
Ano Letivo 2022-23

Unidade Curricular ESTÁGIO

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
INOVAÇÃO E QUALIDADE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 140064443

Área Científica CONTEXTO DE TRABALHO, INDÚSTRIAS ALIMENTARES

Sigla

Código CNAEF (3 dígitos) 541

**Contributo para os Objetivos de
Desenvolvimento Sustentável - 4; 9; 17
ODS (Indicar até 3 objetivos)**

Línguas de Aprendizagem

Português

Modalidade de ensino

Presencial

Docente Responsável

Jaime Miguel Costa Aníbal

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
---------	--------------	--------	-----------------------------

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
2º	S2		750	30

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Recomenda-se ter a maioria das UC concluídas.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Proporcionar aos alunos um contacto direto com práticas profissionais e formas de intervenção ligadas às competências desenvolvidas ao longo do curso.

Desenvolver capacidades de relacionamento humano dos alunos para o desempenho profissional futuro.

Fomentar e apoiar o intercâmbio entre a instituição de ensino e o tecido empresarial.

Conteúdos programáticos

O programa de estágio deve enquadrar-se no âmbito das matérias versadas durante as componentes de formação geral e tecnológica do curso.

O plano de estágio é definido previamente entre o Professor Orientador e o Supervisor na empresa/instituição de acolhimento.

A formação ocorre em contexto de trabalho sob a supervisão do responsável durante 15 semanas a 40 horas/semana, correspondendo a um total de 600 h. As restantes 150 horas serão destinadas à realização do Relatório de Estágio e correspondem a trabalho individual do aluno.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A classificação final baseia-se na avaliação efetuada pelo supervisor do estágio (50%) e na avaliação do relatório do trabalho realizado, bem como do cumprimento do plano de trabalho, pelo orientador do estágio na instituição de ensino (50%).

Bibliografia principal

Adequada a cada estágio e indicada pelos orientador e supervisor de estágio.

Academic Year 2022-23

Course unit PLACEMENT

Courses Food Safety and Hygiene
INNOVATION AND FOOD QUALITY

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

Main Scientific Area

Acronym

CNAEF code (3 digits) 541

Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives) 4; 9; 17

Language of instruction Portuguese.

Teaching/Learning modality

In presence.

Coordinating teacher

Jaime Miguel Costa Aníbal

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
----------------	------	---------	-----------

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	0	0	0	0	0	0	0	750

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

It is recommended to have completed most of the curricular units.

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

To provide students with direct contact with professional practices and forms of intervention linked to the skills developed by throughout the course.

To develop students' human relationship skills for future professional performance.

Encourage and support the exchange between the educational institution and the business community.

Syllabus

The placement program must fall within the scope of the subjects covered during the general and technological training components of the course.

The placement plan is defined in advance between the Advisor Teacher and the Supervisor at the host company / institution.

Training takes place in a work context under the supervision of the person in charge for 15 weeks to 40 hours / week, corresponding to a total of 600 h. The remaining hours will be used to carry out the Internship Report and correspond to the individual work of the student.

Teaching methodologies (including evaluation)

The final classification is based on the evaluation made by the internship supervisor (50%) and on the evaluation of the report of the work done, as well as the fulfillment of the work plan, by the internship advisor at the educational institution (50%).

Main Bibliography

Appropriate for each internship and indicated by both the supervisors (company and University).