

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso: 2014-2015.

11 — Plano de estudos:

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)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Inglês Técnico I . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e Científica	1.º ano	Trimestral . . .	45		55	100	4
Inglês Técnico II . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e Científica	1.º ano	Trimestral . . .	45		55	100	4
Matemática . . . . .	461 — Matemática . . . . .	Geral e Científica	1.º ano	Semestral . . .	60		90	150	6
Português . . . . .	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral . . .	45		55	100	4
Tecnologias de Informação I . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Geral e Científica	1.º ano	Semestral . . .	45		80	125	5
Tecnologias de Informação II . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Geral e Científica	1.º ano	Semestral . . .	45		55	100	4
Automação Industrial . . . . .	523 — Eletrónica e Automação	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	90	150	6
Eletrónica Geral . . . . .	523 — Eletrónica e Automação	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	45	45	80	125	5
Máquinas Industriais . . . . .	529 — Engenharia e Técnicas Afins — Programas Não Classificados Noutra Área de Formação.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	45	40	80	125	5
Modelação e Maquinação . . . . .	529 — Engenharia e Técnicas Afins — Programas Não Classificados Noutra Área de Formação.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	40	90	150	6
Programação de Autómatos . . . . .	523 — Eletrónica e Automação	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	90	150	6
Projeto de peças . . . . .	529 — Engenharia e Técnicas Afins — Programas Não Classificados Noutra Área de Formação.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	45	30	80	125	5
Controle da qualidade . . . . .	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	45	30	80	125	5
Gestão da Produção Industrial . . . . .	529 — Engenharia e Técnicas Afins — Programas Não Classificados Noutra Área de Formação.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	45	30	80	125	5
Higiene e Segurança Industrial . . . . .	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	45	30	80	125	5
Manutenção Industrial . . . . .	529 — Engenharia e Técnicas Afins — Programas Não Classificados Noutra Área de Formação.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	45	40	80	125	5
Resistências dos Materiais . . . . .	543 — Materiais (Indústrias da Madeira, Cortiça, Papel, Plástico, Vidro e Outros).	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	45	30	80	125	5
Tecnologias Avançadas . . . . .	529 — Engenharia e Técnicas Afins — Programas Não Classificados Noutra Área de Formação.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	45	30	80	125	5
Estágio . . . . .	529 — Engenharia e Técnicas Afins — Programas Não Classificados Noutra Área de Formação.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	750	30
<i>Total</i> . . . . .					870	465	2 130	3 000	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 (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.

209128411

**Aviso n.º 14108/2015**

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 8 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 Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração pela Escola Superior de Gestão do ISLA — Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologias.

17 de novembro de 2015. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,  
*Prof. Doutor João Queiroz.*

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior

ISLA — Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologias — Escola Superior de Gestão

2 — Curso técnico superior profissional

T052 — Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração

3 — Número de registo

R/Cr 63/2014

4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Gerir atividades afetas às unidades hoteleiras e de restauração, nomeadamente nos departamentos de alojamento e receção, alimentação e bebidas, gestão comercial e *marketing*, organização de eventos e gerir operações de reservas em agências de viagens.

5.2 — Atividades principais

- a) Desenvolver operações de gestão em empresas turísticas;
- b) Aplicar recursos de comunicação em português, inglês e espanhol, no desenvolvimento da atividade profissional;
- c) Desenvolver procedimentos estatísticos aplicados à gestão;
- d) Definir planos de *marketing*, incluindo o *marketing* digital;
- e) Definir e desenvolver a política comercial da empresa turística, garantindo a qualidade e a orientação para o cliente;
- f) Planear e organizar eventos;
- g) Desenvolver técnicas de gestão de recursos humanos;
- h) Desenvolver técnicas de contabilidade de gestão empresarial;
- i) Gerir reservas e o alojamento em hotelaria;
- j) Gerir operações em estabelecimentos de restauração e bebidas;
- k) Supervisionar, coordenar e organizar as operações de food & beverage;
- l) Gerir operações turísticas em agências de viagens;
- m) Gerir reservas através de sistemas informáticos de distribuição turística (GDS);
- n) Desenvolver procedimentos de gestão da qualidade na empresa turística.

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 em técnicas de venda e negociação;
- h) Conhecimentos especializados de estratégias e técnicas de *marketing* da empresa turística;
- i) Conhecimentos especializados de técnicas de gestão de recursos humanos;
- j) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão do alojamento e receção;
- k) Conhecimento especializado na utilização de sistemas de informação aplicados à hotelaria;
- l) Conhecimentos especializados das normas de manipulação e confeção de produtos de gastronomia e vinhos;
- m) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão da restauração;
- n) Conhecimento especializado na utilização de sistemas de informação aplicados à restauração;
- o) Conhecimentos especializados em planeamento e estruturação de menus e cálculo de custos associados;
- p) Conhecimentos especializados de planeamento e organização de eventos;
- q) Conhecimentos fundamentais de gestão da qualidade em empresas turísticas;
- r) Conhecimentos específicos das normas de qualidade aplicadas às empresas turísticas;
- s) Conhecimentos fundamentais e especializados em operações turísticas em agências de viagens;

- t) Conhecimento especializado na utilização de sistemas de informação aplicados à distribuição turística;
- u) Conhecimentos profundos dos sistemas de informação aplicados à gestão;
- v) Conhecimentos fundamentais em inovação aplicada à gestão de empresas de turísticas;
- w) Conhecimentos especializados de conceção, tratamento e análise estatística;
- x) Conhecimentos especializados em técnicas de contabilidade de gestão;
- y) Conhecimentos fundamentais de legislação turística.

