gestão Hoteleira e Restauração e Catering						
Unidade curricular (UC)	Gestão de Alimentos e Bebidas						
Ano letivo	2023/2024	Ano	2.º	Período	1.º semestre	ECTS	Clique
Regime	Obrigatório	Tempo de trabalho (horas)			Total: 108	Contacto: 45	
Docente(s)	Adriano Costa						
<input type="checkbox"/> Responsável da UC ou <input checked="" type="checkbox"/> Coordenador(a) Área/Grupo Disciplinar <input type="checkbox"/> Regente (cf. situação de cada Escola)	Gonçalo Poeta Fernandes						

GFUC PREVISTO

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular visa contribuir para a formação dos alunos ao nível da chefia do departamento de alimentação e bebidas, em empresas hoteleiras, de restauração ou de catering.

Nesse sentido ser-lhe-á transmitida a importância e sensibilizada a consciência para o ciclo operacional do departamento de Alimentação e Bebidas, profissional, bem como o conhecimento sobre as diversas técnicas de controlo e gestão da produção e serviços de restauração.


Pretende-se que os discentes obtenham conhecimentos teóricos e práticos de métodos e técnicas de controlo, gestão e planeamento em todas as operações de alimentação e bebidas. No final o aluno deverá ser capaz de participar, organizar e planificar as diversas tarefas inerentes ao controlo e gestão da produção e serviços de restauração.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- 1- Caracterização das operações de alimentos e bebidas
- 2- O ciclo operacional de alimentação e bebidas
- 3- O controlo de alimentação e bebidas
- 4- Gestão da produção de comidas e bebidas
- 5- Gestão das vendas de comidas e bebidas
- 6- A orçamentação em alimentação e bebidas
- 7- As tecnologias ao serviço de alimentação e bebidas

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

A coerência evidencia-se no facto de haver consonância entre os objetivos e os conteúdos. Assim:

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


O primeiro ponto dos objetivos – conhecimento profundo ao nível da chefia do departamento de alimentação e bebidas, em empresa hoteleiras, de restauração ou de catering – corresponde aos dois primeiros pontos dos conteúdos programáticos – Caracterização das operações de alimentação e bebidas e o ciclo operacional de alimentação e bebidas.

O segundo ponto dos objetivos – conhecimento das técnicas de controlo e gestão da produção e serviços dos serviços de restauração – corresponde aos pontos três, quatro e cinco dos conteúdos programáticos – O controlo de alimentação e bebidas, Gestão da produção de comidas e bebidas e gestão das vendas de comidas e bebidas.

O quarto e último objetivo – gestão e planeamento de todas as operações de alimentação e bebidas – corresponde aos dois últimos dos conteúdos programáticos – A orçamentação em alimentação e bebidas e o uso das tecnologias aplicadas ao serviço de alimentação e bebidas.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

- ✚ Brito, Fernando (2017). *Manual Prático de Gestão e Controlo de Alimentos e Bebidas*. Editora Épica, Lisboa.
- ✚ Costa, Adriano (2023). *Cadernos de apoio à unidade curricular de Gestão de Alimentos e Bebidas*.
- ✚ Gomes, José Henrique Varela (2018). *Menu Pricing*. Novas Edições Académicas;
- ✚ Gomes, Vitor (2023). *Restauração: Técnicas e Práticas*. Edições Lidel, Lisboa.
- ✚ Gomes, Vitor (2017). *Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas*. Edições Lidel, Lisboa;
- ✚ Gomes, Vitor; Revés, Paulo (2018). *Catering e Banqueting – Organização e Prática*. Edições Lidel, Lisboa;
- ✚ Moser, Francisco (2002). *Manuel de Gestão de Alimentos e Bebidas*. Edições CETOP. Lisboa.

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

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Avaliação contínua:

A avaliação contínua consistirá na realização de duas provas escritas que determinará 90% da classificação final do aluno. Os restantes 10% serão atribuídos à participação e presenças em sala de aula.

É também condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 75% das aulas. Excluem-se a este pressuposto, os alunos com o estatuto de trabalhador estudante.

Estes alunos terão de obter nas provas escritas uma classificação mínima de 8 valores. Para obter aprovação na UC, o aluno terá de obter uma nota final igual ou superior a 10 valores, tendo em consideração os pesos atribuídos a cada item da avaliação (provas escritas e participação e presença nas aulas) e os critérios estabelecidos, nomeadamente de nota mínima na prova escrita.

Data da realização das provas escritas:

1º Teste: 27 de Novembro de 2023 (na hora da aula)

2º Teste: 08 de Janeiro de 2024 (na hora da aula)

Avaliação Final

A avaliação final consistirá na realização de uma prova escrita que determinará a classificação final do aluno, a realizar na época de exame da referida unidade curricular.

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

Relacionar cada objetivo de aprendizagem com as metodologias de ensino aplicadas à UC.

A metodologia central a aplicar passa pela introdução das dimensões teórico-práticas das questões a tratar, incutindo uma visão global e coerente das temáticas em análise. Incentiva-se à intervenção e a iniciativa individual, bem como a reflexão coletiva. A avaliação é um elemento essencial e integrante do processo de ensino-aprendizagem, considerando como um processo integral, sistemático, gradual e contínuo, de forma a proporcionar feedbacks reguladores do processo. Entende-se a avaliação como um processo dinâmico e com uma dimensão formativa, através da participação ativa dos estudantes através, por exemplo, de questões, comentários, sugestões, reveladoras do interesse e da capacidade

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

dos mesmos relativamente aos conteúdos abordados. Para além disso serão realizados vários exercícios práticos em sala de aula.

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

De acordo com o que foi referido nas metodologias de avaliação.

8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Adriano Costa

e-mail: a.costa@ipg.pt

Gabinete: 6229

Horário de atendimento: Afixado na porta do gabinete.

9. OUTROS

Nada a referir.

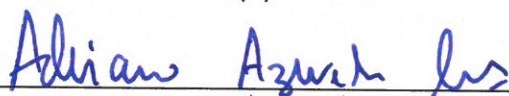
DATA

25 de setembro de 2023

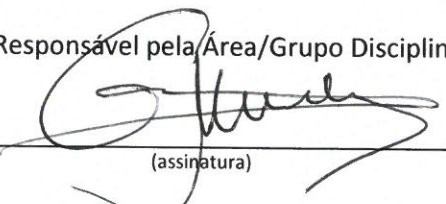
ASSINATURAS

Assinatura dos Docentes, Responsável/Coordenador(a)/Regente da UC ou Área/Grupo Disciplinar

O(A) Docente


(assinatura)

O(A) Responsável pela Área/Grupo Disciplinar


(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)


(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)