

Artigo 5.º

Objecto da inscrição

A inscrição destina-se ao ingresso no curso escolhido, sem prejuízo do disposto no artigo 13.º

Artigo 6.º

Componentes da avaliação do candidato

1 — A avaliação da capacidade do candidato para frequentar um curso de licenciatura, terá em conta o seu currículo escolar e profissional, a entrevista e a prova escrita de conhecimentos e competências relativas ao curso pretendido.

2 — A apreciação resultante de cada uma das componentes da avaliação previstas no número anterior, será reduzida a escrito e integrada no processo individual do candidato.

3 — Nenhuma das componentes da avaliação de conhecimentos é eliminatória.

Artigo 7.º

Entrevista

1 — A entrevista destina-se a apreciar e discutir as motivações apresentadas pelo candidato para a escolha do curso.

2 — A duração da entrevista não deve ser superior a trinta minutos.

3 — A realização da entrevista é obrigatória.

Artigo 8.º

Prova escrita de conhecimentos e competências

1 — A prova escrita destina-se à avaliação de conhecimentos tidos como indispensáveis para o ingresso e progressão no curso escolhido.

2 — O candidato assistirá a uma palestra sobre um tema relacionado com a área científica do curso a que se candidata e procederá, em seguida, à respectiva apreciação.

3 — Como preparação para essa prova, serão ministradas palestras temáticas para cada área de conhecimento, de frequência facultativa.

4 — A duração da prova não poderá exceder duas horas.

5 — A realização da prova é obrigatória.

Do júri

Artigo 9.º

Composição e nomeação do júri de avaliação

1 — O júri é composto pelo secretário-geral, que presidirá, pelo director do curso a que o candidato se inscrever e por um docente, a indicar pelo presidente do Instituto Politécnico, da respectiva área científica, podendo existir delegação de poderes em caso de impossibilidade de comparecimento dos elementos do júri.

2 — O júri é nomeado, anualmente, pelo conselho científico.

Artigo 10.º

Competência do júri

1 — Compete ao júri:

- a) Apreciar o curriculum escolar e profissional do candidato;
- b) Realizar as entrevistas;
- c) Elaborar e supervisionar as provas de avaliação de conhecimentos e competências;
- d) Classificar as várias componentes da avaliação;
- e) Atribuir classificação final a cada candidato.

2 — A organização interna e funcionamento do júri é da sua competência.

Artigo 11.º

CrITÉRIOS de classificação e de atribuição de classificação final

1 — O júri atribuirá a cada uma das componentes de avaliação uma classificação expressa na escala de 0 a 20, correspondente ao respectivo mérito.

2 — O peso de cada uma das componentes na classificação final é o seguinte:

- 40 % para a apreciação curricular;
- 30 % para a entrevista;
- 30 % para a prova de avaliação de conhecimentos e competências.

3 — Quando o resultado da soma das componentes de avaliação não for um número inteiro, será arredondado por excesso se a parte decimal for igual ou superior a 0,5 e por defeito se inferior a 0,5.

4 — Consideram-se aprovados os candidatos a que tenha sido atribuída a classificação mínima de 10 valores.

Artigo 12.º

Efeitos das provas

1 — A aprovação assegura o ingresso no curso para que tenham sido realizadas as respectivas provas.

2 — Não obstante o estabelecido no número anterior, a aprovação pode ser utilizada para o ingresso noutros cursos desde que se verifique, cumulativamente, as seguintes condições:

a) Que a prova de avaliação de conhecimentos e competências realizada seja idêntica em todos os cursos em que o candidato pretenda inscrever-se;

b) Seja dado parecer favorável, pelo júri, ao pedido do candidato.

3 — Quando o interessado quiser candidatar-se a curso cuja prova de avaliação de conhecimentos e competências seja diferente da realizada, a inscrição nesse curso dependerá do parecer favorável do júri e da aprovação do conselho científico.

Artigo 13.º

Validade das provas

1 — Poderá ser admitida a inscrição num dos cursos do Instituto Superior Politécnico Internacional, ao candidato que tenha obtido aprovação em provas de ingresso em cursos de outro estabelecimento de ensino superior.

2 — A admissão prevista no número anterior dependerá de decisão favorável do conselho científico.

Artigo 14.º

Anulação

Constituem circunstâncias susceptíveis de anular as provas de avaliação do candidato:

- a) Não reunir as condições previstas no artigo 1.º do presente regulamento;
- b) Prestar falsas declarações;
- c) Actuar de forma fraudulenta no decurso das provas.

Artigo 15.º

Dúvidas e casos omissos

As dúvidas e os casos omissos suscitados na aplicação deste regulamento serão resolvidos pelo conselho científico.

2 de Abril de 2007. — O Assessor do Conselho de Administração, *Gonçalo Jorge Marques Justino*.

