



JORNAL OFICIAL

Quinta-feira, 9 de Julho de 2009



Série

Número 70

2.º Suplemento

Sumário

SECRETARIAS REGIONAIS DO TURISMO E TRANSPORTES E DA
EDUCAÇÃO E CULTURA

Portaria n.º 73/2009

Adapta à Região a Portaria n.º 57/2009, de 21 de Janeiro que regula as condições de acesso, de organização e funcionamento, bem como a avaliação e certificação das aprendizagens dos cursos de técnicas de cozinha/pastelaria, de técnicas de serviço de restauração e bebidas e de operações turísticas e hoteleiras.

**SECRETARIAS REGIONAIS DO TURISMO E
TRANSPORTES E DA EDUCAÇÃO E CULTURA****Portaria n.º 73/2009**

de 9 de Julho

Adapta à Região Autónoma da Madeira a Portaria n.º 57/2009, de 21 de Janeiro que regula as condições de acesso, de organização e funcionamento, bem como a avaliação e certificação das aprendizagens dos cursos de técnicas de cozinha/pastelaria, de técnicas de serviço de restauração e bebidas e de operações turísticas e hoteleiras

A Escola de Hotelaria e Turismo da Madeira (EHTM) nasceu integrada no então Centro Nacional de Formação Turística e Hoteleira, hoje Turismo de Portugal, IP, tendo sido, em 1978, transferida a tutela da EHTM para o Governo Regional da Região Autónoma da Madeira.

Pelo Decreto Legislativo Regional n.º 23/98/M, de 18 de Setembro, a EHTM foi convertida em Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira (EPHTM), passando a estar sob tutela da então Secretaria Regional de Educação, hoje Secretaria Regional de Educação e Cultura.

Considerando que a EPHTM tem como atribuição o ensino técnico-profissional, bem como a realização de cursos e acções de formação no sector da hotelaria e turismo, designadamente na área de formação profissional através da criação, manutenção e desenvolvimento das estruturas e dos meios necessários à realização de formação turística de nível não superior.

Considerando que no quadro da actual reforma da formação profissional com o novo regime jurídico do Sistema Nacional de Qualificações (Decreto-Lei n.º 396/2007, de 31 de Dezembro), foram aprovados pela Portaria n.º 57/2009, de 21 de Janeiro os novos planos curriculares dos cursos de técnicas de cozinha/pastelaria, de técnicas de serviço de restauração e bebidas e de operações turísticas e hoteleiras, promovidos pelo Turismo de Portugal, IP e ministrados pelas escolas de hotelaria e turismo dele dependentes, ajustando a oferta de cursos, num esforço de melhoria, às necessidades e expectativas do mercado empresarial e às actividades do sector do turismo.

Considerando a ligação estreita da EPHTM com o Turismo de Portugal, IP pela origem em comum, partilhando os dois organismos os mesmos objectivos no que respeita à formação nas áreas da hotelaria e turismo, sendo assim de todo o interesse que os planos curriculares promovidos e ministrados pelo referido organismo continuem a ser ministrados pela EPHTM.

Porém, atendendo à especificidade do sector da hotelaria e turismo na Região Autónoma da Madeira e na sequência do trabalho desenvolvido na área da formação profissional naquele sector, importa adaptar os referidos planos de estudos à nossa realidade.

Assim, ao abrigo do disposto na Lei n.º 46/86, de 14 de Outubro, com a redacção da Lei n.º 49/2005, de 30 de Agosto e no artigo 22.º do Decreto-Lei n.º 396/2007, de 31 de Dezembro e no artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 4/98, de 8 de Janeiro, conjugado com a alínea d) do artigo 69.º do Estatuto

Político-Administrativo da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Lei n.º 13/91, de 5 de Julho e revisto pelas Leis n.ºs 130/99, de 21 de Agosto e 12/2000, de 21 de Junho, nas alíneas e) e f) do artigo 1.º e artigos 5.º e 6.º todos do DRR n.º 5/2007/M, de 23 de Julho, no artigo 3.º do DRR n.º 1/2008/M, de 17 de Janeiro e no artigo 4.º do DRR n.º 4/2008/M, de 25 de Março, manda o Governo Regional da Região Autónoma da Madeira, pelos Secretários Regionais de Educação e Cultura e do Turismo e Transportes, o seguinte:

Artigo 1.º
Objecto e âmbito

A presente portaria aplica à Região Autónoma da Madeira a Portaria n.º 57/2009, de 21 de Janeiro com as adaptações constantes dos artigos seguintes.

