eshte Escala Superior de Hotelaria e Turismo do Estorit

REGULAMENTO DA DISCIPLINA DE PROJECTO

De acordo com os planos de estudo em vigor, as licenciaturas Bietápicas em Direcção e Gestão de Operadores Turísticos, em Direcção e Gestão Hoteleira, Informação Turística, Produção Alimentar em Restauração e Gestão do Lazer em Animação Turística incluem uma disciplina de projecto, na qual deve ser desenvolvido um trabalho final individual, com orientação tutorial. O trabalho final é entendido como uma prova global da formação adquirida ao longo do curso, devendo, portanto, evidenciar capacidade de investigação – traduzida no domínio dos conceitos e metodologias adequadas ao objecto de estudo – e uma maturidade intelectual consentânea com o nível académico de licenciatura.

Artigo 1.º

Organização Pedagógica

A estrutura pedagógica da disciplina de projecto organiza-se tendo por referencial de acção três componentes que se complementam entre si.

Componente de formação estrutural

- 1. O plano de cadeira incorporará um seminário temático, estruturado no quadro das áreas científicas existentes na ESHTE.
- 2. Em prazo a definir anualmente, os alunos deverão inscrever-se no seminário/laboratório de investigação da área científica onde pretendem desenvolver o seu projecto de trabalho final.

- 3. O objectivo central destes seminários/laboratórios de investigação é produzir com os alunos, num quadro de dinâmica laboratorial, as diferentes grelhas de referencial teórico que irão sustentar cada projecto de trabalho final.
- 4. A organização do trabalho pedagógico do seminário/laboratório de investigação, é da responsabilidade do coordenador da área científica ou por outro docente a quem o coordenador delegue competências.

Componente de Formação Tecnológica

- 5. A estruturação de um trabalho de investigação obriga a um profundo investimento no contexto dos métodos e das técnicas de trabalho científico. Por esse motivo os alunos terão períodos intensivos de formação nesta matéria.
- 6. O objectivo central deste módulo é apetrechar os alunos com instrumentos metodológicos que lhes permitam elaborar um plano de investigação, definindo todo o contexto que vai da definição da problemática de estudo até à apresentação rigorosa dos dados obtidos, passando pelo apoio à construção dos instrumentos de análise.
- 7. O(s) professor(es) desta componente deverão assumir também uma perspectiva de tutoria de apoio às solicitações dos alunos fora do contexto de sala de aulas.

Componente tutorial

8. Esta componente é de fundamental importância, não só porque garante ao aluno um apoio teórico metodológico mais próximo, quanto introduz a figura do interlocutor privilegiado no debate da problemática em questão – o orientador.

Artigo 2.º

Trabalho Final

Aspectos gerais

- 1. O trabalho final terá uma componente teórica e outra prática, de preferência englobando nesta o estudo de casos concretos e de "exercícios de campo" adequados à metodologia adoptada.
- 2. O trabalho final é desenvolvido a título individual.

Apresentação e aprovação dos temas

- 3. A proposta de tema deverá ser entregue ao Coordenador da área científica, em prazo a definir anualmente, contendo os seguintes elementos:
- a) Título;
- b) Identificação do Orientador Científico, acompanhada de uma Carta de Aceitação;
- c) Plano Prévio e Resumo, onde deve constar, de forma sumária, as razões da escolha do tema, objectivos do trabalho e os principais aspectos metodológicos a explorar (máximo 5 páginas).
- 4. A aprovação dos temas propostos pelos alunos compete ao Conselho Científico, sob parecer do coordenador da área científica.
- 5. Os alunos que não entregarem o trabalho final no ano lectivo, incluída a época especial, deverão proceder à inscrição no ano seguinte, a fim de obterem nova aprovação.

<u>Orientação</u>

- 6. A orientação geral de cada trabalho será coordenada pelo responsável da área científica, coadjuvado por um Orientador especialista no tema de trabalho. O apoio metodológico será também assegurado pelo docente responsável pela leccionação da disciplina de projecto.
- 7. Em prazo a definir anualmente, os alunos devem indicar o Orientador pretendido, ficando a proposta sujeita à aprovação do Conselho Científico, sob parecer do coordenador da área científica.
- 8. Sem prejuízo do cumprimento de todas as demais regras estipuladas para o trabalho final, o vínculo entre o Aluno e o Orientador especialista pode ser rompido por iniciativa de qualquer uma das partes, iniciativa essa que deve ser formalizada e justificada por escrito ao coordenador da área científica ou, caso este também seja o orientador especialista, ao Presidente do Conselho Científico da ESHTE.

Formato de apresentação

9. A apresentação final dos trabalhos, em número de cinco exemplares, deve respeitar as seguintes regras:

a) Aspectos gerais

- texto processado em computador;
- 60 páginas ou 15 000 palavras, incluindo figuras e quadros mas excluindo anexos e bibliografia, admitindo-se uma variabilidade de mais ou menos 20 páginas;
 - sistema de encadernação que garanta a integridade da obra.

b) Capa

- utilização de papel com gramagem igual ou superior a 200gr;
- explicitação, na folha de rosto, dos seguintes elementos: Instituição, Título do trabalho, Autor, Orientador, mês e ano de entrega.

c) Texto

- margens de 3 cm nos quatro lados do papel;
- espaçamento entre linhas de 1 ½ e 2;
- caracteres com dimensão entre 12 e 13;
- numeração sequencial das páginas.

d) Anexos

• sempre que se justifique, os Anexos poderão constituir um volume à parte.

Artigo 3.º

Avaliação

- 1. Os trabalhos finais serão avaliados por um júri, constituído pelo orientador do estudo e por um arguente, escolhido pelo Coordenador da área científica.
- 2. Só poderão ser sujeitos à avaliação final os trabalhos que possuam uma carta do orientador, na qual este deve afirmar que o trabalho está em condições de ser discutido.
- 3. O Presidente do júri é o Coordenador da área científica.

Áreas Científicas

- Contabilidade/Finanças
- Gestão
- Planeamento Turístico
- Ciências Sociais
- História e Cultura
- Ciências da Alimentação
- Técnica de Turismo
- Técnica de Hotelaria e Restauração