

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)
Estágio	762 — Trabalho Social e Orientação.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			750	750	750	30
<i>Total</i>					1000	490	2000	750	3000	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 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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.

310799159

Aviso n.º 11711/2017

Torna-se público, nos termos do n.º 2 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, que:

1 — Por despacho de 13 de outubro de 2015, do Diretor-Geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, foi registada provisoriamente, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Lazer Desportivo da Escola Superior de Ciências Sociais, Educação e Desporto do Instituto Politécnico da Maia.

2 — O registo tornou-se definitivo em 30 de junho de 2017.

17 de agosto de 2017. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior

Instituto Politécnico da Maia — Escola Superior de Ciências Sociais, Educação e Desporto

2 — Curso técnico superior profissional

T302 — Lazer Desportivo

3 — Número de registo

R/Cr 397/2015

4 — Área de educação e formação

813 — Desporto

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Planificar e organizar atividades desportivas de lazer em diferentes contextos, contribuindo para a promoção e desenvolvimento destas atividades em crianças, jovens, adultos, idosos e populações especiais.

5.2 — Atividades principais

a) Coordenar e gerir atividades de lazer, em autarquias, unidades hoteleiras, parques de campismo e praias, com diferentes populações;

b) Projetar, coordenar e promover atividades desportivas de exploração da natureza, em grupo ou individualmente, para diferentes populações;

c) Projetar, coordenar e promover atividades de expressão corporal, em escolas e academias de dança para diferentes populações;

d) Coordenar e organizar atividades aquáticas de lazer em diferentes contextos;

e) Gerir, coordenar e implementar as medidas de prevenção e de segurança, inerentes às atividades de lazer em ambiente aquático;

f) Supervisionar e administrar os primeiros socorros em eventos e atividades desportivas de lazer;

g) Gerir e supervisionar instalações de atividades de lazer, em clubes, autarquias ou noutras instituições públicas e privadas;

h) Projetar e monitorizar eventos de lazer, em associações recreativas e culturais, clubes, escolas de formação desportiva, autarquias, ou noutras instituições públicas e privadas;

i) Gerir e supervisionar equipas de promoção de atividades de lazer, para populações diversificadas.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangentes das áreas de atuação e conduta do técnico de lazer;

b) Conhecimentos abrangentes das características dos diferentes tipos de população, no que se refere à comunicação, comportamento, desenvolvimento físico e ou motor e motivações;

c) Conhecimentos abrangentes das atividades de lazer na saúde e bem-estar da população;

d) Conhecimentos especializados da composição, anatomia e fisiologia do corpo, no âmbito das atividades de lazer;

e) Conhecimentos especializados acerca do planeamento e desenvolvimento de atividades para populações com necessidades especiais;

f) Conhecimentos especializados dos fundamentos e procedimentos de planeamento, desenvolvimento e avaliação das atividades desportivas de exploração da natureza;

g) Conhecimentos especializados dos fundamentos e procedimentos de planeamento, gestão e avaliação das atividades de lazer;

h) Conhecimentos especializados dos fundamentos e procedimentos de planeamento, gestão e avaliação das atividades de lazer aquáticas e subaquáticas;

i) Conhecimentos abrangentes sobre os procedimentos de suporte básico de vida e primeiros socorros;

j) Conhecimentos especializados dos fundamentos e das técnicas de salvamento em meio aquático;

k) Conhecimentos abrangentes dos fundamentos e procedimentos de organização e gestão de eventos e instalações de lazer desportivo;

l) Conhecimentos abrangentes dos fundamentos e procedimentos de planeamento, gestão e avaliação das atividades e práticas das modalidades coletivas e individuais.