Artigo 2.º
Planos curriculares

São aprovados os planos curriculares dos cursos de técnicas de cozinha/pastelaria, de técnicas de serviço de restauração e bebidas e de operações turísticas e hoteleiras, adiante designados por cursos, constantes do anexo I da presente portaria, que dela faz parte integrante.

Artigo 3.º
Entidade promotora

Os cursos são promovidos e ministrados pela Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira.

Artigo 4.º
Norma revogatória

- 1 - Com a entrada em vigor da presente portaria é revogada a Portaria n.º 7/2008, de 29 de Janeiro.
- 2 - Sem prejuízo do disposto no número anterior, os efeitos da Portaria n.º 7/2008, de 29 de Janeiro mantêm-se em vigor até à data de conclusão de todos os cursos iniciados ao abrigo do diploma referido no número anterior.

Artigo 5.º
Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação e produz efeitos a partir do início do ano lectivo de 2009-2010.

Assinada em 8 de Julho de 2009.

O SECRETÁRIO REGIONAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA,
Francisco José Vieira Fernandes

A SECRETÁRIA REGIONAL DO TURISMO E TRANSPORTES,
Conceição Almeida Estudante

Anexo I da Portaria n.º 73/2009, de 9 de Julho
Plano curricular do curso de técnicas de cozinha/pastelaria

1.º ano

1.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S1 introdução semestral – 5 dias.					
	Português I	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês I	45		15	60	3
	Integração Social e Cultural I	45		15	60	2 ½
	<i>Total</i>	135		30	165	8 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol I	45			45	3
	Matemática I	30	10		40	1 ½
	<i>Total</i>	75	10		85	4 ½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria I	30			30	1
	Cozinha/Pastelaria I – Cozinha Fria e Cozinha Quente			75	75	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas I	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas I – Serviço de Buffet			45	45	1
	Teoria do Alojamento I	15			15	1
	Alojamento I – Front Office e Serviço de Andares			22 ½	22 ½	½
	Turismo I	7 ½			7 ½	½
	Técnicas de Comunicação	15			15	1
	Aplicações Informáticas I – Word e PowerPoint	15			15	1
	<i>Total</i>	97 ½		142 ½	240	8
	<i>Total global do 1º semestre</i> ...	307 ½	10	172 ½	490	21

2.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S2 introdução semestral – 1 dias.					
	Português II	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês II	45		15	60	3
	Integração Social e Cultural II	45		15	60	2 ½
	<i>Total</i>	135		30	165	8 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol II	45			45	3
	Matemática II	30	10		40	1 ½
	<i>Total</i>	75	10		85	4 ½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria II	30			30	1
	Cozinha/Pastelaria II – Cozinha Fria e Cozinha Quente			75	75	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas II	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas II – Serviço de Cafeteria			45	45	1
	Teoria do Alojamento II	15			15	1
	Alojamento II – Front Office e Serviço de Andares			22 ½	22 ½	½
	Turismo II	7 ½			7 ½	½
	Atendimento e Vendas	15			15	1
	Aplicações Informáticas II – Excel	15			15	1
	<i>Total</i>	97 ½		142 ½	240	8
	<i>Total global do 2º semestre</i> ...	307 ½	10	172 ½	490	21

Anexo I da Portaria n.º 73/2009, de 9 de Julho (Cont.)