Despacho n.º 9957-AA/2007

Sob proposta do Instituto Superior Politécnico Internacional e considerando o disposto no Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, e que foi devidamente registado na Direcção-Geral do Ensino Superior com o n.º R/B — AD — 51/2007, e publicado a 26 de Fevereiro de 2007, no *Diário da República*, 2.ª série, sob o Despacho n.º 2938/2007, publica-se o plano de estudos do curso de licenciatura em Turismo, objecto de adequação no âmbito do Processo de Bolonha, ministrado pelo Instituto Superior Politécnico Internacional, cuja estrutura curricular se anexa:

Artigo 1.º

Plano de estudos

O plano de estudos do curso de licenciatura em Turismo do Instituto Superior Politécnico Internacional passa a ter a composição constante nos anexos do presente despacho.

Artigo 2.º

Transição

As regras de transição para a nova organização são fixadas em regulamento emitido pelos órgãos estatutariamente competentes.

Artigo 3.º

Aplicação

O disposto no presente diploma aplica-se a partir do ano lectivo 2007-2008, inclusive.

27 de Abril de 2007. — O Assessor do Conselho de Administração, *Gonçalo Jorge Marques Justino*.

Formulário

1 — Estabelecimento de ensino — Instituto Superior Politécnico Internacional.

2 — Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.) — Instituto.

3 — Curso — Turismo.

4 — Grau ou diploma — licenciatura em Turismo.

5 — Área científica predominante do curso — Gestão.

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

7 — Duração normal do curso — tempo inteiro = seis semestres.

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

9 — Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau ou diploma:

QUADRO N.º 1

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Línguas e Comunicação	LC	48	
Sócio-Cultural	SC	31	8
Gestão	G	30	8
Economia	E	12	
Técnico Práticas	TcP	40	3
		161	19
<i>Total</i>		180	

9 — Observações:

10 — Plano de estudos:

Instituto Superior Politécnico Internacional

Licenciatura em Turismo

1.º ciclo

1.º ano — 1.º semestre

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Inglês I	LC	Semestral	88	TP45+OT15+TC18+10	4	
Francês/Alemão I	LC	Semestral	88	TP45+OT15+TC18+S10	4	
Geografia I	SC	Semestral	73	TP30+OT15+TC18+S10	3	
Introdução ao Estudo do Turismo	G	Semestral	67	TP30+OT9+TC18+S10	2	
Informática	TcP	Semestral	81	TP30+OT15+TC26+S10	4	
História da Arte	SC	Semestral	88	TP45+OT15+TC18+S10	4	
Prática Profissional I	TcP	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Introdução às Técnicas de Gestão I (*)	G	Semestral	66	TP30+OT9+TC18+S9	2	
Etnologia I (*)	SC	Semestral	67	TP30+OT9+TC18+S10	2	
<i>Total</i>			676		25	

(*) Opcionais.

1.º ano — 2.º semestre

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Inglês II	LC	Semestral	88	TP45+OT18+TC15+S10	4	
Francês/Alemão II	LC	Semestral	88	TP45+OT18+TC15+S10	4	
Geografia II	SC	Semestral	73	TP30+OT18+TC15+S10	2	
Economia I	E	Semestral	73	TP30+OT18+TC15+S10	3	
História de Arte em Portugal I	SC	Semestral	91	TP45+OT18+TC15+S13	4	
Marketing	G	Semestral	91	TP45+OT18+TC15+S13	4	
Prática Profissional II	TcP	Semestral	56	TP30+OT9+TC9+S8	2	
Introdução às Técnicas de Gestão I (*)	G	Semestral	65	TP30+OT9+TC18+S8	2	
Etnologia I (*)	SC	Semestral	65	TP30+OT9+TC18+S8	2	
Estágio Profissional I	TcP		320		10	
<i>Total</i>			1010		35	
<i>Total de créditos anual</i>			—		60	

(*) Opcionais.

2.º ano — 1.º semestre

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Inglês III	LC	Semestral	91	TP45+OT18+TC18+S10	4	
Francês/Alemão III	LC	Semestral	91	TP45+OT18+TC18+S10	4	
História de arte em Portugal II	SC	Semestral	100	TP45+OT18+TC27+S10	4	
Economia II	E	Semestral	76	TP30+OT18+TC18+S10	2	
Introdução ao Direito do Turismo	SC	Semestral	67	TP30+OT9+TC18+S10	2	
Contabilidade I	G	Semestral	100	TP45+OT18+TC27+S10	4	
Prática Profissional III	TcP	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Gestão de Empresas Turísticas (*)	G	Semestral	67	TP30+OT9+TC18+S10	2	
Sociologia do Turismo I (*)	TcP	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
<i>Total</i>			708		24	

(*) Opcionais.

