

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) (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Estágio	525 — Construção e Reparação de Veículos a Motor.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			810	640	810	30
<i>Total</i>					990	540	2 250	640	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 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.

209360769

Aviso n.º 2380/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por despacho de 2 de outubro de 2014 do diretor-geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Turismo e Hotelaria pelo Instituto Superior de Novas Profissões.

12 de fevereiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,
Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior

Instituto Superior de Novas Profissões

2 — Curso técnico superior profissional

T038 — Turismo e Hotelaria

3 — Número de registo

R/Cr 44/2014

4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Efetuar o planeamento e a gestão de atividades turísticas e hoteleiras, nomeadamente, operações de gestão empresarial, comercial e marketing, eventos e animação, tendo em conta a legislação e os padrões de qualidade aplicáveis ao setor.

5.2 — Atividades principais

a) Interpretar o funcionamento da atividade turística e de todos os elementos que a compõem;

b) Conceber projetos no âmbito do turismo e da hotelaria;

c) Aplicar as normas e os procedimentos de segurança, higiene e saúde no trabalho;

d) Utilizar as tecnologias de informação para registo e tratamento de dados inerentes à atividade turística;

e) Participar na gestão das atividades turísticas e hoteleiras;

f) Orientar e organizar as secções do departamento de alojamento hoteleiro — *front office*, andares e lavandaria e ou rouparia;

g) Orientar e organizar as operações de comidas e bebidas em empresas hoteleiras, de restauração e *catering*, garantindo a qualidade dos serviços;

h) Participar na organização dos resultados financeiros do departamento de alojamento e de comidas e bebidas;

i) Estabelecer planos de manutenção de equipamentos e sistemas nas unidades hoteleiras;

j) Participar na atividade comercial, no âmbito do turismo e da hotelaria;

k) Promover e vender produtos e serviços turísticos, no domínio das respetivas técnicas de operações turísticas;

l) Participar na promoção e venda de produtos e serviços turísticos, em contexto *online*;

m) Orientar e participar as atividades de marketing;

n) Participar na coordenação de equipas;

o) Desenvolver sistemas de colaboração com clientes e outras partes interessadas.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos fundamentais das línguas portuguesa, inglesa e francesa;

b) Conhecimentos fundamentais sobre o sistema funcional do turismo;

c) Conhecimentos fundamentais sobre a historicidade da atividade turística;

d) Conhecimentos fundamentais sobre os elementos que compõem a oferta e a procura turística;

e) Conhecimentos profundos sobre a dinâmica do turismo atual e dos seus intervenientes;

f) Conhecimentos fundamentais sobre o direito público económico, nomeadamente, o direito do turismo;

g) Conhecimentos fundamentais sobre os modelos de negócio inovadores no turismo e na hotelaria;

h) Conhecimentos fundamentais sobre processo de criatividade e inovação — *Design Thinking*;

i) Conhecimentos fundamentais sobre as principais abordagens organizacionais em três níveis de análise — individual, grupal e organizacional;

j) Conhecimentos abrangentes sobre os equipamentos de proteção individual e de grupo;

k) Conhecimentos fundamentais sobre as técnicas de redução de riscos individuais e ou coletivos;

l) Conhecimentos abrangentes sobre a atuação em condições de risco e de planos de emergência na atividade turística;

m) Conhecimentos abrangentes sobre as atividades referentes a um plano de prevenção de acidentes na atividade turística;

n) Conhecimentos abrangentes sobre os planos de manutenção dos equipamentos e das instalações nos empreendimentos turísticos;

o) Conhecimentos abrangentes sobre a eficiência energética e a qualidade do ar nos empreendimentos turísticos;

p) Conhecimentos abrangentes sobre a gestão de tesouraria, de curto e longo prazo, em ambiente empresarial;

q) Conhecimentos abrangentes na elaboração de orçamentos e análise de desvios;

r) Conhecimentos especializados de realização de estudos de mercado;

s) Conhecimentos abrangentes e especializados sobre os comportamentos dos vários perfis de turistas e ou da procura e as particularidades da segmentação e do posicionamento da oferta turística;

t) Conhecimentos especializados na elaboração de um plano de marketing e do *mix* de produtos;

