

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

Curso	Gestão Hoteleira (GH), Turismo e Lazer (TL) e Restauração e Catering (RC)						
Unidade curricular (UC)	Gestão de Recursos Humanos						
Ano letivo	2022-2023	Ano	3º		1.º semestre	ECTS	4
Regime	Obrigatório	Tempo de trabalho (horas)			Total: 108	Contacto: 45	
Docente(s)	Prof. Romeu Lopes (PhD)						
☐ Responsável	da UC ou		Prof. Maria Manuela Natário (PhD)				
☒ Coordenador(a)	Área/Grupo Disciplinar						
☐ Regente	(cf. situação de cada Escola)						

GFUC PREVISTO

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

O programa de GRH visa complementar os conhecimentos obtidos noutras unidades curriculares da licenciatura, conduzindo ao desenvolvimento de competências para a formulação e implementação de políticas, estratégias e práticas de gestão dos recursos humanos.

Pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos em termos de conceitos e práticas associadas às principais áreas de intervenção no domínio da gestão de pessoas, nomeadamente: os processos de recrutamento; seleção e integração das pessoas nas organizações; a avaliação de desempenho; as relações interpessoais; a formação e a gestão de remunerações e outras compensações. No final, o aluno deverá ter conhecimentos que lhe permitam recrutar, selecionar, gerir e avaliar as pessoas dentro de uma organização.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Capítulo 1 - A Gestão de Recursos Humanos

- 1.1. A fundamentação da GRH e sua evolução
- 1.2. Conteúdo da função de Recursos Humanos (papéis e responsabilidade)
- 1.3. Gestão administrativa, gestão funcional e gestão de pessoas
- 1.4. Os desafios da GRH

Capítulo 2. Recrutamento e Seleção de Pessoal, Acolhimento e Integração

- 2.1. Objetivos do recrutamento e seleção
- 2.2. Consequências da contratação inadequada
- 2.3. Critérios de recrutamento e seleção
- 2.4. Formas e fontes de recrutamento
- 2.5. Métodos de seleção
- 2.6. Seleção, acolhimento e integração

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

Capítulo 3. Descrição e análise de cargos/funções

- 3.1. Importância da análise de cargos e seus objetivos
- 3.2. Processo de análise e descrição de funções
- 3.3. Enriquecimento e alargamento de cargos

Capítulo 4. Sistemas de recompensas

- 4.1. Conceitos e objetivos de um sistema de recompensa
- 4.2. Tipos de sistemas de recompensas
- 4.3. Sistemas de recompensas e fatores motivacionais
- 4.4. As recompensas extrínsecas e intrínsecas
- 4.5. Processamento de salários

Capítulo 5. Sistemas de avaliação de desempenho

- 5.1. Conceito e objetivos
- 5.2. Critérios, avaliadores e periodicidade
- 5.3. Métodos tradicionais e contemporâneos
- 5.4. Erros mais comuns
- 5.5. A avaliação de desempenho face à GRH

Capítulo 6. Desenvolvimento e gestão de competências

- 6.1. Competências individuais e competências organizacionais
- 6.2. Modelos de gestão de competências
- 6.3. Métodos de identificação de competências

Capítulo 7. Desenvolvimento de carreiras

- 7.1. Objetivos do desenvolvimento de carreiras
- 7.2. Estádios e movimentações de carreira
- 7.3. Planos de sucessão
- 7.4. Coaching, mentoring e outplacement

Capítulo 8. Relações interpessoais

- 7.1. Relações com chefias e colegas
- 7.2. Gestão de conflitos
- 7.3. Representação dos trabalhadores na organização

Capítulo 9. Organizações em mudança

- 9.1. A mudança nas organizações
- 9.2. Causas e fontes de mudança
- 9.3. Fatores de resistência à mudança
- 9.4. Agentes de mudança

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

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

A presente unidade curricular através dos conteúdos programáticos desenvolvidos em 9 capítulos, visa contribuir para a formação integral do aluno como pessoa e futuro profissional de um setor com grande especificidade como é a hotelaria e restauração. Nesse sentido será transmitida a importância e sensibilizada a consciência para o gesto profissional, a necessidade de saber ser, saber estar e saber fazer no domínio técnico, operacional instrumental e fundamentalmente relacional, de forma integrada e sistémica.