2.º ano — 2.º semestre

QUADRO N.º 4

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Inglês IV	LC	Semestral	85	TP45+OT15+TC15+S10	4	
Francês/Alemão IV	LC	Semestral	85	TP45+OT15+TC15+S10	4	
Cultura e Civilização Portuguesa I	SC	Semestral	70	TP30+OT15+TC15+S10	3	
Estatística	E	Semestral	87	TP45+OT15+TC17+S10	4	
Contabilidade II	G	Semestral	87	TP45+OT15+TC17+S10	4	
Gestão do Património	G	Semestral	64	TP30+OT9+TC15+S10	3	
Prática Profissional IV	TcP	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Cálculo Financeiro (*)	E	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Sociologia do Turismo II (*)	SC	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Estágio Profissional II	TcP		320		10	
<i>Total</i>			972		36	
<i>Total de créditos anual</i>			—		60	

(*) Opcionais.

3.º ano — 1.º semestre

QUADRO N.º 5

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Inglês V	LC	Semestral	91	TP45+OT18+TC18+S10	4	
Francês/Alemão V	LC	Semestral	91	TP45+OT18+TC18+S10	4	
Direito Comercial e do Trabalho	SC	Semestral	91	TP45+OT9+TC27+S10	4	
Cultura e Civilização Portuguesa II	SC	Semestral	76	TP30+OT18+TC18+S10	3	
Animação Cultural e do Turismo	TcP	Semestral	82	TP45+OT9+TC18+S10	4	
Gestão da Qualidade	G	Semestral	91	TP45+OT18+TC18+S10	4	
Prática Profissional V	TcP	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Gestão Financeira I (*)	E	Semestral	67	TP30+OT9+TC18+S10	2	
Turismo e Ambiente (*)	SC	Semestral	67	TP30+OT9+TC18+S10	2	
<i>Total</i>			714		27	

(*) Opcionais.

3.º ano — 2.º semestre

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Inglês VI	LC	Semestral	88	TP45+OT18+TC15+S10	4	
Francês/Alemão VI	LC	Semestral	88	TP45+OT18+TC15+S10	4	
Estudos de Mercado	G	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Gestão de Recursos Humanos	G	Semestral	90	TP45+OT18+TC17+S10	4	
Deontologia	SC	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Itinerários Turísticos	G	Semestral	67	TP30+OT18+TC9+S10	3	
Prática Profissional VI	TcP	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Gestão Financeira II (*)	E	Semestral	64	TP30+OT9+TC15+S10	2	
Gestão de Eventos e Protocolo (*)	G	Semestral	67	TP30+OT9+TC18+S10	2	
Estágio Profissional III			320		10	
<i>Total</i>			958		33	
<i>Total de créditos anual</i>			—		60	

(*) Opcionais.

27 de Abril de 2007. — O Assessor do Conselho de Administração, *Gonçalo Jorge Marques Justino*.**Despacho n.º 9957-AB/2007**

Sob proposta do Instituto Superior Politécnico Internacional e considerando o disposto no Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, e que foi devidamente registado na Direcção-Geral do Ensino Superior com o n.º R/B — AD — 50/2007 e publicado a 26 de Fevereiro de 2007, no *Diário da República*, 2.ª série, sob o despacho n.º 2938/2007, publica-se o plano de estudos do curso de licenciatura em Tecnologia e Gestão de Produtos Alimentares, objecto de adequação no âmbito do Processo de Bolonha, ministrado pelo Instituto Superior Politécnico Internacional, cuja estrutura curricular se anexa:

Artigo 1.º**Plano de estudos**

O plano de estudos do curso de licenciatura em Tecnologia e Gestão de Produtos Alimentares do Instituto Superior Politécnico Internacional passa a ter a composição constante nos anexos do presente despacho.

Artigo 2.º**Transição**

As regras de transição para a nova organização são fixadas em regulamento emitido pelos órgãos estatutariamente competentes.

Artigo 3.º**Aplicação**

O disposto no presente diploma aplica-se a partir do ano lectivo 2007-2008, inclusive.

27 de Abril de 2007. — O Assessor do Conselho de Administração, *Gonçalo Jorge Marques Justino*.

Formulário

1 — Estabelecimento de ensino — Instituto Superior Politécnico Internacional.

2 — Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.) — Instituto.

3 — Curso — Tecnologia e Gestão de Produtos Alimentares.

4 — Grau ou diploma — licenciatura em Tecnologia e Gestão de Produtos Alimentares.

5 — Área científica predominante do curso — Engenharia Alimentar.

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

7 — Duração normal do curso — três anos.

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

9 — Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau ou diploma:

QUADRO N.º 1

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Ciências Exactas	CE	6	
Línguas	L	4	
Ciências Básicas de Engenharia Alimentar	CEA	21	
Qualidade	EA	37	
Engenharia Alimentar	EE	24	
Estratégia Empresarial Interdisciplinar	I	30	
Técnicas e Práticas Profissionais	TPP	40	
<i>Total</i>		180	

10 — Observações.