

Despacho n.º 18 161-C/2007

Adequação do curso de Direcção e Gestão Hoteleira ministrado pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, ao 1.º ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Direcção e Gestão Hoteleira — Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março.

Por despacho da presidente do conselho directivo da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril de 9 de Abril de 2007:

Nos termos dos artigos 63.º e 64.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, e através do despacho n.º 11 673/2006 (2.ª série), de 17 de Maio de 2006, do director-geral do Ensino Superior, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 104, de 30 de Maio de 2006, registado com o n.º R/B-AD 86/2006, foi registada a adequação do curso de Direcção e Gestão Hoteleira, ministrado pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, ao 1.º ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Direcção e Gestão Hoteleira.

Assim, em cumprimento do estabelecido no n.º 6 do citado despacho, e nos termos do despacho n.º 10 543/2005 (2.ª série), de 21 de Abril, do director-geral do Ensino Superior, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 91, de 11 de Maio de 2005, determino que se proceda à publicação do anexo referente à estrutura curricular e ao plano de estudos do ora adequado 1.º ciclo de estudos conducente ao grau de licenciatura em Direcção e Gestão Hoteleira.

9 de Abril de 2007. — A Presidente do Conselho Directivo, Mestre *Eunice Rute Gonçalves*.

Estrutura curricular e plano de estudos da licenciatura em Direcção e Gestão Hoteleira

1 — Estabelecimento de ensino — Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

2 — Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.) — Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

3 — Curso — Direcção e Gestão Hoteleira.

4 — Grau ou diploma — licenciado.

5 — Áreas científicas predominantes do curso — Técnicas e Tecnologias de Aplicação; Gestão.

6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma — 180.

7 — Duração normal do curso — seis semestres.

8 — Opções, ramos ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o curso se estruture (se aplicável) — não aplicável.

9 — Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau de licenciado em Direcção e Gestão Hoteleira:

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Técnicas e Tecnologias de Aplicação.	TTA	64	
Gestão	G	49	
Ciências Sociais e Humanas	CSH	30	
Línguas Estrangeiras	LE	24	
Planeamento Turístico	PT	8	
Ciências da Alimentação e da Saúde	CAS	5	
<i>Total</i>		180	

10 — Observações — não aplicável.

11 — Plano de estudos:

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Licenciatura em Direcção e Gestão Hoteleira

Técnicas e Tecnologias de Aplicação; Gestão

1.º ano

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares	Áreas Científicas	Regime	H. contacto						H. Outras					TOTAL	ECTS	TOTAL ECTS		
			Teóricas	Teóricas - Práticas	Prat e Lab	Trab. Campo	Seminário	Orient. Tutorial	Outros Contactos	Projectos	Trab. Terreno	Estágio	Estudo				Avaliação	
Introdução ao Turismo	CSH	Sem.1	18	18				17		30				27	2	112	4	30
Economia	CSH	Sem.1	18	18				17						57	2	112	4	
Tecnologia e Sistemas de Informação I	TTA	Sem.1	36		36			5		8				25	2	112	4	
Línguas Estrangeiras I (a)	LE	Sem.1		36				15	6					25	2	84	3	
Línguas Estrangeiras I (a)	LE	Sem.1		36				15	6					25	2	84	3	
Introdução às Operações Hoteleiras	TTA	Sem.1	36	36		10	4	20		20	20			20	2	168	6	
Métodos Quantitativos	G	Sem.1	36	18				18		30				36	2	140	5	
Seminário de Metodologia	CSH	Sem.1						20	8							28	1	
			144	162	36	10	24	115	12	88	20	0	215	14	840			
Nutrição e Higiene Alimentar	CAS	Sem.2	36	18				20		15	20			29	2	140	5	30
Direito e Legislação do Turismo	CSH	Sem.2	18	36				20		25				39	2	140	5	
Organização Empresarial	G	Sem.2	18	36		4	2	18		30				30	2	140	5	
Línguas Estrangeiras II (b)	Ç	Sem.2		36				15	6					25	2	84	3	
Línguas Estrangeiras II (b)	Ç	Sem.2		36				15	6					25	2	84	3	
Geografia e Mercados Turísticos	PT	Sem.2	10	34	10	4		20		20	10			30	2	140	5	
Tecnologia e Sistemas de Informação II	TTA	Sem.2	36		36			5		8				25	2	112	4	
			118	196	46	8	2	113	12	98	30	0	203	14	840	60		

(a) A escolher uma língua estrangeira de entre as seguintes: Alemão, Espanhol, Francês, Inglês ou Italiano.

