

Direcção Regional de Educação de Lisboa
e Vale do Tejo

Escola Secundária de Jácome Ratton — Tomar

Aviso n.º 23877/2008

Nos termos do artigo 132.º do ECD e do n.º 3 artigo 95.º do Decreto-Lei n.º 100/99 de 31 de Março torna-se público que foram afixadas para consulta dos interessados, na Sala de Professores as listas de antiguidade do Pessoal Docente da Escola.

O Pessoal Docente dispõe de 30 dias para reclamar a contar da data da publicação deste aviso no *Diário da República*.

17 de Setembro de 2008. — A Presidente do Conselho Executivo, *Maria Helena Escudeiro*.

Direcção Regional de Educação do Algarve

Agrupamento Vertical de Escolas de Estombar

Aviso n.º 23878/2008

Por despacho de 29 de Agosto de 2008, da Presidente do Conselho Executivo, no uso da competência delegada no n.º 1.2. do Despacho n.º 23 106/2006, publicado no *Diário da República* 2.ª Série, n.º 218, de 13 de Novembro, publicam-se os contratos administrativos de serviço docente, homologados e celebrados nos termos do Decreto-Lei n.º 20/2006, de 31 de Janeiro, referentes ao ano lectivo 2007-2008, dos docentes abaixo mencionados:

Grupo de recrutamento	Nome
100	Maria Clarisse de Lima Macedo de Queirós Guirau.
110	Carina Lopes Silvestre.
230	Emília Maria Guerreiro Martins.
240	Fernanda Maria da Silva Cândido.
250	Fátima Rita Prazeres Vargas.
260	Márcia Antunes Rodrigues.
290	Vítor Manuel Castro de Sá.
350	Rita Sofia Júlio Pereira.
420	Filipa da Silva Gonçalves Coelho Farinheira.
500	Ana Cristina Rocha da Cruz.
540	Graça da Conceição Ricardo Sobral.
550	Bruno Filipe Duarte António.

29 de Agosto de 2008. — A Presidente do Conselho Executivo, *Paula Cristina da Costa Simão*.

Inspecção-Geral da Educação

Direcção de Serviços Jurídicos

Aviso n.º 23879/2008

Nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 69.º, conjugado com o n.º 2 do artigo 59.º do “Estatuto Disciplinar dos Funcionários e Agentes da Administração Central, Regional e Local”, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 24/84, de 16 de Janeiro, fica notificado professor aposentado Idálio Marques Martelo Magalhães, do Agrupamento de Escolas Grão Vasco, em Viseu, com a última residência conhecida em Ribafeita, 3510-716 Viseu, de que, por despacho de 14 de Julho de 2008, do Secretário de Estado Adjunto e da Educação, no uso da competência que lhe é atribuída pela alínea b) do n.º 1.1 do Despacho n.º 17313/2007, de 20 de Abril de 2007, da Ministra da Educação, publicado no *Diário da República* n.º 150, 2.ª série, de 6 de Agosto 2007, foi negado provimento ao recurso hierárquico que interpôs da pena de Inactividade Graduada em 1 ano, substituída pela perda da pensão de aposentação por 1 ano,

que lhe foi aplicada por despacho datado de 20 de Dezembro 2007, da Directora Regional de Educação do Centro, na sequência do processo disciplinar n.º 10.07/1145(A)-2006/GAJ que lhe foi instaurado.

12 de Setembro de 2008. — A Directora, *Maria Paula Madeira*.

**MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E ENSINO SUPERIOR**

Gabinete do Ministro

Despacho n.º 24047/2008

A requerimento do Instituto Politécnico da Guarda;

Considerando o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de Junho;

Instruído, organizado e apreciado o processo nos termos dos artigos 67.º a 74.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de Junho;

Considerando o parecer favorável da Direcção-Geral do Ensino Superior e sob sua proposta;

Ao abrigo do n.º 1 do artigo 69.º daquele diploma:

Determino:

1 — É autorizado, nos termos do anexo ao presente despacho, o funcionamento do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Restauração e *Catering* na Escola Superior de Turismo e Telecomunicações de Seia do Instituto Politécnico da Guarda.