6.2 — Aptidões

a) Aplicar técnicas e estratégias de comunicação, expressão oral e escrita em função do contexto e da população alvo;

b) Organizar diferentes atividades de lazer, em função do contexto e da população alvo;

c) Criar e organizar programas de atividades de lazer, adaptados a participantes com necessidades especiais;

d) Organizar e dinamizar atividades desportivas de lazer de exploração da natureza, de acordo com as características e objetivos da população alvo;

e) Organizar e dinamizar atividades rítmicas expressivas, de acordo com as características e objetivos da população alvo;

f) Organizar e dinamizar atividades de lazer aquáticas e subaquáticas, de acordo com as características e objetivos da população alvo;

g) Preparar e organizar materiais, instrumentos e equipamentos desportivos específicos das atividades desportivas de lazer de forma correta e segura;

h) Dinamizar ativamente e de forma inovadora, o recrutamento de novos praticantes de lazer desportivo;

i) Organizar e aplicar as técnicas de primeiros socorros e de suporte básico de vida;

j) Organizar e aplicar procedimentos de segurança em meio aquático;

k) Programar e avaliar eventos e instalações de lazer desportivo;

l) Conceber projetos tendentes à otimização dos recursos materiais em instituições públicas e privadas.

6.3 — Atitudes

a) Assumir responsabilidade pela sua conduta e intervenção nas diferentes áreas de atuação e autoavaliação do seu desempenho;

b) Demonstrar autonomia na seleção e utilização das atividades de lazer, em função do contexto e da população alvo;

c) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade nas atividades de lazer relevantes;

d) Demonstrar responsabilidade e autonomia na aplicação dos procedimentos relativos às diferentes atividades de lazer em instituições públicas e privadas;

e) Demonstrar capacidade para avaliar de forma responsável a população alvo no desenvolvimento das diferentes atividades de lazer (academia, exploração da natureza, meio aquático, desportos coletivos e individuais);

f) Demonstrar autonomia na utilização dos materiais, instrumentos e equipamentos das atividades de lazer;

g) Demonstrar capacidade de persuasão, para a fidelização à prática desportiva e o desenvolvimento de hábitos de vida saudáveis;

h) Demonstrar autonomia e responsabilidade na aplicação dos procedimentos do suporte básico de vida e na identificação de estados de lesão traumáticos;

i) Demonstrar responsabilidade e autonomia na aplicação das técnicas de salvamento em meio aquático;

j) Demonstrar autonomia na aplicação dos procedimentos relativos à organização e gestão de eventos e instalações de lazer;

k) Demonstrar capacidade para avaliar de forma responsável eventos e instalações de lazer desportivo.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
813 — Desporto	68	57 %
345 — Gestão e Administração	8	7 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	5	4 %
223 — Língua e Literatura Materna	5	4 %
312 — Sociologia e Outros Estudos	5	4 %
314 — Economia	5	4 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa	5	4 %
723 — Enfermagem	5	4 %
812 — Turismo e Lazer	5	4 %
861 — Proteção de Pessoas e Bens	5	4 %
726 — Terapia e Reabilitação	4	3 %
Total	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março)

Uma das seguintes:

Biologia
Educação Física

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
Maia . . .	Escola Superior de Ciências Sociais, Educação e Desporto do Instituto Politécnico da Maia.	35	88

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso 2015-2016

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.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	50		75		125	5
Comunicar em Língua Portuguesa.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	50		75		125	5
Cultura Económica e Social Inglês Técnico	314 — Economia	Geral e científica	1.º ano	Semestral	50		75		125	5
	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	50		75		125	5
Anatomofisiologia	726 — Terapia e Reabilitação.	Técnica	1.º ano	Semestral	40	28	60		100	4
Atividades e Práticas dos Desportos Coletivos I — Futebol e Basquetebol.	813 — Desporto	Técnica	1.º ano	Semestral	60	42	90		150	6
Atividades e Práticas dos Desportos Coletivos II — Voleibol e Andebol.	813 — Desporto	Técnica	1.º ano	Semestral	60	42	90		150	6
Atividades e Práticas dos Desportos Individuais — Atletismo e Ténis.	813 — Desporto	Técnica	1.º ano	Semestral	60	42	90		150	6
Atividades Físicas de Exploração da Natureza.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
BTT — Bicicleta Todo Terreno	813 — Desporto	Técnica	1.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Gestão de eventos e Instalações desportivas.	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral	40	28	60		100	4
Organização e Gestão da Prática Desportiva.	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral	40	28	60		100	4
Relações interpessoais	312 — Sociologia e Outros Estudos.	Geral e científica	2.º ano	Semestral	50		75		125	5
Atividade Física para Populações Especiais.	813 — Desporto	Técnica	2.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Atividades Aquáticas de Lazer	813 — Desporto	Técnica	2.º ano	Semestral	50	35	75		125	5

