



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [10009] Qualidade em Restauração

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21

Unidade Curricular: [10009] Qualidade em Restauração

4.Docentes

Docentes Responsáveis

Nome MARIA DA GRAÇA BRAVO VIEGAS

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

Disponibilizar conhecimentos sobre:

A - o Sistema Português da Qualidade;

B - o enquadramento da Gestão da Qualidade e dos Princípios da Qualidade;

C - as normas de referência - ISO 9001:2015;

D - as ferramentas de um Sistema de Gestão da Qualidade aplicadas à actividade da Restauração.

E - Facilitar a participação em equipas de implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

A - The Portuguese Quality System;

B - the framework of Quality Management and Quality Principles;

C - reference standards - ISO 9001:2015;

D - the tools of a Quality Management System applied to the work of the Restoration.

E - Facilitate the participation of teams in implementing Quality Management Systems

7.Conteúdos programáticos

1. Conceitos da Qualidade

2. Gestão da Qualidade - Abordagem por processos

3. Os Princípios da Gestão da Qualidade

4. Sistema Português da Qualidade: Objectivos, entidades que o integram e esquema de certificação das organizações

5. Gestão da Qualidade: Requisitos da Norma ISO 9001:2015 e sua aplicação no sector alimentar

- Contexto da Organização

- Liderança

- Planeamento

- Suporte

- Operacionalização

- Avaliação e Desempenho

- Melhoria

6. Outras normas de aplicação no sector alimentar: NP EN ISO 22000:2005, FSSC 22000, BRC e IFS

7. Estudo de Casos

8.Syllabus

1. Quality Concepts

2. Quality Management - Process Approach

3. The Principles of Quality Management

4. Portuguese Quality System: Objectives, entities that integrate it and certification scheme of organizations

5. Quality Management: Requirements of ISO 9001: 2015 and its application in the food sector

- Organization Context

- Leadership

- Planning

- Support

- Operationalization

- Evaluation and Performance

- Improvement

6. Other standards for food application: NP EN ISO 22000: 2005, FSSC 22000, BRC and IFS

7. Case Studies

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

Nas secções precedentes os objectivos e competências estão identificados por letras e o conteúdo está devidamente numerado. À semelhança de uma matriz de alinhamento poderá assim observar-se para que competência é que os conteúdos programáticos contribuem:

1-B

2-B

3-B

4-A

5-C, D, E

6-C, D, E

7- D, E

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

In previous sections the objectives and competencies are identified by letters and the content is properly numbered. Like an array of alignment can thus be noted that competence is contributing to the program content:

1-B

2-B

3-B

4-A

5-C, D, E

6-C, D, E

7- D, E

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Os conteúdos são leccionadas recorrendo a uma metodologia predominantemente expositiva, bem como a elaboração de trabalhos em grupo, apresentações orais, discussão de artigos científicos e resolução de exercícios ; estudo de caso. Estes trabalhos poderão ser realizados durante as horas de contacto e/ou de trabalho individual dos alunos.

Avaliação contínua: Prova de avaliação no final da unidade curricular, com ponderação de 70% ; Estudos de caso (trabalho de grupo) - 30%

12.Teaching methodologies (including evaluation)

The content is taught using a methodology predominantly expository, as well as the development of group work, oral presentations, discussion papers and problem solving - a case study. This work may be performed during the contact hours and / or individual work of students.

Continuous assessment: Evidence of assessment at the end of the course, with weighting of 70%, case studies (team work) - 30%

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

Através das metodologias de ensino utilizadas os estudantes poderão alcançar os objectivos definidos, uma vez que são utilizados diferentes métodos que permitem ao docente interagir com os estudantes de forma participativa e interactiva.

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

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

Through the teaching methodologies used, students can achieve the objectives set, since different methods are used that allow the teacher to interact with students in a participatory and interactive.

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

- NP EN ISO 9001:2015 - Sistemas de Gestão da Qualidade √ Requisitos
- NP EN ISO 9000:2015 - Sistemas de Gestão da Qualidade - Fundamentos e Vocabulário
- ISO 9004:2009 - Sistemas de Gestão da Qualidade - Indicações / linhas de orientação para a melhoria de desempenho global e aumento de eficiência das empresas. Vai para além dos requisitos mínimos (Guia de aplicação)
- ISO 22000:2005 - Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar
- ISO 22004:2005 - Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar (Guia de aplicação)
- IFS - Versão 6 √ International Food Standard
- BRC - Versão 6 √ British Retail Consortium

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

Em virtude da substituição temporária das atividades letivas presenciais, a metodologia de ensino expositiva é alterada, passando a contar com sessões síncronas e assíncronas via plataformas de comunicação adequadas (moodle, email, zoom, etc.), bem como a utilização de recursos das plataformas como fóruns e debates, a título de exemplo.

As metodologias de ensino acima descritas não alteram a demonstração da coerência das metodologias de

ensino com os objetivos da Unidade Curricular.

A avaliação contínua da UC não sofre alterações decorrentes da substituição temporária das atividades letivas presenciais, mantendo-se os elementos de avaliação e as respetivas ponderações, que se descrevem: dois momentos de avaliação com a ponderação de 70% para o trabalho prático e 30% para o teste de frequência.

Avaliação por Exame:

Componente teórica/prática (100%): exame escrito (nota mínima 9,50 valores).

MODELO DE FICHA DE UNIDADE CURRICULAR (2020-21)

Inválido para efeito de certificação