

Ano Letivo 2019-20

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.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Não aplicável.

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 do período de estágio será realizado 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, conforme os parâmetros definidos no Regulamento da UC.

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, conforme os parâmetros definidos no Regulamento da UC.

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

Em cada ano letivo, o responsável da UC disponibiliza na tutoria o Regulamento da UC.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Não aplicável.

Bibliografia principal

[1] Portal da Unidade Curricular de Projeto em Parceria - Tutoria eletrónica: <http://tutoria.ualg.pt/>

Academic Year 2019-20

Course unit PROJECT IN PARTNERSHIP

Courses FOOD TECHNOLOGY AND SAFETY

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

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.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

Not applicable.

Teaching methodologies (including evaluation)

Each student is accompanied by a supervisor appointed by the teacher responsible for the CU, 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, according to the parameters defined in the CU Regulation.

The supervisor will make the final Report Assessment and will propose a rating on a scale out of 20, according to the parameters defined in the CU Regulation.

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.

In each academic year, the teacher responsible for the CU makes available the CU Regulation in the tutoria.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

Not applicable.

Main Bibliography

[1] Portal of the Curricular Unit of Project in Partnership - Tutoria eletrónica: <http://tutoria.ualg.pt>