

**Formulário de Creditação de Competências / Mobilidade Macau**

**Nome:** Tomás Valença Martins Dias

**Curso:** Produção Alimentar em Restauração - Pós-Laboral

**Semestre em que realizou a Mobilidade:** 2º Semestre

**Instituição de Acolhimento:** IFT – Macau

Disciplinas realizadas durante a **Mobilidade Macau** que o aluno pretende ver creditadas:

Disciplina	Créditos Macau	Classificação Final (IES Acolhimento)
Food Product Knowledge II	3	B+
Contemporary Issues in Culinary Arts	3	C-
Human Resources management	3	D
<b>TOTAL</b>	<b>9</b>	

Disciplinas realizadas em mobilidade Erasmus que o aluno pretende ver convertidas em **extra-curriculares**:

Disciplina	ECTS	Classificação Final (IES Acolhimento)

**A preencher pelo GMRI:**

**Disciplinas da ESHTe** do semestre de mobilidade:

Disciplina	ECTS	Classificação Final (média ponderada / escala portuguesa)
Tecnologia Alimentar I	6	1,3 (T R 2 E)
Gastronomia e Arte	3	1,3 (T R 2 E)
<b>TOTAL</b>	<b>9</b>	

**A preencher pelo/a Diretor/a do Curso:**


Disciplinas a realizar na ESHTe para obtenção de **ECTS em falta** (proposta do Diretor/a do Curso):

Disciplina	ECTS
Contabilidade de Gestão	4
Micrologia Alimentar II	6
Artes Culinárias –Cozinhas da Europa	6
<b>TOTAL</b>	<b>16</b>

Diretor de Curso

GMRI

Aluno





Estoril, 18/07/2018



## Formulário de Creditação (FC)

Programas de Mobilidade 201\_/201\_

Responsável Mobilidade Macau

18/7/2018

Assinatura:

Nome completo do aluno: **Tomás Valença Martins Dias**

Nº 002 Curso: **PAR-Produção Alimentar**

Regime: **Pós-Laboral**

Programa de Mobilidade: **Macau**

Instituição de Ensino Superior de Acolhimento:

**Instituto de Formação Turística de Macau**

País: **Macau-China**

Semestre de Mobilidade: **4º**

Unidades Curriculares em que está inscrito na ESHTe durante a Mobilidade			Unidades Curriculares que pretende realizar na IES de Acolhimento durante a Mobilidade		Parecer do CCCE/DC
Unidades curriculares*	ECTS		Unidades curriculares*	Créditos Macau	Creditar / Não creditar
• AC-Europa	6	↔	•		concordo
• Contabilidade de Gestão	4	↔	• Accounting and Budget Management	3	concordo
• Gastronomia e Arte	3	↔	• Contemporary Issues in Culinary Arts	3	concordo
• Tecnologia Alimentar I	6	↔	• Food Product Knowledge II	3	concordo
• Microbiologia Alimentar II	6	↔	•		concordo
•			• Human Resources Management	3	concordo
•			• Economics	3	concordo
•			• Quantity Food Production	3	concordo
•			• Kitchen and Restaurant Design	3	concordo
Total	25		Total	21	

\* No caso das unidades curriculares invocadas de forma repetida, o valor de ECTS deve ser contabilizado apenas uma vez.

### UC a Realizar na ESHTe:

- Microbiologia Alimentar II – 06 Créditos
- Artes Culinárias-Cozinha da Europa – 06 Créditos

Terese Silva  
(o CCCE/DC)

Data: 18/07/2018

Declaro conhecer a legislação e a regulamentação da ESHTe em vigor sobre mobilidades internacionais e creditação de competências.

Tomás Valença Martins Dias  
(o aluno)

Data: 18/07/2018



## Academic Report

<b>Student ID:</b>	S179514	<b>Admission Date:</b>	16 January 2018
<b>Student Name:</b>	Tomás Valença Martins Dias	<b>Medium of Instruction:</b>	English
<b>Programme:</b>	Bachelor of Arts in Culinary Arts Management	<b>Year of Study:</b>	4
<b>Academic Year:</b>	2017/18	<b>Semester:</b>	2

Course Code	Course Title	Credits	Grade
ACCT113	✓ ACCOUNTING AND BUDGET MANAGEMENT	3.0	F
ECON111	ECONOMICS	3.0	F
HCUL113	✓ FOOD PRODUCT KNOWLEDGE II	3.0	B+
HCUL213	QUANTITY FOOD PRODUCTION	3.0	F
HCUL411	KITCHEN AND RESTAURANT DESIGN	3.0	F
HCUL414	✓ CONTEMPORARY ISSUES IN CULINARY ARTS	3.0	C-
MGMT312	HUMAN RESOURCES MANAGEMENT	3.0	D

**Term Credit Earned : 9.0**

**Term GPA : 0.86**

**Professional Conduct Scheme: C-**

Description: Professional Conduct Scheme (PCS) reflects a student's level of professionalism and adherence to standards related to work excellence, attitude and general conduct. These standards are set by the Institute in consultation with its industry partners who provide internship or practicum opportunities for students of the Institute.

Interpretation: From academic year 2002/03 to 2006/07, each student began every academic year with 500 points in PCS. Points were deducted as demerits throughout the year if a student was observed not to be adhering to the Institute's pre-defined standards of work excellence, attitude and general conduct. These standards pertain to issues such as punctuality, grooming and discipline, among others. From 2007/08 onwards, PCS for each student is reflected as letter grade which corresponds to an average score of the total PCS marks the student has received from all his/her teachers in a particular academic year.

\*\*\* End of Record \*\*\*

### 1. Grade Point System

A = 4.0 (Superlative)	C = 2.0 (Median)	W = Withdrawn
A- = 3.7	C- = 1.7	X = Exempted
B+ = 3.3	D+ = 1.3	DX = Deferred Result
B = 3.0 (Very Good)	D = 1.0 (Pass)	DR = Dropped Course
B- = 2.7	F = 0 (Fail)	P = Pass
C+ = 2.3	I = Incomplete	

Under the course "Practicum", students are classified into one of the four categories as follows:  
1. Distinction 2. Credit 3. Pass 4. Fail

### 2. Grade Point Average

$$\text{GPA} = \frac{\text{Total weighted points for courses taken}}{\text{Total credit units enrolled}}$$

$$\text{Weighted points} = \text{Grade points} \times \text{Credit units}$$



Chu Chan Weng  
Head of Technical and Academic Support Division

28 June 2018

Official Stamp