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)
Atividades Rítmicas Expressivas.	813 — Desporto	Técnica	2.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Suporte Básico de Vida e Primeiros Socorros.	723 — Enfermagem	Técnica	2.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Técnicas de Salvamento em Meio Aquático.	861 — Proteção de Pessoas e Bens.	Técnica	2.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Estágio	813 — Desporto	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			750	750	750	30
<i>Total</i>					900	455	2100	750	3000	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 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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.

310800956

Aviso n.º 11712/2017

Torna-se público, nos termos do n.º 2 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, que:

1 — Por meu despacho de 17 de novembro de 2015, proferido em suplência, ao abrigo do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, foi registada provisoriamente, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração do Instituto Superior de Novas Profissões.

2 — O registo tornou-se definitivo em 24 de fevereiro de 2016.

17 de agosto de 2017. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior
Instituto Superior de Novas Profissões
2 — Curso técnico superior profissional
T052 — Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração
3 — Número de registo
R/Cr 404/2015
4 — Área de educação e formação
811 — Hotelaria e Restauração
5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral
Planear e gerir ações no turismo, na hotelaria e na restauração, por forma a promover a sua sustentabilidade.
5.2 — Atividades principais

a) Gerir operações de gestão em empresas turísticas;
b) Elaborar procedimentos estatísticos aplicados à gestão;
c) Planear e organizar eventos;
d) Coordenar técnicas de gestão de recursos humanos;
e) Coordenar técnicas de contabilidade de gestão empresarial;
f) Gerir reservas e o alojamento em hotelaria;
g) Gerir operações em estabelecimentos de restauração e bebidas;
h) Gerir operações turísticas em agências de viagens;
i) Gerir reservas através de sistemas informáticos de distribuição turística (GDS);
j) Coordenar procedimentos de gestão da qualidade na empresa turística;
k) Planear técnicas comerciais e de marketing.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos profundos de gestão de empresas turísticas;
b) Conhecimentos fundamentais do contexto socioeconómico dos destinos turísticos;
c) Conhecimentos fundamentais das tendências do Turismo na atualidade;
d) Conhecimentos profundos em técnicas e recursos da expressão oral e escrita em língua materna;
e) Conhecimentos fundamentais em técnicas e recursos da expressão oral e escrita em línguas estrangeiras;
f) Conhecimentos especializados de técnicas comerciais;
g) Conhecimentos especializados de estratégias e técnicas de marketing da empresa turística;
h) Conhecimentos especializados de técnicas de gestão de recursos humanos;
i) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão do alojamento e receção;
j) Conhecimento especializado na utilização de Sistemas de informação aplicados à hotelaria;
k) Conhecimentos especializados das normas de manipulação e confeção de produtos de gastronomia e vinhos;
l) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão da restauração;
m) Conhecimento especializado na utilização de sistemas de informação aplicados à restauração;
n) Conhecimentos especializados em planeamento e estruturação de menus e cálculo de custos associados;
o) Conhecimentos especializados de planeamento e organização de eventos;
p) Conhecimentos especializado das normas de qualidade aplicadas às empresas turísticas;
q) Conhecimentos fundamentais e especializados em operações turísticas em agências de viagens;
r) Conhecimento especializado na utilização de sistemas de informação aplicados à distribuição turística;
s) Conhecimentos profundos dos Sistemas de informação aplicados à gestão;
t) Conhecimentos fundamentais em inovação aplicada à gestão de empresas de turísticas;
u) Conhecimentos especializados de conceção, tratamento e análise estatística;
v) Conhecimentos especializados em técnicas de contabilidade de gestão;
w) Conhecimentos fundamentais de legislação turística.