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

Curso	Restauração e Catering						
Unidade curricular (UC)	Inovação e Empreendedorismo em Restauração e Catering						
Ano letivo	2022/2023	<i>Ano</i>	3.º	<i>Período</i>	1.º semestre	<i>ECTS</i>	45
Regime	Obrigatório	<i>Tempo de trabalho (horas)</i>		Total: 108	Contacto: 4		
Docente(s)	Adriano Costa						
☐ <i>Responsável da UC ou</i> ☒ <i>Coordenador(a) Área/Grupo Disciplinar</i> ☐ <i>Regente (cf. situação de cada Escola)</i>			Adriano Costa				

GFUC PREVISTO

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

- *Definir e compreender os conceitos de Empreendedorismo e Inovação, e a sua interligação com a área da Hotelaria;*
- *Analisar e avaliar oportunidades e ideias de negócio;*
- *Compreender as fases do processo de planeamento de um novo negócio;*
- *Identificar e analisar os sistemas de incentivo e formas de financiamento às empresas.*

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Os conteúdos programáticos devem ser suficientemente desenvolvidos, de forma a tornar perceptível o âmbito da UC.

- 1- *Introdução ao empreendedorismo*
 - a. *Conceito de empreendedorismo*
 - b. *Âmbito*
 - c. *Processo*
- 2- *O empreendedor*
 - a. *Conceito*
 - b. *Comportamento do empreendedor*
 - c. *Fatores que inibem o comportamento*
 - d. *Ciclo empreendedor*
 - e. *Virtudes do empreendedor*
- 3- *Oportunidades e ideias: criar, moldar, reconhecer e capturar*
 - a. *Oportunidades e ideias*
 - b. *Fontes de novas ideias*

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

- c. *Tendências que geram oportunidades*
 - d. *Métodos de geração de novas ideias*
 - e. *Avaliação da ideia*
 - f. *A proteção das ideias:*
- 4- *O ambiente e a indústria*
- a. *A missão*
 - b. *Visão*
 - c. *A análise da macro envolvente e micro envolvente*
 - d. *A análise SWOT*
 - e. *A definição das estratégias genéricas de negócio*
- 5- *O plano de marketing*
- 6- *Estudo da Viabilidade Económico Financeira de novas empresas*
- 7- *As formas jurídicas de novas empresas*
- 8- *Incentivos e financiamento de novas empresas*

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:

O primeiro ponto dos objetivos – Definir e compreender os conceitos de Empreendedorismo e Inovação, e a sua interligação com a área da hotelaria – corresponde aos dois primeiros pontos dos conteúdos programáticos – Introdução ao empreendedorismo e o empreendedor.

O segundo ponto dos objetivos – Analisar e avaliar oportunidades e ideias de negócio – corresponde ao terceiro ponto dos conteúdos programáticos.

O terceiro ponto – Compreender as fases do processo de planeamento de um novo negócio – corresponde ao quarto, quinto e sexto pontos dos conteúdos programáticos – O ambiente e a indústria, o plano de marketing e as formas jurídicas de novas empresas.

O quarto e último objetivo – Identificar e analisar os sistemas de incentivos e formas de financiamento às empresas – corresponde ao sétimo ponto dos conteúdos programáticos – Incentivos e financiamento de novas empresas.

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

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

Lista dos materiais de leitura, classificados em obrigatórios e recomendados.

a. Obrigatória

- *Carvalho, Luísa M. C e Costa, Teresa G. (2015); “Empreendedorismo – Uma Visão Global e Integradora”, Edições Sílabo, Lisboa;*
- *Ferreira, M. P.; Santos, J. C e Serra, F. R (2010); “Ser Empreendedor – Pensar, Criar e Moldar a Nova Empresa”, Edições Sílabo, 2ª edição, Lisboa;*
- *Gaspar, F. (2010); “O processo e a Criação de Empresas de Sucesso”, 2ª edição, Edições Sílabo, Lisboa;*
- *Duarte, C. e Esperança, J. P. (2014); “Empreendedorismo e Planeamento Financeiro”; 2ª edição, Edições Sílabo, Lisboa.*
- *Sarkar, Soumodip, (2014); “Empreendedorismo e Inovação”, Escolar Editora*
- *Silva, Eduardo e Monteiro, Fátima (2014); “Empreendedorismo e Plano de Negócios”, 2ª edição; Edições Vida Económica, Lisboa;*

b. Recomendados

- *Shepherd D.; Peters, M.; Hisrich, R. (2014); “Empreendedorismo”; Editora McGraw-Hill, 9ª Edição;*
- *Vários autores (2011); “Portugal Primeiro – Empreendedores precisam-se”, Edições Sílabo, Lisboa.*

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Avaliação contínua

A avaliação contínua consistirá na realização de uma prova escrita que determinará 50% da classificação final do aluno. Os restantes 50% serão atribuídos à realização de cinco trabalhos. Mais ainda e em relação à ponderação dos respetivos trabalhos na nota final dos alunos esta será de 10% para cada um dos trabalhos.

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

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 na prova escrita 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 da prova escrita: 16 de janeiro de 2023.

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

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 a 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 dos mesmos relativamente aos conteúdos abordados.

Através da exposição dos conteúdos da UC, dos resultados da pesquisa e análise em diversas fontes e da reflexão individual e coletiva, os estudantes adquirem e desenvolvem as capacidades de integração, de análise crítica e de mobilização de um conjunto de informações e conhecimentos disponível para a compreensão e resolução de problemas do seu quotidiano. Aperfeiçoam ainda as suas competências comunicacionais e argumentativas.

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

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

3 de outubro de 2022

ASSINATURAS

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

O(A) Docente

(assinatura)

O(A) Coordenador(a) da Área/Grupo Disciplinar

(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

(assinatura)