

---

**Ano Letivo** 2017-18

---

**Unidade Curricular** GESTÃO DAS ORGANIZAÇÕES

---

**Cursos** GESTÃO HOTELEIRA (1.º ciclo)

---

**Unidade Orgânica** Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

---

**Código da Unidade Curricular** 14171144

---

**Área Científica** CIÊNCIAS EMPRESARIAIS

---

**Sigla**

---

**Línguas de Aprendizagem** Português (PT)

---

**Modalidade de ensino** Presencial

---

**Docente Responsável** Georgette dos Santos Andraz

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Georgette dos Santos Andraz	OT; TP	TP1; OT1	45TP; 4.5OT

\* 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
1º	S1	45TP; 4.5OT	112	4

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

#### Precedências

Sem precedências

#### Conhecimentos Prévios recomendados

Não se aplica

#### Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Compreender e aplicar as metodologias de análise do enquadramento interno e externo das Organizações e indústria hoteleira e a sua integração no processo de planeamento estratégico.

- Compreender a importância da Ética na gestão e o papel da responsabilidade social das empresas na sociedade;

-Desenvolver atitude empreendedora: iniciativa e busca de oportunidades.

### **Conteúdos programáticos**

1. Sensibilização e Enquadramento Geral
2. As organizações e a gestão. Conceitos
3. Funções de Gestão e estrutura organizacional
4. A Gestão contemporânea das organizações
5. Ética na Gestão e responsabilidade Social das organizações
6. Empreendedorismo e Inovação Empresarial
7. Função e Processo de Planeamento Estratégico
  - 7.1. Análise da envolvente Externa
  - 7.2 Análise estrutural da indústria Hoteleira
  - 7.3 A análise de Recursos e Desenvolvimento de Competências
  - 7.4. Vantagem Competitiva e Criação de Valor
8. Estratégias Corporativas e Competitivas
9. Estudo e Análise de Casos

---

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

Aulas teórico-práticas articulando a exposição teórica com debate de textos e estudos de casos e a utilização alargada de simulação.

#### **Avaliação da UC:**

- Componente de Avaliação por Frequência CAF (peso 40%) + Exame (peso 60%)
- Avaliação da CAF: 40% - 1º Teste; 40%
- 2º Teste; 50%
- Casos; 10%
- Dispensa de exame: CAF  $\geq$  12 valores
- Caso seja favorável ao aluno, a nota de exame de época normal pondera com a CAF para o cálculo da nota de admissão a exames posteriores durante o ano letivo de obtenção da CAF.
- Na época especial de conclusão de curso ou de melhoria de classificação, o resultado do exame corresponde a 100% da nota da UC.
- O aluno pode utilizar a CAF obtida no ano letivo anterior na UC, mediante solicitação prévia, por escrito, ao docente.

### Bibliografia principal

Com edições susceptíveis de datação posterior.

- Barrows, C., e Powers, T. (2009). Introduction Management In The Hospitality Industry. (9ª Ed.).New Jersey: John Willey & Sons.
- Lisboa, j., Almeida, F., Coelho, F. e Coelho, A (2011). Introdução à Gestão das Organizações. 3ª Ed. Vida Económica. Lisboa.
- Donnelly, H.J., Gibson, J. e Ivancevich, J. (2000). Administração ? Princípios de Gestão Empresarial. McGraw Hill, 10ª Ed., Lisboa.
- Harrison, J S e Enz, C A (2004). Hospitality Strategic Management: Concepts and Cases. Wiley, Chichester.
- Portugal, N. M. (2017). Empreendedorismo G *estão Estratégica* .Escolar, Lisboa.
- Teixeira, Sebastião (2013), Gestão das Organizações Ed.reimpressão. Escolar Editora.
- Ferreira, M, Portugal; Carvalho, J. Santos ; Reis, N. ; Marques, T, (2010). *Gestão Empresarial* . Lidel - Edições Técnicas.

**Academic Year** 2017-18

**Course unit** MANAGEMENT OF ORGANIZATIONS

**Courses** HOTEL MANAGEMENT (DAY CLASSES)

**Faculty / School** Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

**Main Scientific Area** CIÊNCIAS EMPRESARIAIS

**Acronym**

**Language of instruction** Portuguese (PT)

**Teaching/Learning modality** Classroom-based (by attendance)

**Coordinating teacher** Georgette dos Santos Andraz

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Georgette dos Santos Andraz	OT; TP	TP1; OT1	45TP; 4.5OT

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

**Contact hours**

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	45	0	0	0	0	4.5	0	112

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**

Not applicable

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

Upon completing the study program, students will acquire knowledge related to:

- managerial concepts, principles and skills in handling operational and strategic issues in the industry
- internal and external environment analysis tools to hotel industry and organizations and its integration into the strategic planning process
- strategies and issues in the context Tourism and hotel organization;
- the importance of ethical practice in the industry and the role of corporate social responsibility
- Entrepreneurial attitude, initiative and opportunities seeking.

## Syllabus

1. Introduction and General Framework
  2. Organizations and management. Concepts
  3. Management Functions and organizational structure
  4. Contemporary Management Practices
  5. Ethics and Corporate Social Responsibility Organizations in the context of the Hospitality Industry
  6. Entrepreneurship and Business Innovation
  7. Function and Process of Strategic Planning
    - 7.1. External Environment Analysis
    - 7.2 The Hospitality Industry Structural Analysis
    - 7.3 Resources Analysis and Skills Development
    - 7.4. Competitive Advantage and Value Creation
  8. Corporate and competitive Strategies
- 

## Teaching methodologies (including evaluation)

Lectures focus on the introduction and explanation of key hospitality and hotel management concepts, with illustrations by referring to current issues, national and global examples whenever appropriate. In-class discussions might be organized

- Continuous Assessment (CA) component (40%) + Exam (60%)

-The CA component comprises:

1<sup>st</sup> test, 40%;

2<sup>nd</sup> test, 50%;

Case studies, 10%;

- Students with a final CA grade of  $\geq 12$  are exempt from the exam.

- If favourable to the student, the exam mark from the 1<sup>st</sup> exam period calculated with the CA grade will be applied for admission to further exam periods during the same academic year.

- In the Special Exam Period for concluding the Course, or for improving the final classification, the exam weighting is 100%.

- The student may use the CA grade obtained in the previous academic year by applying in writing to the course unit teacher.

### Main Bibliography

- Barrows, C., & Powers, T. (2009). Introduction Management In The Hospitality Industry. (9ª Ed.).New Jersey: John Willey & Sons.
- Lisboa, j., Almeida, F., Coelho, F. e Coelho, A (2011). Introdução à Gestão das Organizações. 3ª Ed. Vida Económica. Lisboa.
- Donnelly, H.J., Gibson, J. e Ivancevich, J. (2000). Administração ? Princípios de Gestão Empresarial. McGraw Hill, 10ª Ed., Lisboa.
- Harrison, J S e Enz, C A (2004). Hospitality Strategic Management: Concepts and Cases. Wiley, Chichester.
- Portugal, N. M. (2017). Empreendedorismo G *estão Estratégica* .Escolar, Lisboa
- Teixeira, Sebastião (2013), Gestão das Organizações Ed.reimpressão. Escolar Editora.
- Manuel Portugal Ferreira; João carvalho Santos ; Nuno Reis; Tânia Marques (2010). *Gestão Empresarial* . Lidel - Edições Técnicas.