1.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Técnicas de Cozinha/Pastelaria			480		7
	Acompanhamento de Estágio		2	20	503	
	Elaboração do Relatório de Estágio		1			
	Apresentação do Projecto de Estágio					

2.º ano

3.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S3 introdução semestral – 3 dias.					
	Português III	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês III	45		15	60	3
	Integração Social e Cultural III	45		15	60	2 ½
	<i>Total</i>	135		30	165	8 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol III	45			45	3
	Matemática III	30	5		35	1 ½
	<i>Total</i>	75	5		80	4 ½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria III	30			30	2
	Higiene e Nutrição	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria III – Cozinha Fria I			90	90	2
	Cozinha/Pastelaria III – Cozinha Quente I			90	90	2
	Cozinha/Pastelaria III – Pastelaria I			45	45	1
	<i>Total</i>	45		225	270	8
	<i>Total global do 3º semestre...</i>	255	5	255	515	21

4.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S4 introdução semestral – 1 dias.					
	Português IV	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês IV	45	15	15	75	4
	Integração Social e Cultural IV	45		15	60	2 ½
	<i>Total</i>	135	15	30	180	9 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol IV	45			45	3
	Matemática IV	30	5		35	1 ½
	<i>Total</i>	75	5		80	4 ½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria IV	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria IV – Cozinha Fria II			90	90	2
	Cozinha/Pastelaria IV – Cozinha Quente II			90	90	2
	Cozinha/Pastelaria IV – Pastelaria II			45	45	1
	Regras e Protocolo Empresarial	15			15	1
	<i>Total</i>	30		225	255	7
	<i>Total global do 4º semestre...</i>	240	20	255	515	21

Anexo I da Portaria n.º 73/2009, de 9 de Julho (Cont.)

2.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Técnicas de Cozinha/Pastelaria			480		7
	Acompanhamento de Estágio		2		503	
	Elaboração do Relatório de Estágio			20		
	Apresentação do Projecto de Estágio		1			

3.º ano

5.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S5 introdução semestral – 3 dias.					
	Português V	45	15		60	3 ½
	Língua Estrangeira I – Inglês V	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural V	45		15	60	2 ½
	<i>Total.....</i>	135	45	15	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol V	45	30		75	3
	Matemática V	30	15		45	2
	<i>Total.....</i>	75	45		120	5
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria V	30			30	2
	Cozinha/Pastelaria V – Cozinha Portuguesa I			60	60	1
	Cozinha/Pastelaria V– Cozinha Internacional I			60	60	1
	Empreendedorismo I	15			15	1
	Gestão da Carreira I	15			15	1
	<i>Total.....</i>	60		120	180	6
<i>Total global do 5º semestre...</i>	270	90	135	495	21	

6.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S6 introdução semestral – 1 dias.					
	Português VI	45	15		60	3 ½
	Língua Estrangeira I – Inglês VI	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural VI	45		15	60	2 ½
	<i>Total.....</i>	135	45	15	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol VI	30	30		60	3
	Matemática VI	30	15		45	2
	<i>Total.....</i>	60	45		105	5
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria VI	30			30	2
	Cozinha/Pastelaria VI – Cozinha Portuguesa II			60	60	1
	Cozinha/Pastelaria VI– Cozinha Internacional II			60	60	1
	Empreendedorismo II	15			15	1
	Gestão da Carreira II	15			15	1
	<i>Total.....</i>	60		120	180	6
<i>Total global do 6º semestre...</i>	255	90	135	480	21	

Anexo I da Portaria n.º 73/2009, de 9 de Julho (Cont.)

