

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente e formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1) (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8) (9)	Créditos (10)
Gestão de Projetos	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Geral e científica	1.º ano	Trimestral . . .	60		48		108	4
Inglês Técnico	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		24		54	2
Introdução à Tecnologia dos Drones.	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		51		81	3
Matemática e Estatística	461 — Matemática	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Regulamentação e Segurança Aeronáutica.	380 — Direito	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		51		81	3
Análise de Circuitos	523 — Eletrónica e Automação.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Estruturas Aeroespaciais	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Mecatrónica	523 — Eletrónica e Automação.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Montagem de Drones	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	30	51		81	3
Processos de Fabrico	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Resistência dos Materiais	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Tecnologia dos Materiais	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Fabrico e Teste de Drones	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	30	51		81	3
Gestão da Manutenção	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Gestão da Qualidade	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Órgãos de Máquinas e Elementos de Ligação.	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Processamento e Caracterização de Materiais Compósitos.	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Produção Lean/Green	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	30	24		54	2
Técnicas de Diagnóstico em Manutenção Condicionada.	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	60	75		135	5
Estágio	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	30		780	750	810	30
<i>Total</i>					1 110	750	2 130	750	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.

311166793

Aviso n.º 5379/2018

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, por meu despacho de 3 de julho de 2017, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Operações Turísticas e Hoteleiras em Navios de Cruzeiro da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

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

ANEXO

- 1 — Instituição de ensino superior
Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
- 2 — Curso técnico superior profissional
T382 — Operações Turísticas e Hoteleiras em Navios de Cruzeiro
- 3 — Número de registo
R/Cr 42/2017
- 4 — Área de educação e formação
811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Planear, gerir e supervisionar ao nível intermédio os serviços de apoio a clientes nos diferentes departamentos de um navio de cruzeiro.

5.2 — Atividades principais

- a) Gerir e supervisionar serviços de housekeeping, front-office, restauração, relações públicas e animação turística a partir da interpretação de checklists;
- b) Supervisionar a aplicação das normas de serviço das diferentes secções com base em checklists;
- c) Gerir e supervisionar os serviços de housekeeping, front-office, restauração, relações públicas e animação turística utilizando software informático específico;
- d) Coordenar e supervisionar os processos de informações ao cliente em diferentes idiomas sobre os diferentes serviços disponíveis no cruzeiro;
- e) Supervisionar a aplicação dos procedimentos de segurança, higiene e primeiros socorros, de acordo com as normas internacionais;
- f) Gerir e analisar a informação de gestão disponibilizada pelos quadros superiores tendo em vista a melhoria da performance do serviço;
- g) Supervisionar e gerir as formalidades e comunicações portuárias na ótica do serviço ao cliente;
- h) Supervisionar e coordenar o processo de venda ao cliente de produtos disponíveis no âmbito do mercado dos navios de cruzeiros e serviços a bordo;

6 — Referencial de competências
6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimento especializado da orgânica e logística dos navios de cruzeiro de modo a melhorar o relacionamento profissional e interpessoal;
- b) Conhecimento especializado das normas internacionais de segurança em contexto de navios de cruzeiro;
- c) Conhecimento especializado de línguas estrangeiras enquanto utilizador independente no contexto específico do turismo e dos navios de cruzeiro em Portugal;
- d) Conhecimento especializado de segurança, socorro e higiene para navios de cruzeiro de acordo com os normativos internacionais;
- e) Conhecimento especializado dos sistemas de informação de apoio à gestão em navios de cruzeiro;
- f) Conhecimentos especializados sobre as práticas e protocolos de serviço em navios de cruzeiro;
- g) Conhecimentos especializados sobre técnicas de vendas e produtos no âmbito da oferta de navios de cruzeiro;
- h) Conhecimentos fundamentais relativos ao planeamento da operação em navios de cruzeiro;
- i) Conhecimentos fundamentais sobre gestão logística e desempenho empresarial.

6.2 — Aptidões

- a) Analisar e aplicar planos de segurança, socorro e higiene para navios de cruzeiro de acordo com os normativos internacionais;
- b) Analisar informação e dominar os sistemas de informação de apoio em navios de cruzeiro, no âmbito das operações turísticas e hoteleiras;
- c) Analisar o desempenho e aplicar planos operacionais em contexto de navio de cruzeiro e portos marítimos;
- d) Assegurar a gestão e divulgação de documentos organizacionais e institucionais destinados aos clientes e outros stakeholders;
- e) Avaliar e aplicar os procedimentos e instrumentos que melhor se ajustem a cada contexto e situação nos diferentes âmbitos do quotidiano do navio de cruzeiro;

- f) Comunicar em diferentes idiomas;
- g) Dinamizar práticas de responsabilidade social e ambiental, procedimentos protocolares a respeitar com diferentes targets e situações;
- h) Preparar e executar atividades de housekeeping, restauração e front-office inerentes aos serviços ao cliente em contexto de navios de cruzeiro;
- i) Preparar e tratar informação sobre operações turísticas e hoteleiras de acordo com os procedimentos definidos.

