

**PROVAS ESPECIALMENTE ADEQUADAS DESTINADAS A AVALIAR A CAPACIDADE
PARA A FREQUÊNCIA DO ENSINO SUPERIOR DOS MAIORES DE 23 ANOS NA ESCOLA
SUPERIOR DE HOTELARIA E BEM-ESTAR (EHB)**

- LICENCIATURAS -

1. COMPONENTES DA AVALIAÇÃO DAS PROVAS E FÓRMULA DE CLASSIFICAÇÃO FINAL

I. Apreciação do currículo académico e profissional do candidato;

II. Entrevista de aferição de motivação do candidato destinada a apreciar e discutir o *curriculum vitae* do candidato, a sua experiência profissional e as motivações apresentadas para a escolha do curso e estabelecimento de ensino e a inferir sobre a adequação do perfil do candidato;

III. Realização de uma prova de avaliação de conhecimentos, que inclui duas componentes destinadas a avaliar:

- A cultura geral e a capacidade de expressão escrita do candidato;
- Os conhecimentos e as competências específicas do candidato nas áreas de conhecimento diretamente relevantes para o ingresso e progressão no curso.

IV. Fórmula de classificação final (CF): Peso das componentes da avaliação

Currículo académico e profissional (<i>CAP</i>)		20%
Entrevista (<i>E</i>)		30%
Prova de avaliação de conhecimentos (<i>PAC</i>)	Cultura geral e capacidade de expressão escrita (<i>CGCEE</i>)	20%
	Conhecimentos específicos em área relevante para o curso (<i>CE</i>) - Economia	30%

$$\text{Classificação final (CF)} = 0.2 \times \text{CAP} + 0.3 \times \text{E} + 0.5 \times [0.2 \times \text{CGCEE} + 0.3 \times \text{CE}]$$

2. CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

Para a realização das provas na EHB, o júri será composto por:

- Prof^ª. Doutora Maria José Gonçalves Alves (Presidente)
- Prof^ª. Doutora Alcina Nunes (vogal)

3. PROVA DE AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS

I. Prova de avaliação de conhecimentos:

Curso	Prova de avaliação de conhecimentos (1) (2)
Direção e Gestão Hoteleira	Cultura Geral e Capacidade de Expressão escrita + Economia

⁽¹⁾ Prova única que inclui duas componentes: A - Cultura geral e capacidade de expressão escrita; B - Conhecimentos específicos em área relevante.

⁽²⁾ Na entrevista, os candidatos poderão ser dispensados da realização de uma ou mais componentes da prova de avaliação de conhecimentos mediante a análise do seu currículo, nomeadamente aqueles que tenham obtido aprovação em Português, ou Matemática ou Economia, no ensino secundário, áreas relevantes para o ingresso e progressão no curso de Direção e Gestão Hoteleira da EHB.

II. Conteúdos das provas de avaliação de conhecimentos: Prova de Ciências Económicas e Empresariais

A – Cultura geral e a capacidade de expressão escrita

Esta componente da prova não incidirá sobre matérias específicas do ensino secundário, embora tenha em conta a formação geral e a maturidade cultural. Através de questionário e composição, avaliar-se-á:

- O desenvolvimento intelectual;
- O domínio da língua portuguesa ao nível da compreensão e expressão;
- A maturidade cultural dos candidatos ao ensino superior;
- A capacidade de elaboração de um título escrito.

Bibliografia: Não se aplica

B – Conhecimentos específicos em área relevante para o curso de Direção e Gestão Hoteleira – Economia

Conteúdos:

- 1. A atividade económica e a ciência económica
- 2. Necessidades e consumo: noções e classificação
- 3. A produção de bens e de serviços
 - 3.1. Bens – noção e classificação
 - 3.2. Produção e processo produtivo.
 - 3.3 Sectores de atividade económica
 - 3.4. Fatores de Produção: os recursos naturais, o trabalho e o capital
- 4. Moeda

- 5. Preços e inflação
- 6. A procura, a oferta e o mercado
- 7. Rendimentos e sua repartição
- 8. Poupança e investimento
- 9. Contabilidade nacional, os agentes económicos e o circuito económico
- 10. As relações económicas e o Resto do Mundo
- 11. A intervenção do estado na Economia
- 12. A economia portuguesa no contexto da União Europeia

Bibliografia recomendada:

- Manual de Economia do 10º ano
- Manual de Economia do 11º ano

Notas: é autorizada a utilização de uma máquina de calcular básica

Chaves, 09 de fevereiro de 2024

A Presidente da Comissão Instaladora
da Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar
(Maria José Alves)