Plano curricular do curso de técnicas de de serviço de restauração e bebidas

1.º ano

1.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S1 introdução semestral – 5 dias.					
	Português I	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês I	45		15	60	3
	Integração Social e Cultural I	45		15	60	2 ½
	<i>Total.....</i>	135		30	165	8 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol I	45			45	3
	Matemática I	30	10		40	1 ½
	<i>Total.....</i>	75	10		85	4 ½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria I	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria I – Cozinha Fria e Cozinha Quente			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas I	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas I – Serviço de Buffet			75	75	1
	Teoria do Alojamento I	15			15	1
	Alojamento I – Front Office e Serviço de Andares			22 ½	22 ½	½
	Turismo I	7 ½			7 ½	½
	Técnicas de Comunicação	15			15	1
	Aplicações Informáticas I – Word e PowerPoint	15			15	1
	<i>Total.....</i>	82 ½		142 ½	240	8
	<i>Total global do 1º semestre...</i>	292 ½	10	172 ½	475	21

2.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S2 introdução semestral – 1 dias.					
	Português II	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês II	45		15	60	3
	Integração Social e Cultural II	45		15	60	2 ½
	<i>Total.....</i>	135		30	165	8 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol II	45			45	3
	Matemática II	30	10		40	1 ½
	<i>Total.....</i>	75	10		85	4 ½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria II	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria II – Cozinha Fria e Cozinha Quente			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas II	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas II – Serviço de Cafeteria			75	75	1
	Teoria do Alojamento II	15			15	1
	Alojamento II – Front Office e Serviço de Andares			22 ½	22 ½	½
	Turismo II	7 ½			7 ½	½
	Atendimento e Vendas	15			15	1
	Aplicações Informáticas II – Excel	15			15	1
	<i>Total.....</i>	82 ½		142 ½	224	8
	<i>Total global do 2º semestre...</i>	292 ½	10	172 ½	475	21

Anexo I da Portaria n.º 73/2009, de 9 de Julho (Cont.)

1.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas			480		7
	Acompanhamento de Estágio		2	20	503	
	Elaboração do Relatório de Estágio		1			
	Apresentação do Projecto de Estágio					

2.º ano

3.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S3 introdução semestral – 3 dias.					
	Português III	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês III	45		15	60	3
	Integração Social e Cultural III	45		15	60	2 ½
	<i>Total</i>	135		30	165	8 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol III	45		15	60	3
	Matemática III	30	5		35	1 ½
	<i>Total</i>	75	5	15	95	4 ½
Formação técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas III	30			30	2
	Serviço de Restauração e Bebidas III – Serviço de Brasserie			90	90	2
	Serviço de Restauração e Bebidas III – Serviço Clássico I			90	90	2
	Bar I	15			15	1
	Controlo de Custos I	15			15	1
	<i>Total</i>	60		180	240	8
<i>Total global do 3º semestre...</i>	270	5	225	500	21	

4.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S4 introdução semestral – I dias.					
	Português IV	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês IV	45	15	15	75	4
	Integração Social e Cultural IV	45		15	60	2 ½
	<i>Total</i>	135	15	30	180	9 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol IV	45		15	60	3
	Matemática IV	30	5		35	1 ½
	<i>Total</i>	75	5	15	95	4 ½
Formação técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas IV	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas IV – Serviço de Clássico II			90	90	2
	Bar II	15	30		45	2
	Controlo de Custos II	15			15	1
	Regras e Protocolo Empresarial	15			15	1
	<i>Total</i>	60	30	90	180	7
<i>Total global do 4º semestre...</i>	270	50	135	455	21	

Anexo I da Portaria n.º 73/2009, de 9 de Julho (Cont.)

2.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas			480	503	7
	Acompanhamento de Estágio		2	20		
	Elaboração do Relatório de Estágio		1			
	Apresentação do Projecto de Estágio					

3.º ano

5.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S5 introdução semestral – 3 dias.					
	Português V	45	15		60	3 ½
	Língua Estrangeira I – Inglês V	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural V	45		15	60	2 ½
	<i>Total...</i>	135	45	15	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol V	45	30		75	3
	Matemática V	30	15		45	2
	<i>Total...</i>	75	45		120	5
Formação técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas V	30			30	1
	Serviço de Restauração e Bebidas V – Serviço de Clássico III			90	90	2
	Controlo de Custos III	15			15	1
	Empreendedorismo I	15			15	1
	Gestão da Carreira I	15			15	1
	<i>Total...</i>	75		90	150	6
<i>Total global do 5º semestre...</i>	285	90	105	480	21	

