

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Recuperação de Áreas Ardidas.	623 — Silvicultura e caça	Técnica.	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	102	0	162	6
Sensibilização Ambiental . . .	623 — Silvicultura e caça	Técnica.	2.º Ano	Semestral . . .	45	45	36	0	81	3
<i>Total</i>					975	675	2 265	780	3 240	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com 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.

311271533

Despacho n.º 5491/2018

Instruído e apreciado, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, o pedido de registo da criação do curso técnico superior profissional de Gestão Hoteleira, a ministrar pela Escola Superior de Desenvolvimento Social e Comunitário do Instituto Superior Politécnico Gaya;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, conjugado com o disposto na alínea g) do n.º 2 do Despacho n.º 7240/2016, de 2 de junho:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gestão Hoteleira da Escola Superior de Desenvolvimento Social e Comunitário do Instituto Superior Politécnico Gaya.

6 de abril de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, Ângela Noiva Gonçalves.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior

Instituto Superior Politécnico Gaya — Escola Superior de Desenvolvimento Social e Comunitário

2 — Curso técnico superior profissional

T063 — Gestão Hoteleira

3 — Número de registo

R/Cr 15/2018

4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Desempenhar funções de gestão de unidades hoteleiras e afins, nomeadamente nos departamentos de alojamento e receção, alimentação e bebidas, gestão comercial e marketing e no de organização de eventos.

5.2 — Atividades principais

a) Acompanhar e otimizar os diversos canais de distribuição e vendas no setor turístico e hoteleiro;

b) Conceber e promover programas especiais de incentivos para organizações;

c) Definir e desenvolver a política comercial de uma unidade hoteleira;

d) Definir, implementar e avaliar o plano de marketing de uma unidade hoteleira;

e) Desenvolver procedimentos de gestão da qualidade em unidades hoteleiras;

f) Gerir reservas e o alojamento em hotelaria;

g) Planear, organizar e executar as atividades de gestão de unidades hoteleiras;

h) Planear, organizar, acompanhar e controlar a realização de eventos;

i) Supervisionar, coordenar e organizar as operações de *food & beverage* em hotelaria;

j) Gerir equipas em empresas turísticas e hoteleiras utilizando técnicas de gestão de recursos humanos.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos especializados em canais de distribuição e vendas no setor turístico e hoteleiro;

b) Conhecimentos especializados em estratégias de marketing em turismo e hotelaria;

c) Conhecimentos especializados em ética e protocolo empresarial;

d) Conhecimentos especializados em planeamento e organização de eventos;

e) Conhecimentos especializados em qualidade na indústria hoteleira;

f) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão de *food & beverage* na indústria hoteleira;

g) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão de recursos humanos;

h) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão de reservas e alojamento na indústria hoteleira;

i) Conhecimentos especializados sobre a utilização de tecnologias de informação e comunicação;

j) Conhecimentos fundamentais sobre técnicas de expressão oral e escrita em línguas estrangeiras;

k) Conhecimentos profundos sobre as tendências em turismo e em hotelaria;

l) Conhecimentos profundos sobre gestão de unidades hoteleiras;

m) Conhecimentos profundos sobre hotelaria;

n) Conhecimentos profundos sobre técnicas de expressão oral e escrita em língua materna;

o) Conhecimentos profundos sobre turismo.

6.2 — Aptidões

a) Analisar problemas no âmbito da atividade turística e hoteleira, identificando e selecionando estratégias de resolução;

b) Aplicar as tecnologias de informação e comunicação na gestão de unidades hoteleiras;

c) Comunicar conceitos, raciocínios e ideias, oralmente e por escrito, a diferentes públicos, com clareza;

d) Desenvolver atividades comerciais em unidades turísticas e hoteleiras;

- e) Identificar e aplicar conceitos inovadores à gestão de empresas turísticas e hoteleiras;
 f) Aplicar técnicas de gestão às operações hoteleiras;
 g) Aplicar *software* específico à gestão de reservas e operações de alojamento em unidades hoteleiras;
 h) Aplicar técnicas de gestão às operações de *food & beverage* em unidades hoteleiras;
 i) Aplicar técnicas de gestão e organização de eventos;
 j) Desenvolver os procedimentos necessários para o estabelecimento de normas de qualidade em unidades hoteleiras;
 k) Aplicar técnicas de gestão de recursos humanos;
 l) Desenvolver os procedimentos necessários para a elaboração de um plano de marketing.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar autonomia e capacidade para a resolução de problemas;
 b) Demonstrar capacidade de adaptar linguagens e condutas a diferentes contextos e públicos;
 c) Demonstrar capacidade de exprimir e fundamentar opiniões;
 d) Demonstrar capacidade de liderança e empreendedorismo;
 e) Demonstrar capacidade de promover a criatividade e a abertura à inovação;
 f) Demonstrar capacidade para assumir uma postura profissional;
 g) Demonstrar capacidade para elaborar e apresentar trabalhos de forma organizada e cuidada;
 h) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa;
 i) Demonstrar capacidades de conduta ética e responsável nas relações interpessoais;
 j) Demonstrar espírito de iniciativa e dinamismo;
 k) Demonstrar interesse pela aprendizagem permanente.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Geografia
 História
 Inglês
 Português

