


 <p>IPG Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria</p>	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR	MODELO PED.009.02
--	--	--------------------------

Curso	Gestão Hoteleira/ Turismo e Lazer/ Restauração e Catering	Ano letivo	2020/21		
Unidade Curricular	Gestão de Recursos Humanos	ECTS	4		
Regime	Obrigatório				
Ano	3º ano	<i>Semestre</i>	2º semestre	<i>Horas de trabalho globais</i>	
Docente (s)	Maria Filomena Gomes 		<i>Total</i>	109	<i>Contacto</i> 79
Coordenador área disciplinar	Maria Manuela Santos Natário				

GFUC previsto

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

O programa de GRH visa complementar os conhecimentos obtidos noutras unidades curriculares da licenciatura, conduzindo ao desenvolvimento de competências para a formulação e implementação de políticas, estratégias e práticas de gestão dos recursos humanos.

Pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos em termos de conceitos e práticas associadas às principais áreas de intervenção no domínio da gestão de pessoas, nomeadamente: os processos de recrutamento; seleção e integração das pessoas nas organizações; a avaliação de desempenho; as relações interpessoais; a formação e a gestão de remunerações e outras compensações. No final, o aluno deverá ter conhecimentos que lhe permitam recrutar, selecionar, gerir e avaliar as pessoas dentro de uma organização.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

I - A Gestão de Recursos Humanos

1.1. A fundamentação da GRH e sua evolução

II. Recrutamento e Seleção de Pessoal


III. Descrição e análise de cargos/funções

IV. Sistemas de recompensas

V. Sistemas de avaliação de desempenho

VI. Desenvolvimento e gestão de competências

VII. Desenvolvimento de carreiras

 <p data-bbox="494 123 710 257"> Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria </p>	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR	MODELO PED.009.02
---	--	--------------------------

VIII. Relações interpessoais

IX. Organizações em mudança



3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC

A presente unidade curricular através dos conteúdos programáticos desenvolvidos em 9 capítulos, visa contribuir para a formação integral do aluno como pessoa e futuro profissional de um setor com grande especificidade como é a hotelaria e restauração. Nesse sentido será transmitida a importância e sensibilizada a consciência para o gesto profissional, a necessidade de saber ser, saber estar e saber fazer no domínio técnico, operacional instrumental e fundamentalmente relacional, de forma integrada e sistémica.

No final o aluno deverá ser capaz de, autonomamente, poder vir a participar e desenvolver a sua atividade nomeadamente ao nível da organização, desenvolvimento e aplicação de fundamentos de gestão nas empresas e organizações onde venham a estar integrados.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

Bibliografia obrigatória:

Caetano, A. e Vala, J. (organizadores)(2007), *Gestão de Recursos Humanos: contextos, processos e técnicas*; 3ª edição; Lisboa: Editora RH

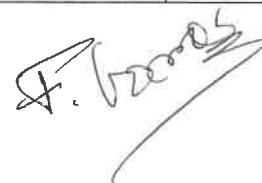
Chiavenato, I. (2009). *Recursos Humanos: o capital humano das organizações*. 9ª ed. Rio de Janeiro: Editora Elsevier.

Gomes, J.F; Cunha, M. P e; Rego, A.; Cunha, R. C. e; Cabral-Cardoso, C. e Marques, C. A. (2008), *Manual de gestão de pessoas e do capital humano*; Lisboa: Edições Sílabo

Bibliografia recomendada:

Ferreira, A. I. e Martinez, L. F. (2015), *Manual de diagnóstico e mudança organizacional*, 2ª reimpressão, Lisboa: Editora RH

Peretti, J. M. (2004), *Recursos Humanos*, 3ª edição, Lisboa: Edições Sílabo



5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Avaliação Contínua: O resultado da avaliação em cada momento será expressa numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno de acordo com os momentos de avaliação definidos. Em cada um dos instrumentos de avaliação, o aluno terá de obter nota mínima de 7 valores e terá de entregar os dois elementos de avaliação

Frequência – 50%

Trabalho prático de grupo (relatório e apresentação) – 50%

Avaliação Final: Caso o aluno transite para a Avaliação Final, se o aluno tiver feito trabalho e a avaliação deste for positiva, o trabalho será considerado na avaliação final

Exame (Normal ou de recurso) – 100%

ou

Exame (normal ou de recurso) – 50%

Trabalho – 50%

6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR

Para se atingirem os objetivos propostos a metodologia na unidade curricular assenta em princípios de formação teórico-prática, com enfoque na partilha, análise e estudo de casos reais. Sempre que possível será promovida a interação e debate de ideias de forma a serem aplicados os conceitos e as técnicas de gestão empresarial no setor da hotelaria e restauração.

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

Não se aplica

8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

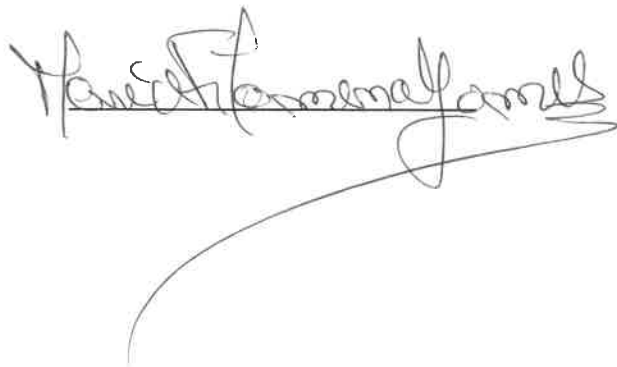
Contactos: fgomes@ipg.pt

Horário de Atendimento (Seia): 2ª feira das 14h-16h; 4ª feira das 15h-16h

IPG Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR	MODELO PED.009.02
--	--	--------------------------

Guarda, março de 2021

O Docente:



O Coordenador da Área Científica:
