

---

**Ano Letivo** 2018-19

---

**Unidade Curricular** PROJETO EM PARCERIA

---

**Cursos** TECNOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR (1.º ciclo)

---

**Unidade Orgânica** Instituto Superior de Engenharia

---

**Código da Unidade Curricular** 17201033

---

**Área Científica** TECNOLOGIA ALIMENTAR

---

**Sigla**

---

**Línguas de Aprendizagem** Português e Inglês.

---

**Modalidade de ensino** Em contexto de trabalho.

---

**Docente Responsável** Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira	E		

\* 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
3º	S2	294E	840	30

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

#### Precedências

Sem precedências

#### Conhecimentos Prévios recomendados

Convém ter obtido aprovação na maioria das Unidades Curriculares que a precedem.

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

Esta unidade curricular (UC) foi desenhada para (i) proporcionar aos alunos um contacto direto com práticas profissionais e formas de intervenção ligadas às competências desenvolvidas ao longo do Curso de Licenciatura em Tecnologia e Segurança Alimentar, (ii) desenvolver capacidades de relacionamento humano dos alunos para o desempenho profissional futuro e (iii) fomentar e apoiar o intercâmbio entre a Instituição de Ensino e o tecido empresarial.

#### Conteúdos programáticos

O programa do Projeto em Parceria enquadrar-se no âmbito das matérias lecionadas durante as componentes de formação geral, científica e tecnológica do Curso de Licenciatura em Tecnologia e Segurança Alimentar.

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

Cada estudante é acompanhado por um orientador, designado pelo docente responsável pela UC, que representa a instituição de ensino, e por um supervisor, a designar pela empresa/instituição onde se realiza a formação em contexto de trabalho. No final de período de estágio será realizados um Relatório Final do Projeto em Parceria.

O supervisor da empresa/instituição efetuará o preenchimento da Ficha de Avaliação do Desempenho do Estudante, propondo uma classificação numa escala de 0 a 20 valores.

O supervisor deverá ter em conta a assiduidade, a adaptação e o relacionamento pessoal, assim como a capacidade técnica e a capacidade de planeamento e organização do estudante.

O orientador efetuará o preenchimento da Ficha de Avaliação do Relatório Final do Projeto em Parceria, propondo uma classificação numa escala de 0 a 20 valores.

A classificação final da UC será a média aritmética das classificações atribuídas pelo supervisor e pelo orientador.

---

#### **Bibliografia principal**

Não aplicável.

**Academic Year** 2018-19

**Course unit** PROJECT IN PARTNERSHIP

**Courses** FOOD TECHNOLOGY AND SAFETY

**Faculty / School** Instituto Superior de Engenharia

**Main Scientific Area** TECNOLOGIA ALIMENTAR

**Acronym**

**Language of instruction** Portuguese and English.

**Teaching/Learning modality** In a work context.

**Coordinating teacher** Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Jorge Alberto dos Santos Guieiro Pereira	E		

\* 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	294	0	0	840

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 should have passed on most of the courses that precede it.

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

This course is designed to (i) provide students direct contact with professional practices and forms of intervention related to the skills developed throughout the study cycle in Food Technology and Safety, (ii) develop capacity of human relationship for future professional performance and (iii) encourage and support the exchange between the educational institution and the business community.

### Syllabus

The Project in Partnership program meets the contents of the general scientific and technological courses of the study cycle in Food Technology and Safety.

### Teaching methodologies (including evaluation)

Each student is accompanied by a supervisor appointed by the teacher responsible for the UC, which represent the University and a supervisor appointed by the company / institution where the training is conducted, in a work context. At the end of the experimental period a report of all activities will be done.

The supervisor of the company / institution will make the assessment of the student performance, proposing a rate out of 20.

The supervisor should take into account the attendance, adaptation and personal relationships, as well as technical and capacity skills as well as planning and organization capacity of the student.

The supervisor will make the final Report Assessment and will propose a rating on a scale out of 20.

The final classification will be the arithmetic average of the ratings assigned both by the supervisor of the University and the supervisor of the institution.

### Main Bibliography

Not applicable.

