



Gestão Turística e Cultural

Licenciatura, 1º Ciclo

Plano: Despacho nº 14880/2013 de 15/11/2013

Ficha da Unidade Curricular: Gestão Hoteleira

ECTS: 4; Horas - Totais: 108.0, Contacto e Tipologia, T:15.0; TP:30.0;

Ano|Semestre: 3|S1; Tipo: Obrigatória; Interação: Presencial; Código: 964165

Área Científica Turismo

Docente Responsável

Eunice Lopes

Professora Adjunta

Docente e horas de contacto

Vítor Pais

Assistente Convidado, T: 15; TP: 30;

Objetivos de Aprendizagem

O Turismo é uma atividade com importância crescente na economia mundial. Os agentes deste sector têm um papel fundamental na definição das estratégias a seguir, bem como das relações de cooperação a estabelecer entre si, para que a evolução desta atividade seja feita de uma forma sustentável.

A disciplina de Gestão Hoteleira Pretende que os alunos adquiram conhecimento efetivo da Gestão, habilitando-os com competências nas diversas áreas de gestão Operacional, técnica e financeira..

Conteúdos Programáticos (resumido)

Através do contacto com as temáticas abordadas em ambiente letivos os alunos de GH terão a possibilidade de assimilar competências que serão complementadas com a análise de casos práticos com vista ao enquadramento dos conceitos teóricos com a realidade empresarial.

Conteúdos Programáticos (detalhado)

1. Legislação Hoteleira
 - 1.1 Legislação do Trabalho “CCT”
 - 1.2 Regime Jurídico dos Empreendimentos
2. Gestão de Alojamento
 - 2.1 Organização do Front Office
 - 2.2 Gestão de Reservas
 - 2.3 Check In , Check Out
 - 2.4 Faturação



- 2.5 Políticas de pagamento
- 2.6 Estratégias de Sucesso
- 3. Gestão Comercial e Marketing Hoteleiro
 - 3.1 Princípios gerais do Marketing Hoteleiro
 - 3.2 Análise e caracterização do Produto Hoteleiro
 - 3.3 Mercado
 - 3.4 A concorrência e o Estudo de Mercado
 - 3.5 Preço e Política de preços “Formula Hubbart”
 - 3.6 Yield Management
- 4. Gestão de Alimentação e Bebidas
 - 4.1 Relevância do Sector de Alimentação e Bebidas
 - 4.2 Organograma funcional e descrição das principais competências
 - 4.3 O Marketing em F&B
 - 4.4 Gestão das Operações em F&B
 - 4.5 O Controlo em F&B
 - 4.6 Orçamento do F&B
- 5. Gestão Financeira
 - 5.1 Análise e equilíbrio Financeiro
 - 5.2 Rentabilidade e Controlo Orçamental

Metodologias de ensino

Presencial:

ME1- Ensino teórico-prático: exposição e explicação dos conteúdos programáticos, implementando uma aprendizagem participativa que leva o aluno a desenvolver competências. Exercícios de aplicação prática , fundamentais para o desenvolvimento de competências. Resolução de estudo de caso.

ME2- Orientação tutória: resolução de exercícios. Explicação de matérias necessárias para a compreensão dos conteúdos programáticos e para a elaboração dos trabalhos. Esclarecimentos e dúvidas.

Autónoma:

Pesquisa e recolha de informação relevante.
Resolução de exercícios de aplicação prática.

Recursos Específicos:

- 1- Moodle;
- 2- Apontamentos da UC;
- 3- Fichas de exercícios.

Coerência das metodologias de ensino com os objetivos

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem, conforme se apresenta infra a correspondência entre a metodologia adotadas e os objetivos da UC:

ME1- CP1 a 5

ME2- CP 1 a 5

Metodologias de avaliação

Conforme nos termos do regulamento de formação a UC de Gestão Hoteleira é constituída por duas componentes, nomeadamente:

Avaliação Contínua:

Teórica – Avaliação escrita (70%) ;

Prática – Avaliação por trabalho de grupo (30%).

Avaliação por Exame:

Teórica – Avaliação escrita (100%) e com nota mínima de 9,50 valores

Notas:

- O Trabalhador Estudante deve contactar o docente para resolução de dúvidas relativas aos trabalhos de carácter obrigatório;
- Para obter aprovação na UC, o estudante terá de obter, em cada componente de avaliação, média igual ou superior a 9,50 valores;
- O estudante que se inscrever em melhoria de classificação pode realizar melhoria às duas componentes ou apenas a um das componentes.

Número de elementos de avaliação final : 2 (dois)

Número de elementos de avaliação contínua / periódica: 2 (dois)

Software utilizado em aula

Ver e-learning

Estágio

Não se aplica

Bibliografia principal (máx 4 ref.)

- Curran, P. (1978). *Principles and Procedures of Tour Management*. Boston: CBI
- Douglas, F. (1992). *Viagens e Turismo - Manual de Gestão*. Mem Martins: Edições CETOP
- Medlik, S. (1980). *The Business of Hotels*. London: Heinemann
- Holloway, J. (1994). *The Business of Tourism*. London: Pitman Publishing
- *Sebenta do Docente em Gestão de Alojamento, Gestão de Alimentação e Bebidas e Marketing Hoteleiro*
- *Organização e Gestão Hoteleira, AI, Quintas Manuel, Edição Hoteltur*

- *B-mercator, Blended Marketing , Pedro Dionisio, Joaquim Vicente Rodrigues, Hugo Faria, Rogério Canhoto e Rui Correia Nunes, Edições D.Quixote*
- *Análise Financeira, João Carvalhos das Neves, Texto Editora.*
- Kotler et al.(2009), *Marketing for hospitality and tourism*, 5th Edition, Pearson Education.

Coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos

Os conteúdos programáticos da unidade curricular em questão habilitam o futuro licenciado a exercer a gestão hoteleira numa perspectiva de rentabilidade na fileira económica do turismo.

Metodologias de ensino

Avaliação contínua (30%) Teste final (70%)

Coerência das metodologias de ensino com os objetivos

A componente real que está relacionada com o desenvolvimento dos métodos de ensino baseia-se na transferência de conhecimento em operação hoteleira para a sua formatação em termos de aprendizagem escolar (exercícios práticos orientados).

Língua de ensino

Português

Pré requisitos

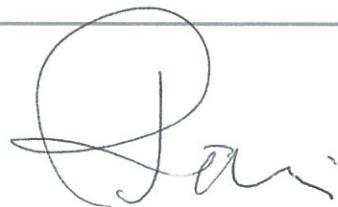
Não se aplica

Programas Opcionais recomendados

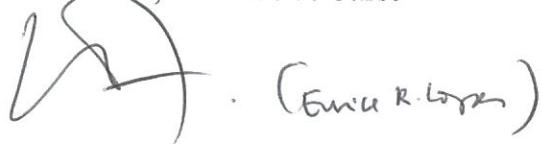
Não se aplica

Observações

Docente Responsável



Diretor de Curso, Comissão de Curso



Conselho Técnico-Científico



Homologado pelo C.T.C.	
Acta n.º	82
Data	12/02/16
