

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 | | | 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*.