2 — Transmita-se à Direcção-Geral do Ensino Superior, que notificará o Instituto Politécnico da Guarda.

3 — Nos termos do n.º 3 do artigo 73.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de Junho, o Instituto Politécnico da Guarda promoverá a publicação do presente despacho na 2.ª série do *Diário da República*.

4 — A publicação a que se refere o número anterior incluirá, nos termos do n.º 4 do artigo 73.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de Junho, o plano de estudos, indicando, para cada unidade curricular: (i) a área científica em que se insere; (ii) a duração (semestral, anual ou outra); (iii) o tempo de trabalho, em horas totais e horas de contacto; (iv) o número de créditos ECTS.

15 de Julho de 2008. — O Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, *José Mariano Rebelo Pires Gago*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino — Instituto Politécnico da Guarda.

1.1 — Unidade orgânica — Escola Superior de Turismo e Telecomunicações de Seia.

2 — Grau — Licenciado.

3 — Curso — Restauração e *Catering*.

4 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência e acumulação de créditos, necessário à obtenção do grau — 180.

5 — Duração normal do ciclo de estudos — seis semestres.

6 — Créditos, por área científica, que devem ser reunidos para a obtenção do grau:

Área científica	Sigla	Créditos
Hotelaria/Restauração	H	112
Matemática/Informática	MI	14
Ciências Empresariais	CE	30
Línguas	L	20
Ciências Sociais e Humanas	CSH	4
<i>Total</i>		180

7 — Plano de estudos:

Instituto Politécnico da Guarda
Escola Superior de Turismo e Telecomunicações

Restauração e *Catering*

Licenciatura

Hotelaria/Restauração

1.º ano/1.º semestre

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Obs. (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Língua e Cultura Portuguesa	Línguas	S	116,5	TP=45; OT=22.5; EP=45; A=4	4	
Inglês aplicado à produção alimentar	Línguas	S	116,5	TP=45; OT=22.5; EP=45; A=4	4	
Prática de Cozinha/Restaurante I	Hotelaria	S	116,5	PL=90; EP=22.5; A=4	4	
Físico-Química dos Alimentos	Hotelaria	S	109	TP=22.5; PL=22.5; OT=30; EP=30; A=4	4	
Informática aplicada à Restauração	Matemática/Informática	S	126	TP=22.5; PL=22.5; OT=30; EP=45; A=6	5	
Turismo, Hotelaria e Restauração	Hotelaria	S	141	TP=45; TC=15; OT=30; E=45; A=6	5	
<i>Total</i>			725,5		26	

1.º ano/2.º semestre

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Obs. (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Inglês aplicado à Restauração	Línguas	S	116,5	TP=45; OT=22.5; EP=45; A=4	4	
Prática de Cozinha/Restaurante II	Hotelaria	S	116,5	PL=90; EP=22.5; A=4	4	
Nutrição e Dietética	Hotelaria	S	109	TP=45; TC=15; OT=22.5; EP=22.5; A=4	4	
Segurança e Higiene Alimentar	Hotelaria	S	103,5	TP=45; OT=22.5; EP=30; A=6	4	
Noções Gerais de Estatística	Matemática/Informática	S	141	TP=45; TC=15; OT=30; E=45; A=6	5	
Gestão de Organizações	Ciências Empresariais	S	101,5	TP=45; OT=22.5; EP=30; A=4	4	
Estágio I	Hotelaria	S	252	E=224; OT=14; EP=14	9	
<i>Total</i>			940		34	