8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso

2018-2019

9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Vila Nova de Gaia.	Escola Superior de Desenvolvimento Social e Comunitário do Instituto Superior Politécnico Gaya e Hotel da Cruz Vermelha Portuguesa.	30	60

10 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e restauração.	66	55 %
222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	18	15 %
345 — Gestão e administração.	12	10 %
812 — Turismo e lazer.	12	10 %
342 — Marketing e publicidade.	6	5 %
482 — Informática na ótica do utilizador.	6	5 %
<i>Total</i>	120	100 %

11 — Plano de estudos

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9) = (6) + (8)	(10)
Comportamento Humano nas Organizações.	345 — Gestão e administração.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	60		90		150	6
Comunicação em Língua Inglesa.	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	60		90		150	6
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na ótica do utilizador.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	60		90		150	6
Fundamentos de Economia e Gestão.	345 — Gestão e administração.	Técnica.	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Gestão e Organização de Eventos.	812 — Turismo e lazer. . .	Técnica.	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Inglês Técnico	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Técnica.	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Marketing Turístico e Hoteleiro.	342 — Marketing e publicidade.	Técnica.	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Operações Hoteleiras: Alojamento.	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica.	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Operações Hoteleiras: <i>Food and Beverage</i> .	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica.	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Princípios de Turismo.	812 — Turismo e lazer. . .	Técnica.	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Distribuição na Indústria Hoteleira.	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica.	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Francês	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Técnica.	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Gestão de Operações em Hotelaria.	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica.	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Qualidade em Hotelaria	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica.	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Tendências em Hotelaria	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica.	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9) = (6) + (8)	(10)
Formação em Contexto de Trabalho.	811 — Hotelaria e restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º Ano	Semestral . . .			750	750	750	30
<i>Total</i>					900	540	2 100	750	3 000	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com 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.

311302767

Despacho n.º 5492/2018

Instruído e apreciado, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, o pedido de registo da criação do curso técnico superior profissional de Animação Científica, a ministrar pelo ISEC Lisboa — Instituto Superior de Educação e Ciências;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, conjugado com o disposto na alínea g) do n.º 2 do Despacho n.º 7240/2016, de 2 de junho:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Animação Científica do ISEC Lisboa — Instituto Superior de Educação e Ciências.

11 de abril de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior:

ISEC Lisboa — Instituto Superior de Educação e Ciências.

2 — Curso técnico superior profissional:

T415 — Animação Científica.

3 — Número de registo:

R/Cr 18/2018.

4 — Área de educação e formação:

761 — Serviços de apoio a crianças e jovens.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, coordenar e implementar programas vocacionados para a educação e para a divulgação de âmbito científico e sociocultural, adequando-os aos diversos públicos-alvo e respetivas faixas etárias. Supervisionar, animar e implementar atividades e programas de Educação científica em escolas, em centros de ciência ou em museus e parques naturais, culturais e patrimoniais ou outras entidades vocacionadas para a divulgação científica.

5.2 — Atividades principais:

a) Conceber projetos que explorem áreas científicas concretas e que tenham a capacidade de transmitir conhecimento científico adaptado a diferentes públicos-alvo e diferentes faixas etárias;

b) Conceber projetos que explorem componentes científicas e socioculturais, em diferentes contextos e adaptadas aos espaços para que foram idealizados;

c) Desenvolver e animar atividades de educação e divulgação científica, em diferentes contextos e com diferentes públicos-alvo;

d) Implementar, gerir e avaliar projetos de educação e divulgação científica e sociocultural;

e) Participar em equipas multidisciplinares, na fase de conceção, implementação e avaliação de projetos de divulgação científica e sociocultural.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimento abrangente em Biologia;

b) Conhecimento abrangente em computação criativa e animação 3D;

c) Conhecimento abrangente em educação Ambiental e Energias Renováveis;

d) Conhecimento abrangente em Física e Astronomia;

e) Conhecimento abrangente em história e património cultural;

f) Conhecimento abrangente em Matemática;

g) Conhecimento abrangente em Química;

h) Conhecimento abrangente em robótica e prototipagem;

i) Conhecimento abrangente em técnicas de comunicação e divulgação científica;

j) Conhecimento especializado em metodologias de ciência recreativa e de educação informal das ciências;

k) Conhecimento especializado em técnicas de animação sociocultural e animação científica;

l) Conhecimento especializado sobre planeamento, gestão e avaliação de programas e projetos de animação científica;

m) Conhecimentos abrangentes em psicologia e modelos de aprendizagem.

6.2 — Aptidões:

a) Aplicar as tecnologias de informação e técnicas de computação criativa e animação 3D, como suporte técnico e tecnológico aos processos de animação, comunicação e divulgação científica;

b) Comunicar ciência de forma eficaz e clara junto de diferentes públicos-alvo e de diferentes faixas etárias;

c) Desenvolver, com autonomia, projetos de animação e divulgação científica, gerindo pessoas e recursos de forma eficaz;

d) Dinamizar o património cultural e natural de forma eficaz e adaptada a diferentes públicos-alvo, em diferentes faixas etárias;

e) Mobilizar redes, parcerias, recursos e agentes na animação e divulgação científica;

f) Planear, gerir e avaliar, de forma estratégica, projetos de animação e divulgação científica, adaptada aos diversos espaços de ciência e públicos-alvo;