6.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S6 introdução semestral – 1 dias.					
	Português VI	45	15		60	3 ½
	Língua Estrangeira I – Inglês VI	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural VI	45		15	60	2 ½
	<i>Total...</i>	135	45	15	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol VI	30	30		60	3
	Matemática VI	30	15		45	2
	<i>Total...</i>	60	45		105	5
Formação técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas VI	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas V I – Serviço de Clássico IV			90	90	1
	Serviço de Restauração e Bebidas VI – Serviços Especiais			90	90	2
	Empreendedorismo II	15			15	1
	Gestão da Carreira II	15			15	1
	<i>Total...</i>	45		180	225	6
<i>Total global do 6º semestre...</i>	240	90	195	525	21	

Anexo I da Portaria n.º 73/2009, de 9 de Julho (Cont.)

Plano curricular do curso de operações turísticas e hoteleiras

1.º ano

1.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S1 introdução semestral – 5 dias.					
	Português I	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês I	45		15	60	3
	Integração Social e Cultural I	45		15	60	2 ½
	<i>Total</i>	135		30	165	8 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol I	45			45	3
	Matemática I	30	10		40	1 ½
	<i>Total</i>	75	10		85	4 ½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria I	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria I – Cozinha Fria e Cozinha Quente			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas I	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas I – Serviço de Buffet			45	45	1
	Teoria do Alojamento I	30			30	1
	Alojamento I – Front Office e Serviço de Andares			45	45	½
	Turismo I	15			15	½
	Técnicas de Comunicação	15			15	1
	Aplicações Informáticas I – Word e PowerPoint	15			15	1
	<i>Total</i>	105		135	240	8
	<i>Total global do 1º semestre...</i>	315	10	165	490	21

2.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S2 introdução semestral – 1 dias.					
	Português II	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês II	45		15	60	3
	Integração Social e Cultural II	45		15	60	2 ½
	<i>Total</i>	135		30	165	8 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol II	45			45	3
	Matemática II	30	10		40	1 ½
	<i>Total</i>	75	10		85	4 ½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria II	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria II – Cozinha Fria e Cozinha Quente			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas II	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas II – Serviço de Cafeteria			45	45	1
	Teoria do Alojamento II	30			30	1
	Alojamento II – Front Office e Serviço de Andares			45	45	½
	Turismo II	15			15	½
	Atendimento e Vendas	15			15	1
	Aplicações Informáticas II – Excel	15			15	1
	<i>Total</i>	105		135	240	8
	<i>Total global do 2º semestre...</i>	315	10	165	490	21

Anexo I da Portaria n.º 73/2009, de 9 de Julho (Cont.)

1.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Operações Turísticas e Hoteleiras			480	503	7
	Acompanhamento de Estágio		2	20		
	Elaboração do Relatório de Estágio		1			
	Apresentação do Projecto de Estágio					

2.º ano

3.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S3 introdução semestral – 3 dias.					
	Português III	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês III	45		15	60	3
	Integração Social e Cultural III	45		15	60	2 ½
	<i>Total.....</i>	135		30	165	8 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol III	45		15	60	3
	Matemática III	30	5		35	1 ½
	<i>Total.....</i>	75	5	15	95	4 ½
Formação técnica	Teoria do Alojamento III –Front Office e Serviço de Andares	30	10	20	60	3
	Teoria do Alojamento III –Lavandaria e Áreas Públicas	15			15	1
	Alojamento – Lavandaria e Áreas Públicas			60	60	1
	Turismo III	45			45	2
	Ticketing I	15			15	1
	<i>Total.....</i>	105	10	80	195	8
<i>Total global do 3º semestre...</i>	315	15	125	455	21	

