



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000053] Gestão de Recursos Humanos

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21
Unidade Curricular: [1000053] Gestão de Recursos Humanos

[8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano Curricular	[2] Oficial 2020	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica	Gestão e Administração,	Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	3	Período	S1 - 1º Semestre
ECTS	5		

Curso [8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)
Plano [2] Oficial 2020
Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico 0018:00 Por Período

(OT) Orientação e tutorial 0018:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0068:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0140:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome VITOR MANUEL BERNARDO TORICAS

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

Proporcionar aos discentes uma visão contemporânea e holística, da gestão de pessoas aplicada à produção alimentar em restauração, sendo para o efeito os discentes convidados a estudar e a analisar, nomeadamente:

- Como se compagina a gestão de pessoas e a gestão global na produção alimentar em restauração;
- Quais são principais metodologias e técnicas da gestão de pessoas na produção alimentar em restauração ;
- As especificidades da gestão de pessoas, na produção alimentar na produção alimentar em restauração;

- E, as novas tendências da gestão das pessoas na produção alimentar em restauração.ão dos conteúdos]

6.Learning Outcomes of the curricular unit

Provide students with a contemporary, holistic view of human resources management applied to food production in catering

To this end, students will be invited to study and analyze, in particular:

- How to combine human resources management and global management in food production at catering;
- What are the main methodologies and techniques of human resources management in food production at catering;
- The specificities of human resources management in food production at catering;
- And, the new trends in human resources management in food production at catering.

7.Conteúdos programáticos

1.A gestão de pessoas na produção em restauração

2.Recrutamento, seleção, acolhimento e orientação dos colaboradores, na gestão de pessoas, aplicada á produção alimentar em restauração

3. A gestão de funções e a gestão de processos, na gestão de produção alimentar em restauração

4. A gestão salarial, na gestão de produção alimentar em restauração

5. O desempenho humano na gestão de pessoas, aplicada à gestão da produção alimentar em resaturação

6. A gestão da formação, na gestão da produção alimentar em restauração

7. A moldura estratégica da gestão de pessoas, na gestão da produção alimentar em restauração

8.Syllabus

1. The human resources management in food production at catering

2.Recruitment, selection, reception and orientation of employees, in the human resources management, applied to food production in catering

3. The management of functions and the management of processes, applied to food production at catering

4. Wage management in food production at catering

5. Appraisal Human performance in human resources management, at food production in catering

6. Management of training, at food production in catering

7. The strategic framework of human resources management, at food production in cateringdos conteúdos]

9.Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Os conteúdos programáticos pretendem facultar aos alunos o contacto com as principais ferramentas e /ou utensílios de gestão em matéria de gestão estratégica de recursos humanos aplicada à produção alimentar em restauração.

10.Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

The program content is intended to provide students with the contact with the main tools in the strategic management of human resources applied to food production in catering.

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A metodologia será participativa interativa com recurso a exposições, estudo de casos, debates , sendo ainda utilizados os apoios didáticos colocados à disposição do docente. Os alunos serão avaliados por um trabalho de grupo a ser apresentado e discutido durante o tempo letivo, participação nas aulas, e a sujeição a um teste, releve-se que no início do semestre será facultado aos alunos um roteiro pedagógico de apoio à disciplina elaborado pelo docente.

12.Teaching methodologies (including evaluation)

The methodology will be interactive participative with the use of expositions, case study, debates, and the didactic supports available to the teacher in classroom. The students will be evaluated by a group work to be presented and discussed during the class time, participation in the classes, and the subjection to a test. At the beginning of the semester the students will be provided with a pedagogical script to support the discipline prepared by the teacher.

13.Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

Com as exposições sobre as temáticas relacionadas com a gestão de recursos humanos no cluster do turismo, pretende-se que os alunos tenham contacto com as especificidades da gestão de recursos humanos no cluster do turismo, sendo estas exposições reforçadas com estudo de casos no cluster do turismo, e complementadas pelos trabalhos de grupo dos alunos. Com esta metodologia pretende-se a um tempo dar a conhecer aos alunos a realidade actual da gestão de recursos humanos no turismo, e em concomitância potenciar e/ou desenvolver algumas competências profissionais e emocionais correlacionadas com a gestão estratégica de recursos humanos na produção alimentar em restauração.

14.Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

With the expositions on the themes related with the human resources management in the tourism cluster, it is intended that the students have contact with the specificities of the human resources management in the tourism cluster, being these exhibitions reinforced with case studies in the cluster of the tourism, and complemented by the group work of the students. With this methodology, it is intended at one and the same time to acquaint students with the current reality of human resource management in the tourism, and to concomitantly enhance and / or develop some professional and emotional skills related to the strategic management of human resources in food production at catering

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

- Amstrong, M. & Taylor, S.,2020. Amstrong's handbook of strategic human resource (7.º ed.). Philadelphia: Kogan.
- Beaven, K, 2019. Strategic Human Resource Management. New York: Kogan.
- Rego, A., Cunha, M.P., Gomes, J.F., Cunha, R.C., Cabral-Cardoso, C. & Marques, C.M.,2015. Manual de gestão de pessoas e do capital humano (3ª ed.). Lisboa: Sílabo.
- Weber, M. & Dennison, D., 2014. Strategic hospitality human resources management. New Jersey: Prentice Hall

16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

A metodologia será participativa interativa com recurso a exposições, estudo de casos, debates, sendo ainda utilizados os apoios didáticos colocados à disposição dos alunos. Os alunos serão avaliados pela realização de um trabalho individual e por um teste presencial, que poderá ser substituído por um trabalho individual caso não venha ser possível a realização do teste presencial, releve-se que a ponderação do trabalho individual será de 40% e do teste presencial de 60% que poderá ser substituído por um 2º trabalho individual caso não seja exequível o teste presencial, sendo a ponderação deste último trabalho de 60%, revele-se como já foi referenciado anteriormente, **que a não existir a necessidade do ensino à distância ou um modelo híbrido (presencial e distância)**, os alunos serão avaliados por um trabalho de grupo a ser apresentado e discutido durante o tempo letivo (40%), participação nas aulas (10%, e a sujeição a um teste (50%), atente-se que no início do semestre será facultado aos alunos um roteiro pedagógico de apoio à disciplina elaborado pelo docente, sendo ainda fixado de forma expressa o modelo avaliativo dentro das molduras atrás mencionadas e de acordo com que encontra fixado superiormente.