



# Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000070] Instalações e Equipamentos

## 1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21  
Unidade Curricular: [1000070] Instalações e Equipamentos

### [9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano Curricular	[7] Oficial 2020	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica	Turismo e Lazer,	Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	3	Período	S1 - 1º Semestre
ECTS	4		

Curso [9217] Produção Alimentar em Restauração  
Plano [7] Oficial 2020  
Ramo [0] Tronco comum

### Horas Contacto

(T) Teórico 0018:00 Semanais  
(TC) Trabalho de campo 0004:00 Semanais  
(OT) Orientação e tutorial 0010:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0062:00

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

0112:00

## 4.Docentes

### Docentes Responsáveis

Nome JOÃO MIGUEL LOPES DE BRITO SARAIVA BARRETO

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

Os alunos deverão ficar aptos para elaborarem *lay-outs* de instalações operacionais hoteleiras e com bases para analisar projectos de instalações técnicas hoteleiras definindo quais as formas de exploração técnica mais rentáveis.

## 6.Learning Outcomes of the curricular unit

The Students should be able to develop "lay-outs" of operating hotel facilities and bases to analyze designs of technical facilities hotel defining what forms of technical operation more profitable.

#### **7. Conteúdos programáticos**

(1) Normas e sistemas de unidades (2) Gestão de energia (3) Instalações técnicas dos edifícios (4) Instalações técnicas dos edifícios hoteleiros e "layouts" (5) Gestão de manutenção (6) Segurança (7) Gestão e custos de mão de obra (8) Do projecto à Gestão Técnica das Instalações.

#### **8. Syllabus**

(1) Standards and systems of units " International System (2) Energy Management (3) Utilities and Equipments of Buildings (4) Technical installations in buildings and hotels "layouts" (5) Maintenance Management (6) Security (7) Management and costs labor (8) From Design to the Maintenance Management.

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

Os conteúdos programáticos partem de uma base técnica geral.

Esta base técnica permite uma aquisição consistente dos conhecimentos necessários para a boa percepção das soluções técnicas actuais aplicadas à Indústria Alimentar e à Indústria Hoteleira " layouts", Gestão de Projectos,

Controlo de Custos de Exploração (área técnica).

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

The syllabuses are based on a technical basis general.

This database allows a consistent acquisition of knowledge necessary for good understanding of current technical solutions applied to the Food & Beverage ndustry and Hotel Industry - "Layouts", Project Management, Control of Operating Costs (technical area).

#### **11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

##### **1. Sistema de avaliação contínua**

A Avaliação contínua por parte do docente valoriza os seguintes critérios: frequências teóricas, assiduidade, pontualidade, atitude e disciplina.

A Avaliação Contínua só é permitida a alunos nas seguintes condições:

N.º máximo de faltas equivalente a uma presença nas aulas superior a 80%.

Os alunos serão avaliados da seguinte forma:

3 mini testes nas datas que o docente entender marcar no decorrer do semestre. Cada mini teste tem um peso de 20% no valor total da nota. Os restantes 40% resultam da nota do trabalho prático a desenvolver.

No caso dos mini testes, os alunos poderão ter uma só nota inferior a 8 valores sendo que a média total nunca poderá ser inferior a 10 valores.

2. Sistema de exame:

Os alunos serão avaliados no final por uma prova escrita de 2 horas sendo a nota mínima é de oito valores (8). Os alunos que obtiverem uma nota superior a oito valores (8,00 valores) e inferior a dez valores terão que realizar uma prova oral

## **12. Teaching methodologies (including evaluation)**

1. Continuous evaluation system

Continuous evaluation by the teacher values the following criteria: theoretical frequencies, attendance, punctuality, attitude and discipline.

Continuous evaluation is only allowed to students under the following conditions:

Maximum number of absences equivalent to a presence in class of more than 80%.

Students will be evaluated as follows:

3 mini tests on the dates that the teacher can mark during the semester. Each mini test represents 20% in the total value of the final note. The remaining 40% result from the note of practical work to be developed.

In the case of the mini tests, students may have a single mark lower than 8 values and the total average can never be less than 10 values.

2. Examination system:

Students will be assessed at the end by a written test of 2 hours and the minimum grade is eight (8). Students who obtain a grade higher than eight (8.00) and less than ten oral test

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

A metodologia de ensino utilizada está assente numa base inicial teórica e depois uma prática. Esta é conseguida através da análise de situações reais de diferentes tipologias de produção alimentar.

Esta metodologia permitirá uma interação dos alunos com situações práticas que resultarão numa aquisição mais sólida de conhecimento

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

The teaching methodology is based on a theoretical baseline and after one practice. This is achieved by analyzing real situations of different types of food production.

This methodology will allow an interaction of students with practical situations that will result in a more solid knowledge acquisition.

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

Pohlmann (1964)

Manual de Técnica Frigorífica

Ediciones Omega, S.A.

Casanova, 220 - Barcelona ç 36

Jean-Pierre Poulain et Gabril Larrose (2002)

Traité d'Ingénierie Hôtelière

Éditions Jacques Lanore

131, Rue P.V. Couturier ç 92240 Malakoff

Apontamentos do Resp. Disciplina

Legislação em vigor a fornecer pelo Resp. Disciplina

DL 67-98-NORMAS gerais de higiene dos alimentos

DL 113-2006-regras de higiene dos alimentos de origem animal

DL 274\_2007 - Regulamento ASAE

DL 425-99-Normas gerais de higiene no transporte

Patricia Tutt and David Adler (2010)

New Metric Handbook

Planning and Design Data

British Library Cataloguing in Publication Data

Bruce Bassler

Architectural Graphic Standards

Eleven Edition,

John Wiley & Sons, Inc, 2008

Vitor Monteiro

Ventilação em Unidaes Hoteleiras

Lidel, 2003

Jean-Luis Simon

Ingénierie de la Restauration et de L´Hôtellerie

Editions BPI - 2007

[www.editions-bpi.fr](http://www.editions-bpi.fr) ç este sítio é de uma editora totalmente dedicada ao turismo.

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

Devido à situação de contingência Covid\_19 a metodologia de ensino poderá sofrer alterações, nomeadamente lecionação remota, com sessões síncronas e assíncronas e recurso a plataformas de comunicação digital, sobretudo Colibri/Zoom e E-mail. Os materiais de base serão disponibilizados antecipadamente aos alunos. A eventualidade desta alteração não altera a demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objectivos da UC.