6.3 — Atitudes

- a) Capacidade comercial de apresentação e vendas de serviços;
- b) Capacidade de adaptação e polivalência a diferentes contextos e situações;
- c) Demonstrar proatividade, organização, disciplina e gestão do tempo;
- d) Demonstrar capacidade de disciplina de acordo com as normas internacionais de segurança, socorro e higiene para navios de cruzeiro;
- e) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade;
- f) Demonstrar capacidade de organização e gestão orientada para o cliente;
- g) Demonstrar capacidade de relacionamento interpessoal com clientes e com equipas de trabalho;
- h) Demonstrar inteligência emocional;
- i) Demonstrar uma postura de responsabilidade financeira e social.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	50	42 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	18	15 %
861 — Proteção de Pessoas e Bens	16	13 %
090 — Desenvolvimento Pessoal	6	5 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade	6	5 %
345 — Gestão e Administração	6	5 %
462 — Estatística	6	5 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	6	5 %
812 — Turismo e Lazer	6	5 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso

Uma das seguintes:

- Economia
- Geografia
- Matemática

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
Lisboa	Porto de Lisboa	25	50

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso
2017-2018

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)
Estatística Aplicada à Gestão	462 — Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		108		168	6
Inglês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	Geral e científica	1.º ano	Anual	60		108		168	6
Língua Estrangeira II	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	Geral e científica	1.º ano	Anual	60		108		168	6
Fundamentos para Gestão Logística em Navios de Cruzeiros	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	108		168	6
Operações de Segurança em Navios de Cruzeiro	861 — Proteção de Pessoas e Bens	Técnica	1.º ano	Semestral	30	20	82		112	4

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Segurança Básica para Tripulantes de Navios de Cruzeiro.	861 — Proteção de Pessoas e Bens.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	120	90	216		336	12
Técnicas e Tecnologias de Animação Turística.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	20	67		112	4
Técnicas e Tecnologias de Housekeeping.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	30	67		112	4
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Turismo e Cruzeiros	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Contabilidade Geral	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	60		108		168	6
Comunicação e Relações Interpessoais.	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	30	123		168	6
Inglês Técnico	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	20	54		84	3
Língua Estrangeira — Técnico II.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	20	54		84	3
Técnicas e Tecnologias de Alimentos e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Técnicas e Tecnologias de Front-Office e Comercial	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			840	840	840	30
<i>Total</i>					885	455	2475	840	3360	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.

311196203

Aviso n.º 5380/2018

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, por meu despacho de 29 de junho de 2017, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Comércio e Gestão de Negócios de Moda do Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto do Instituto Politécnico do Porto.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior
Instituto Politécnico do Porto — Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto

2 — Curso técnico superior profissional
T379 — Comércio e Gestão de Negócios de Moda

3 — Número de registo
R/Cr 38/2017

4 — Área de educação e formação
341 — Comércio

5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Apoiar, desenvolver e gerir negócios de moda contribuindo para a competitividade e desenvolvimento sustentável do tecido empresarial no sector da moda com vista à sua dinamização.

5.2 — Atividades principais

- Elaborar ações de conquista de novos clientes e fidelização;
- Criar e gerir uma empresa e seus respetivos recursos financeiros, humanos e materiais;
- Elaborar e gerir o plano de marketing e negócios;
- Gerir relações profissionais com os diversos agentes intervenientes no mercado empresarial;
- Interpretar o comportamento do consumidor e aplicá-lo no plano estratégico da empresa;
- Planear e executar o lançamento de produtos e serviços;
- Desenvolver e planear as estratégias de comércio;
- Planear as novas tendências na indústria da moda;
- Desenvolver novos conceitos de imagem em diversos contextos;
- Desenvolver e aplicar soluções criativas para a apresentação do produto e ou serviço;
- Elaborar imagens e elementos gráficos com para diferentes finalidades.

6 — Referencial de competências
6.1 — Conhecimentos

- Conhecimentos especializados de visual merchandising;
- Conhecimentos abrangentes do contexto histórico da moda;
- Conhecimentos abrangentes de comércio eletrónico;
- Conhecimentos abrangentes de comportamento do consumidor;