4.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S4 introdução semestral – 1 dias.					
	Português IV	45			45	3
	Língua Estrangeira I – Inglês IV	45	15	15	75	4
	Integração Social e Cultural IV	45		15	60	2 ½
	<i>Total.....</i>	135	15	30	180	9 ½
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol IV	45			45	3
	Matemática IV	30	5		35	1 ½
	<i>Total.....</i>	75	5		80	4 ½
Formação técnica	Teoria do Alojamento IV –Sistema de Gestão de Negócio	30	30		60	3
	Teoria do Alojamento IV –Gestão de Equipamentos	15			15	1
	Turismo IV	45			45	1
	Ticketing II	15			15	1
	Regras e Protocolo Empresarial	15			15	1
	<i>Total.....</i>	120	30		150	7
	<i>Total global do 4º semestre...</i>	330	50	30	410	21

Anexo I da Portaria n.º 73/2009, de 9 de Julho (Cont.)

2.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Operações Turísticas e Hoteleiras Acompanhamento de Estágio Elaboração do Relatório de Estágio Apresentação do Projecto de Estágio		2 1	480 20	503	7

3.º ano

5.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S5 introdução semestral – 3 dias.					
	Português V	45	15		60	3 ½
	Língua Estrangeira I – Inglês V	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural V	45		15	60	2 ½
	<i>Total</i>	135	45	15	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol V	45	30		75	3
	Matemática V	30	15		45	2
	<i>Total</i>	75	45		120	5
Formação técnica	Teoria do Alojamento V – MICE/MI	60			60	2
	Turismo V	30			30	1
	Turismo de Lazer e Resorts I	30			30	1
	Empreendedorismo I	15			15	1
	Gestão da Carreira I	15			15	1
	<i>Total</i>	150			150	6
<i>Total global do 5º semestre...</i>	360	90	15	465	21	

6.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S6 introdução semestral – 1 dias.					
	Português VI	45	15		60	3 ½
	Língua Estrangeira I – Inglês VI	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural VI	45		15	60	2 ½
	<i>Total</i>	135	45	15	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol VI	30	30		60	3
	Matemática VI	30	15		45	2
	<i>Total</i>	60	45		105	5
Formação técnica	Teoria do Alojamento VI – Introdução à Gestão da Receita	30			30	1
	Turismo VI	30			30	1
	Turismo de Lazer e Resorts II	30			30	2
	Empreendedorismo II	15			15	1
	Gestão da Carreira II	15			15	1
	<i>Total</i>	120			120	6
	<i>Total global do 6º semestre...</i>	315	90	15	420	21

CORRESPONDÊNCIA

Toda a correspondência relativa a anúncios e a assinaturas do Jornal Oficial deve ser dirigida à Direcção Regional da Administração da Justiça.

PUBLICAÇÕES

Os preços por lauda ou por fracção de lauda de anúncio são os seguintes:

Uma lauda	€ 15,91 cada	€ 15,91;
Duas laudas	€ 17,34 cada	€ 34,68;
Três laudas	€ 28,66 cada	€ 85,98;
Quatro laudas	€ 30,56 cada	€ 122,24;
Cinco laudas	€ 31,74 cada	€ 158,70;
Seis ou mais laudas	€ 38,56 cada	€ 231,36

A estes valores acresce o imposto devido.

EXEMPLAR

Números e Suplementos - Preço por página € 0,29

ASSINATURAS

	<u>Anual</u>	<u>Semestral</u>
Uma Série	€ 27,66	€ 13,75;
Duas Séries	€ 52,38	€ 26,28;
Três Séries	€ 63,78	€ 31,95;
Completa	€ 74,98	€ 37,19.

Aestes valores acrescentem os portes de correio, (Portaria n.º 1/2006, de 13 de Janeiro) e o imposto devido.

EXECUÇÃO GRÁFICA

Divisão do Jornal Oficial

IMPRESSÃO

Divisão do Jornal Oficial

DEPÓSITO LEGAL

Número 181952/02

Preço deste número: € 3,62 (IVA incluído)