6.2 — Aptidões

- a) Aplicar técnicas de gestão à empresa turística;
- b) Identificar as principais tendências do turismo e aplicá-las à gestão das empresas turísticas;
- c) Comunicar de forma oral e escrita, controlando e adaptando a comunicação às exigências da situação em língua materna;
- d) Comunicar de forma oral e escrita, controlando e adaptando a comunicação às exigências da situação em línguas estrangeiras;
- e) Aplicar estratégias de dinamização de trabalho em equipas;
- f) Identificar e utilizar informação para dar resposta a problemas e ou reclamações;
- g) Identificar e aplicar técnicas comerciais, de venda e negociação;
- h) Preparar e organizar um plano de *marketing*, incluindo o *marketing* digital;
- i) Planear e gerir os recursos humanos das empresas turísticas;
- j) Gerir as reservas e o alojamento em hotelaria (front office, house keeping e lavanderia e ou rouparia);
- k) Utilizar sistemas de informação aplicados à hotelaria;
- l) Aplicar técnicas de gastronomia e enologia à adaptação e ou confeção de novos pratos;
- m) Organizar e gerir o departamento de alimentação e bebidas (food & beverage);
- n) Conceber e estruturar menus e proceder ao cálculo de custos associados;
- o) Elaborar fichas técnicas de restauração e bebidas;
- p) Utilizar sistemas de informação aplicados à restauração;
- q) Desenvolver operações turísticas e reservas através de sistemas informáticos de distribuição turística (GDS);
- r) Planear, desenvolver e gerir operações turísticas em agências de viagens;
- s) Planear e organizar eventos de acordo com as especificidades dos clientes e ou mercados;
- t) Recolher, organizar e tratar dados estatísticos;
- u) Identificar e aplicar conceitos de inovação aplicada à gestão de empresas de turísticas;
- v) Aplicar técnicas de contabilidade de gestão da empresa turística;
- w) Identificar, supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança nas empresas turísticas.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar disponibilidade, cortesia e respeito pelos outros no relacionamento com interlocutores diferenciados;
- b) Demonstrar a capacidade de adaptar a linguagem às características dos interlocutores tendo consciência do impacto da linguagem sobre os outros;
- c) Demonstrar capacidade de iniciativa e dinamismo;
- d) Demonstrar capacidade de criatividade e inovação;
- e) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa;
- f) Demonstrar capacidade de autonomia na tomada de decisão, em situações correntes ou em situações complexas de resolução de problemas;
- g) Demonstrar uma conduta ética e socialmente responsável;
- h) Demonstrar capacidade de liderança e de espírito empreendedor;
- i) Demonstrar capacidade de abertura à aprendizagem ao longo da vida;
- j) Demonstrar flexibilidade adaptando-se a diferentes situações e contextos profissionais (nomeadamente interculturais) e evitando situações de conflito ou confronto;
- k) Demonstrar capacidades de organização e planeamento do trabalho orientado para a qualidade;
- l) Demonstrar determinação para cumprir objetivos.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	46	38
345 — Gestão e Administração . . . . .	20	17
812 — Turismo e Lazer . . . . .	15	13
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras . . . . .	15	13

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
342 — <i>Marketing</i> e Publicidade . . . . .	10	8
462 — Estatística . . . . .	5	4
223 — Língua e Literatura Materna . . . . .	5	4
344 — Contabilidade e Fiscalidade . . . . .	4	3
<i>Total</i> . . . . .	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 áreas:

Português  
Economia  
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
Vila Nova de Gaia . . . . .	Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia . . . . .	20	40

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)
Espanhol . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral	45		80	125	5
Estatística Aplicada à Gestão	462 — Estatística . . . . .	Geral e Científica	1.º ano	Semestral	45		80	125	5
Inglês I . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral	45		80	125	5
Inglês II . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral	45		80	125	5
Português — Técnicas de Expressão Oral e Escrita.	223 — Língua e Literatura Materna	Geral e Científica	1.º ano	Semestral	45		80	125	5
Gestão Comercial . . . . .	345 — Gestão e Administração . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	45	32	80	125	5
Introdução à Gestão das Empresas Turísticas.	345 — Gestão e Administração . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	45	32	80	125	5
Introdução ao Turismo . . . . .	812 — Turismo e Lazer . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	45	32	80	125	5
<i>Marketing</i> Digital e Inovação Turística.	342 — <i>Marketing</i> e Publicidade . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	45	32	80	125	5
Operações Turísticas e Sistemas de Reserva.	812 — Turismo e Lazer . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	45	32	80	125	5
Planeamento e Organização de Eventos.	812 — Turismo e Lazer . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	45	32	80	125	5
Princípios de <i>Marketing</i> . . . . .	342 — <i>Marketing</i> e Publicidade . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	45	32	80	125	5
Contabilidade de Gestão . . . . .	344 — Contabilidade e Fiscalidade	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	45	32	55	100	4
Gastronomia e Enologia . . . . .	811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	45	32	55	100	4
Gestão da Qualidade . . . . .	345 — Gestão e Administração . . . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	45	32	80	125	5
Gestão de Alimentos e Bebidas	811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	45	32	55	100	4
Gestão de Alojamento e Recepção.	811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	45	32	55	100	4
Gestão de Recursos Humanos.	345 — Gestão e Administração . . . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	45	32	80	125	5
Sistemas de Informação Aplicados à Restauração e à Hotelaria.	811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	45	32	55	100	4
Estágio . . . . .	811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			750	750	30
<i>Total</i> . . . . .					855	448	2 145	3 000	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 (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.