No final o aluno deverá ser capaz de, autonomamente, poder vir a participar e desenvolver a sua atividade nomeadamente ao nível da organização, desenvolvimento e aplicação de fundamentos de gestão nas empresas e organizações onde venham a estar integrados.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

Bibliografia obrigatória:

- Chiavenato, I. (2009). *Recursos Humanos: o capital humano das organizações*. 9ª ed. Rio de Janeiro: Editora Elsevier.
- Sousa, M., Duarte, T., Sanches, P.G. & Gomes, J. (2006). *Gestão de Recursos Humanos – Métodos e Práticas*. Lisboa: Lidel

Bibliografia recomendada:

- Bratton, J. & Gold, J. (2007). *Human Resource Management: Theory and Practice*. 4th Edition, N.Y.: Palgrave Macmillan.
- Caetano, A. & Vala, J. (2002). *Gestão de Recursos Humanos – contextos, processos e técnicas*. 2ªed. RH Editora
- Câmara, P. B. et al (2001). *Humanator: Recursos Humanos e Sucesso Empresarial*. Publicações Dom Quixote.
- Mullins, L. (2001). *Hospitality management and organizational behaviour*. 4th ed. Pearson/Longman
- Peretti, Jean_Marie (2007). *Recursos Humanos*. Lisboa: Edições Sílabo.
- Seixo, J. (2007). *Gestão do Desempenho: Manual Prático*. 4ª ed. Lidel.
- Verson, K. (2001). *Managing human resources in the hospitality industry: an experiential approach*. New Jersey: Prentice-Hall.

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

Sites e Revistas da Especialidade:

- Recursos Humanos Magazine (<http://www.rhmagazine.publ.pt/>)
- RHOnline – O clique dos Recursos Humanos (<http://www.rhonline.pt/>)
- APG – Associação Portuguesa dos Gestores e Técnicos dos Recursos Humanos (<http://www.apg.pt/>)
- Humanet – Recursos Humanos e Gestão (<http://www.human.pt/>)
- Stepstone – Líder Europeu em Gestão de Carreiras e Serviços de Recrutamento Online (<http://www.stepstone.pt/>)
- RHPortal – O mais completo portal de Recursos Humanos (<http://www.rhportal.com.br/>)
- RHMais – Mais pelas Pessoas – People First (<http://www.rhmais.pt/index.asp>)
- RH Turismo – Recursos Humanos no Turismo (<http://www.rhturismo.net/>)

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Avaliação Contínua: O resultado da avaliação em cada momento será expressa numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno de acordo com os momentos de avaliação definidos. Em cada um dos instrumentos de avaliação, o aluno terá de obter nota mínima de 7,5 valores.

- Frequência – 70%
- Trabalho prático de grupo (relatório e apresentação) – 30%

Avaliação Final: Caso o aluno transite para a Avaliação Final, nenhum dos instrumentos de avaliação contínua indicados anteriormente será considerado para a nota final.

- Exame Teórico Prático – 100%

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

Para se atingirem os objetivos propostos a metodologia na unidade curricular assenta em princípios de formação teórico-prática, com enfoque na partilha, análise e estudo de casos reais. Sempre que possível será promovida a interação e debate de ideias de forma a serem aplicados os conceitos e as técnicas de gestão empresarial no setor da hotelaria e restauração.

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

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

O aluno que optar pelo sistema de avaliação contínua (inclusive o aluno com estatuto de trabalhador estudante), tem como obrigatoriedade participar nos instrumentos e momentos de avaliação contínua. Apesar de não haver obrigatoriedade de presença nas aulas, é fundamental para a compreensão e consolidação dos objetivos pretendidos.

8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Contactos: Romeu_Lopes@ipg.pt

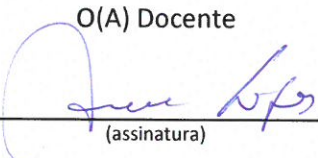
Horário de Atendimento: 3ªF - 15:00-16:00 e 5ªF 15:00-16:30 (ESTH)

DATA

19 de setembro de 2022

ASSINATURAS

O(A) Docente



(assinatura)