2.º ano/1.º semestre

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Obs. (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Espanhol Aplicado à Restauração	Línguas	S	116,5	TP=45; OT=22.5; EP=45; A=4	4	
Gastronomia Nacional	Hotelaria	S	101,5	TP=45; TC=15; OT=15; EP=22.5; A=4	4	
Pastelaria e Panificação	Hotelaria	S	124	TP=45; PL=45; OT=15; EP=15; A=4	5	
Gestão de Recursos Humanos	Ciências Empresariais	S	124	TP=45; TC=15; OT=30; E=30; A=4	4	
Contabilidade Geral	Ciências Empresariais	S	109	TP=45; OT=30; EP=30; A=4	4	

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Obs. (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Logística e Aprovisionamento	Hotelaria	S	116,5	TP=45; TC=22,5; OT=22,5; EP=22,5; A=4	4	
<i>Total</i>			691,5		25	

2.º ano/2.º semestre

QUADRO N.º 4

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Obs. (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Francês Aplicado à Restauração	Línguas	S	116,5	TP=45; OT=22,5; EP=45; A=4	4	
Enologia e Bebidas I	Hotelaria	S	100,5	TP=22,5; PL=22,5; OT=22,5; EP=30; A=3	3	
Controlo de Qualidade Alimentar	Hotelaria	S	116,5	TP=45; TC=22,5; OT=22,5; EP=22,5; A=4	4	
Comunicação e Protocolo	Hotelaria	S	109	TP=45; TC=15; OT=15; E=30; A=4	4	
Contabilidade de Gestão	Ciências Empresariais	S	109	TP=45; OT=30; EP=30; A=4	4	
Gastronomia Internacional	Hotelaria	S	109	TP=45; TC=15; OT=22,5; EP=22,5; A=4	4	
Restauração Colectiva e Hospitalar	Hotelaria	S	79	TP=22,5; PL=22,5; OT=15; EP=15; A=4	3	
Estágio II	Hotelaria	S	252	E=224; OT=14; EP=14	9	
<i>Total</i>			991,5		35	

3.º ano/1.º semestre

QUADRO N.º 5

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Obs. (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Enologia e Bebidas II.	Hotelaria	S	100,5	TP=22,5; PL=22,5; OT=22,5; EP=30; A=3	3	
Gestão de Alimentos e Bebidas	Hotelaria	S	131,5	TP=45; PL=30; OT=30; EP=22,5; A=4	5	
Manutenção e Equipamentos	Hotelaria	S	109	TP=45; OT=30; EP=30; A=4	4	
Segurança e Higiene no Trabalho	Ciências Empresariais	S	109	TP=45; OT=30; EP=30; A=4	4	
Marketing Turístico	Ciências Empresariais	S	139	TP=45; OT=45; EP=45; A=4	5	
Direito e Legislação da Restauração	Ciências Soc. e Humanas	S	109	TP=45; OT=30; EP=30; A=4	4	
<i>Total</i>			698		25	

3.º ano/2.º semestre

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Obs. (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Arquitectura e Design	Hotelaria	S	109	TP=45; OT=30; EP=30; A=4	4	
Banqueting e Catering	Hotelaria	S	131,5	TP=45; PL=30; OT=30; EP=22,5; A=4	5	
Sistemas de Informação para a Restauração	Matemática/Informática	S	124	TP=22,5; PL=22,5; OT=30; EP=45; A=4	4	
Novos Sistemas de Restauração e Catering	Hotelaria	S	124	TP=45; OT=45; EP=30; A=4	4	
Inovação e Empreendedorismo em Restauração e Catering	Hotelaria	S	109	TP=45; OT=30; EP=30; A=4	4	
Gestão Previsional e Orçamentação	Ciências Empresariais	S	139	TP=45; OT=45; EP=45; A=4	5	
Estágio III	Hotelaria	S	257	TP=60; TC=60; OT=60; EP=75; A=2	9	
<i>Total</i>			993,5		35	

Legenda Geral: T: Teóricas; TP: Teórico-Práticas; PL: Práticas/Laboratoriais/Ateliê; TC: Trabalho de Campo; S: Seminário; E: Estágio; OT: Orientação Tutória; O: Outros.