u) Conhecimentos fundamentais sobre a caracterização das empresas e dos produtos turísticos em prol de ações comerciais especializadas;

v) Conhecimentos especializados sobre a gestão dos contratos, a avaliação de parceiros, a gestão de reservas, os procedimentos diários nos diversos âmbitos da área funcional e o seu enquadramento na organização;

w) Conhecimentos abrangentes e especializados de instrumentos de gestão e de monitorização da atividade comercial;

x) Conhecimentos fundamentais sobre técnicas de venda e de negociação em produtos turísticos e hoteleiros;

y) Conhecimentos fundamentais respeitantes à negociação, designadamente, às estratégias, táticas e manobras de negociação eficazes em cenários interpessoais e interculturais;

z) Conhecimentos especializados sobre os pacotes verticais (Micros FIDELIO v8), responsáveis pela gestão corrente do alojamento e da receção num empreendimento turístico;

aa) Conhecimentos especializados sobre a utilização de pacotes horizontais tais como o *office* (mais concretamente a folha de cálculo) e *softwares* integrados de gestão (ERP — *Enterprise Resource Planning*);

bb) Conhecimentos especializados sobre o sistema de gestão de alojamentos, nomeadamente, os processos diários quer ao nível do *hardware*, quer ao nível do *software*;

cc) Conhecimentos fundamentais sobre os procedimentos padronizados no alojamento;

dd) Conhecimentos fundamentais sobre as diversas técnicas de controlo e de gestão da produção e dos serviços de restauração;

ee) Conhecimentos fundamentais sobre as diversas técnicas de controlo de custos na restauração;

ff) Conhecimentos abrangentes sobre os métodos e técnicas de controlo, de gestão e de planeamento em todas as operações de alimentação e bebidas;

gg) Conhecimentos abrangentes sobre o ciclo operacional de comidas e de bebidas;

hh) Conhecimentos abrangentes sobre os métodos e as técnicas de cozinha nacional;

ii) Conhecimentos abrangentes sobre enologia, passando pelo seu histórico, tipos de uva e principais castas, classificação dos vinhos, técnicas de vinificação e armazenamento;

jj) Conhecimentos fundamentais sobre as abordagens elementares à harmonização de cardápios, com a associação de tipos de vinhos e tipos de alimentos;

kk) Conhecimentos abrangentes e especializados sobre as técnicas de produção e serviço de comidas e bebidas.

6.2 — Aptidões

a) Utilizar ferramentas informáticas para registo e tratamento de dados inerentes ao alojamento e à receção;

b) Aplicar técnicas de distribuição e ocupação do alojamento no planeamento das operações de reserva, maximizando a sua capacidade e estabelecendo a afetação dos recursos necessários;

c) Aplicar técnicas do serviço de acolhimento, de receção e de alojamento, de acordo com as respetivas normas de funcionamento inseridas nos padrões de qualidade e de eficiência;

d) Elaborar uma oferta comercial ajustada e assegurar a sua divulgação;

e) Aplicar técnicas especializadas na realização de estudos de mercado;

f) Utilizar técnicas de pesquisa e de recolha de informação, tendo em vista a identificação dos comportamentos dos vários perfis de turistas e ou da procura e as particularidades da segmentação e do posicionamento da oferta turística;

g) Preparar os planos estratégicos de marketing operacional ao nível de produtos e de serviços turísticos;

h) Preparar o planeamento, a organização, a promoção e a venda de produtos e serviços turísticos, no domínio das respetivas técnicas de operação turística;

i) Identificar e selecionar os mercados-alvo de acordo com as características específicas dos mercados externos;

j) Identificar os constrangimentos, legais e regulamentares, existentes na atividade turística;

k) Preparar as atividades de aprovisionamento, prevendo e calculando as necessidades de bens de consumo necessários ao desenvolvimento de um serviço hoteleiro;

l) Participar na definição dos objetivos gerais do serviço de alimentação e bebidas, quanto ao público-alvo a atingir, ao tipo de gastronomia a praticar e aos produtos e bebidas a servir;

m) Preparar e fornecer elementos que possibilitam o controlo de custos na restauração;

n) Preparar e fornecer elementos que possibilitam o controlo, a gestão e o planeamento, em todas as operações de alimentação e bebidas;

