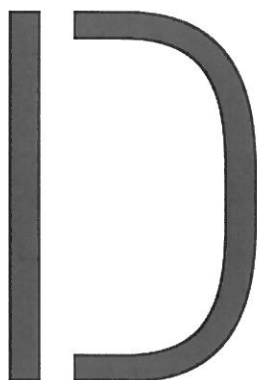


ESCOLA
SUPERIOR
DE HOTELARIA
E TURISMO
POLITÉCNICO
DO PORTO



DESPACHO
ESHT/PR-11/2018

Creditação da formação realizada no Curso Técnico Superior Profissional em Operações Hoteleiras para a Licenciatura em Gestão de Restauração e Catering – alteração (refificado)

Considerando:

1. O disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 45.º do Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro;
2. O disposto na alínea i) do n.º 1 do artigo 10.º dos estatutos da ESHT;
3. Que o Conselho Técnico-Científico, em reunião de 29.01.2018, aprovou a alteração à creditação da formação realizada no Curso Técnico Superior Profissional em Operações Hoteleiras para a Licenciatura em Gestão de Restauração e Catering;

Determina-se:

1. Aos estudantes titulares de Diploma de Técnico Superior Profissional em Operações Hoteleiras da ESHT que ingressem no curso de Licenciatura em Gestão de Restauração e Catering, com o plano de estudos aprovado pelo Despacho n.º 11387/2016, de 22 de setembro, são atribuídas as creditações constantes no quadro em anexo, que faz parte integrante do presente Despacho;
2. O presente Despacho entra em vigor no ano letivo 2018/2019;
3. É revogada a Deliberação ESHT/CI-049/2017, de 12 de julho.

Escola Superior de Hotelaria e Turismo, 1 de março de 2018

Em substituição
Despacho nº 7123/2017 (2ª série), de 14 de agosto


Mónica Oliveira
Vice-Presidente - ESHT/P.PORTO

Quadro de Creditação

Escola Superior de Hotelaria e Turismo			Escola Superior de Hotelaria e Turismo		
Curso:	Curso Técnico Superior Profissional em Operações Hoteleiras	Curso:	Licenciatura em Gestão de Restauração e Catering		
Área Científica	Unidade Curricular	Créditos ECTS	Área Científica	Unidade Curricular	Créditos ECTS
Hotelaria e Restauração	Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração	3	Hotelaria e Restauração	Introdução à Hotelaria e Restauração	6
Hotelaria e Restauração	Gestão de Operações de Alojamento	9			
Hotelaria e Restauração	Gestão de Alimentos e Bebidas	7	Hotelaria e Restauração	Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas I	5
Hotelaria e Restauração	Técnicas de Cozinha e Pastelaria	5	Hotelaria e Restauração	Práticas de Cozinha e Restaurante I	7
Hotelaria e Restauração	Técnicas de Restaurante e Bar	5			
Indústrias Alimentares	Higiene e Segurança Alimentar	3	Indústrias Alimentares	Higiene e Segurança	4
Línguas e Literaturas Estrangeiras	Língua Francesa Aplicada	5	Línguas e Literaturas Estrangeiras	Francês/Espanhol Aplicado à Restauração II	4
Línguas e Literaturas Estrangeiras	Língua Espanhola Aplicada	5			
Línguas e Literaturas Estrangeiras	Língua Inglesa Aplicada	7	Línguas e Literaturas Estrangeiras	Inglês Aplicado à Restauração II	4
Direito	Legislação Hoteleira	3	Direito	Legislação aplicada à Restauração	3
Informática na ótica do utilizador	Tecnologias da Informação e Aplicações de Gestão de reservas	5	Informática na ótica do utilizador	Informação e Comunicação Tecnológica	4
Gestão e Administração	Gestão de Recursos Humanos	3	Ciências Empresariais	Gestão de Recursos Humanos	4
Marketing e Publicidade	Marketing e Vendas em Hotelaria	4	Ciências Empresariais	Marketing aplicado à Restauração	5
Hotelaria e Restauração	Estágio	30	Hotelaria e Restauração/Ciências Empresariais	Estágio	30
Enquadramento na organização/empresa	Regras e Protocolo Empresarial	3	Ciências Empresariais	Regras e Protocolo Empresarial	3
Total de Créditos ECTS		97	Total de Créditos ECTS		79