(b) Continuação das línguas estrangeiras escolhidas no semestre anterior.

2.º ano

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Áreas Científicas	Regime	H.contacto						H. Outras					TOTAL	ECTS	TOTAL ECTS		
			Teóricas	Teóricas - Práticas	Prat e Lab	Trab. Campo	Seminário	Orient. Tutorial	Outros Contactos	Projectos	Trab. Terreno	Estágio	Estudo				Avaliação	
Contabilidade Geral	G	Sem.1		36	18				17		18			21	2	112	4	25
Enogastronomia	TTA	Sem.1	18	18	18				18		18			20	2	112	4	
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I	TTA	Sem.1	18	36	36				5		5			10	2	112	4	
Línguas Estrangeiras III (b)	LE	Sem.1		36					15	1	10			20	2	84	3	
Línguas Estrangeiras III (b)	LE	Sem.1		36					15	1	10			20	2	84	3	
Gestão de Alimentos e Bebidas	TTA	Sem.1	36	18					15		10	15		16	2	112	4	
Organização de Eventos	PT	Sem.1		18	18				13		18			15	2	84	3	
			72	198	90	0	0	98	2	89	15	0	122	14	700			
Cultura Portuguesa	CSH	Sem.2	36	18					12		8			36	2	112	4	35
Contabilidade de Gestão	G	Sem.2	18	18	18				17		18			21	2	112	4	
Comportamento Organizacional	CSH	Sem.2	36	18					20		25			39	2	140	5	
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II	TTA	Sem.2	18	36	36				5		5			10	2	112	4	
Línguas Estrangeiras IV (b)	LE	Sem.2		36					10	1	15	0		20	2	84	3	
Línguas Estrangeiras IV (b)	LE	Sem.2		36					10	1	15	0		20	2	84	3	
Sociologia do Turismo	CSH	Sem.2	18	18					17		28			29	2	112	4	
Estágio I	TTA	Sem.2							6		8	210		0	224	8		
			126	180	54	0	0	97	2	122	210	0	175	14	980	60		

(b) Continuação das línguas estrangeiras escolhidas no semestre anterior.

3.º ano

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares	Áreas Científicas	Regime	H.contacto						H. Outras					TOTAL	ECTS	TOTAL ECTS		
			Teóricas	Teóricas - Práticas	Prat e Lab	Trab. Campo	Seminário	Orient. Tutorial	Outros Contactos	Projectos	Trab. Terreno	Estágio	Estudo				Avaliação	
Negociação e Técnicas de Vendas	G	Sem.1	9	18	9				6		20			20	2	84	3	24
Marketing	G	Sem.1	18	36	18				9		20			37	2	140	5	
Gestão de Alojamento	TTA	Sem.1	36	18					10			25		21	2	112	4	
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	TTA	Sem.1	18	36	36				5		5			10	2	112	4	
Ética e Responsabilidade Social	CSH	Sem.1	18	18					13		10			23	2	84	3	
Técnicas Financeiras	G	Sem.1	36	18	18				18		25			23	2	140	5	
			135	144	81	0	0	61	0	75	30	0	134	12	672			
Estratégia Empresarial	G	Sem.2	18	36	18				9		31			26	2	140	5	36
Análise e Gestão Financeira	G	Sem.2	18		18				17		22			35	2	112	4	
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	G	Sem.2	9	36	9		8	6	6		18			24	2	112	4	
Arquitetura e Design de Hotéis	TTA	Sem.2	36	18	18	5	2	10		25	12		12	2	140	5		
Gestão de Recursos Humanos	G	Sem.2	18	36					18		30			36	2	140	5	
Técnicas de Gestão Comercial	TTA	Sem.2	36	18	18	5	2	10		25	12		12	2	140	5		
Estágio II	TTA	Sem.2							6		8	210		0	224	8		
			135	144	81	10	12	76	0	159	234	0	145	12	1008	60		

2 de Julho de 2007. — A Secretária da ESHTe, *Cristina Maria Santos*.