o) Identificar os elementos que possibilitem a redução de riscos individuais e ou coletivos na atividade turística e hotelaria;

p) Identificar elementos referentes às atividades de um plano de prevenção de acidentes na atividade turística;

q) Identificar elementos referentes aos planos de manutenção dos equipamentos e das instalações nos empreendimentos turísticos;

r) Aplicar técnicas de gestão de tesouraria, de curto e longo prazo, em ambiente empresarial;

s) Analisar os orçamentos e estudo dos desvios orçamentais;

t) Assegurar um diálogo na língua inglesa e francesa;

u) Identificar e selecionar metodologias e ferramentas, sobre os modelos de negócio inovadores no turismo e na hotelaria;

v) Identificar e aplicar ações que contribuam para o funcionamento do sistema turístico;

w) Identificar e aplicar ações que contribuam para o funcionamento dos elementos que compõem a oferta e a procura turística.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade de comunicação;

b) Demonstrar capacidade analítica e pensamento lógico;

c) Demonstrar autonomia na organização e na realização do trabalho;

d) Demonstrar competências que sejam significado de características inerentes à organização pessoal;

e) Demonstrar iniciativa na obtenção de soluções para a resolução de problemas concretos;

f) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa;

g) Demonstrar capacidade de autonomia;

h) Demonstrar capacidades de gestão e de organização do trabalho;

i) Demonstrar capacidade de gestão do tempo;

j) Demonstrar capacidade de adaptação ao meio social e económico envolvente.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	64	53 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	12	10 %
812 — Turismo e Lazer	12	10 %
345 — Gestão e Administração	9	8 %
341 — Comércio	6	5 %
380 — Direito	6	5 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	4	3 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	4	3 %
312 — Sociologia e Outros Estudos	3	3 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Área relevante 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 áreas:

Economia

História

Inglês

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	Instituto Superior de Novas Profissões.	25	50

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

2014-2015

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	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)=(6)+(8)	(10)
Inovação e Empreendedorismo...	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	22,5		52,5	75	3
Língua Francesa I	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	22,5		52,5	75	3
Língua Francesa II	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	22,5		52,5	75	3
Língua Inglesa I	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	22,5		52,5	75	3
Língua Inglesa II	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	22,5		52,5	75	3
Sociologia das Organizações e Relações Interpessoais.	312 — Sociologia e Outros Estudos.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	22,5		52,5	75	3
Enogastronomia	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	32	115	160	6
Gestão Comercial em Hotelaria	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	32	115	160	6
Gestão Financeira e Orçamental	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	32	115	160	6
Introdução ao Turismo	812 — Turismo e Lazer ...	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	32	115	160	6
Legislação do Turismo	380 — Direito	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	32	115	160	6
Marketing Turístico	812 — Turismo e Lazer ...	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	32	115	160	6
Técnicas de Negociação e Vendas	341 — Comércio	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	32	115	160	6
Aplicações Informáticas para a Receção e Alojamento.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	22,5	16	77,5	100	4
Gestão de Comidas e Bebidas...	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	45	32	115	160	6
Manutenção de Equipamentos em Hotelaria.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	22,5	16	77,5	100	4
Segurança e Higiene no Trabalho	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	22,5	16	77,5	100	4
Técnicas de Produção e Serviço de Comidas e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	45	32	115	160	6
Técnicas de Receção e Alojamento Hoteleiro.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral ...	45	32	115	160	6
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			750	750	30
<i>Total</i>					652,5	368	2 447,5	3 100	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 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 (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.

209360485

Aviso n.º 2381/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por meu despacho de 14 de julho de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Automação, Robótica e Controlo Industrial pela Escola Superior de Tecnologia de Setúbal do Instituto Politécnico de Setúbal.

12 de fevereiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior, Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Setúbal — Escola Superior de Tecnologia de Setúbal

2 — Curso técnico superior profissional

T206 — Automação, Robótica e Controlo Industrial

3 — Número de registo

R/Cr 208/2015

4 — Área de educação e formação

523 — Eletrónica e Automação

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Desenvolver, instalar e efetuar a manutenção de sistemas de automação, robóticos, de controlo e de instrumentação de forma a otimizar a eficiência dos processos produtivos.