



JORNAL OFICIAL

Terça-feira, 29 de Janeiro de 2008

I

Série

Número 9

Sumário

SECRETARIAS REGIONAIS DO TURISMO E TRANSPORTES E DA
EDUCAÇÃO E CULTURA

Portaria n.º 7/2008

Aprova os planos curriculares dos cursos de cozinha/pastelaria, de restaurante/bar e de hotelaria e turismo, para serem ministrados pela Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA

Resolução da Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira n.º 3/2008/M

Aprova o Plano de Investimentos e Despesas de Desenvolvimento da Administração da Região Autónoma da Madeira para o ano de 2008.

**SECRETARIAS REGIONAIS DO TURISMO E
TRANSPORTES E DA EDUCAÇÃO E CULTURA****Portaria n.º 7/2008**

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 as alterações observadas no mercado de trabalho e ao novo enquadramento das profissões do sector da hotelaria e turismo, através da Portaria n.º 846/2007, de 19 de Setembro, foram aprovados os planos curriculares dos cursos de cozinha/pastelaria, de restaurante/bar e de hotelaria e turismo promovidos pelo Turismo de Portugal, IP e ministrados pelos estabelecimentos de ensino dele dependentes, procedendo à adequação dos planos curriculares existentes às necessidades e expectativas do mercado empresarial e de trabalho do sector.

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.

Considerando a realidade da EPHTM e do seu Hotel, e na sequência do trabalho desenvolvido na área da formação profissional no sector de hotelaria e turismo e da experiência adquirida, urge alterar os planos curriculares promovidos e ministrados pela EPHTM, no sentido de adequá-los ao Catálogo Nacional das Profissões.

Assim, ao abrigo do disposto na Lei n.º 46/86, de 14 de Outubro, no Decreto-Lei n.º 401/91, de 16 de Outubro 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 5/2005/M, de 8 de Março e no artigo 4.º do DRR n.º 2/2005/M, de 10 de Fevereiro, 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

São aprovados os planos curriculares dos cursos de cozinha/pastelaria, de restaurante/bar e de hotelaria e turismo, para serem ministrados pela Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira, constantes do anexo I da presente portaria, que dela faz parte integrante.

Artigo 2.º

Estes cursos destinam-se a jovens habilitados com o 9.º ano de escolaridade completo e capacitados para a frequência integral das respectivas componentes de formação tecnológica e prática em contexto de trabalho.

Artigo 3.º

1 - A conclusão com aproveitamento dos planos de formação dos cursos identificados no artigo 1.º é certificada através da atribuição de um diploma de qualificação profissional, a emitir pelo director da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira, que confere:

a) O nível secundário de educação e o nível 3 de formação profissional, nos termos do anexo à Decisão n.º 85/368/CEE, do Conselho das Comunidades, de 16 de Julho de 1985;

b) O acesso ao exercício de profissões ou actividades profissionais de, respectivamente:

Curso de cozinha/pastelaria - cozinheiro e pasteleiro;

Curso de restaurante/bar - empregado de bar e empregado de mesa;

Curso de hotelaria e turismo - recepcionista de hotel, técnico de agência de viagens e transportes, recepcionista de turismo e técnico de animação turística.

Artigo 4.º

O sistema de avaliação das aprendizagens é o constante do anexo II desta Portaria, que dela faz parte integrante.

Artigo 5.º

A presente Portaria entra em vigor no ano lectivo de 2007-2008.

Artigo 6.º

É revogada a Portaria n.º 12/95, de 16 de Fevereiro.

Assinada em 4 de Janeiro de 2008.

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

A SECRETÁRIA REGIONAL DO TURISMO E TRANSPORTES,
Conceição Almeida Estudante

Anexo à portaria n.º 7/2008 de 29 de Janeiro

Plano curricular do curso de cozinha/pastelaria

Componente	Disciplinas/módulos	Horas			
		1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total
Formação sociocultural.....	Português.....	90	120	90	300
	Língua Estrangeira I (Inglês).....	120	120	120	360
	Integração Social e Cultural.....	90	60	60	210
	<i>Total.....</i>	300	300	270	870
Formação científica.....	Língua Estrangeira II (Alemão ou Francês)...	120	120	120	360
	Matemática.....	60	60	90	210
	<i>Total.....</i>	180	180	210	570
Formação tecnológica.....	Técnica Profissional de Cozinha/Pastelaria				
	*Técnica Profissional de Cozinha.....	210	210	210	630
	*Técnica Profissional de Pastelaria.....	90	90	90	270
	Higiene e Segurança Alimentar.....	30	30	-	60
	Empresas e Actividades Turísticas.....	30	30	30	90
	Tecnologias de Informação e Comunicação....	60	60	60	180
	Higiene e Segurança no Trabalho.....	30	-	-	30
	Legislação.....	-	-	30	30
	Desenvolvimento Comportamental				
	*Relações Interpessoais.....	-	45	-	45
	*Serviço ao Cliente.....	-	-	30	30
	*Iniciativas e Criatividade nas Empresas				
	Turísticas.....	-	-	15	15
	Gastronomia e Cultura.....	-	60	-	60
	Técnicas de Aproveitamento.....	30	-	-	30
	Gestão da Produção.....	-	-	75	75
Nutrição e Dietética.....	45	-	-	45	
Seminários Técnicos.....	10	10	10	30	
<i>Total.....</i>		535	535	550	1 620
Formação prática em contexto de trabalho.	Estágio curricular (*).....				
	<i>Total global.....</i>	350	350	-	700
		1 365	1 365	1 030	3 760

(*) O estágio tem a duração de 10 semanas em cada ano (dois meses e meio), sendo que cada semana tem a carga horária de trinta e cinco horas e cada dia tem a carga horária de sete horas.

Plano curricular do curso de restaurante/bar

Componente	Disciplinas/módulos	Horas			
		1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total
Formação sociocultural.....	Português.....	90	120	90	300
	Língua Estrangeira I (Inglês).....	120	120	120	360
	Integração Social e Cultural.....	90	60	60	210
	<i>Total.....</i>	300	300	270	870
Formação científica.....	Língua Estrangeira II (Alemão ou Francês)	120	120	120	360
	Matemática.....	60	60	90	210
	<i>Total.....</i>	180	180	210	570

Anexo à portaria n.º 7 de 29 de Janeiro de 2008

Plano curricular do curso de cozinha/pastelaria

Componente	Disciplinas/módulos	Horas			
		1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total
Formação tecnológica.....	Técnica Profissional de Restaurante/Bar				
	*Técnica Profissional de Restaurante....	145	130	130	405
	*Técnica Profissional de Bar.....	145	130	130	405
	Higiene e Segurança Alimentar.....	45	-	-	45
	Empresas e Actividades Turísticas.....	30	30	30	90
	Tecnologias de Informação e Comunicação	60	60	60	180
	Higiene e Segurança no Trabalho.....	30	-	-	30
	Legislação.....	-	30	-	30
	Desenvolvimento Comportamental				
	*Relações Interpessoais.....	45	-	-	45
	*Atendimento, Vendas e Protocolo.....	-	45	-	45
	*Serviço ao Cliente.....	-	-	30	30
	*Iniciativas e Criatividade nas Empresas				
	Turísticas.....	-	-	15	15
	Gastronomia e Cultura.....	-	60	-	60
	Enologia e Provas Organolépticas.....	-	45	60	105
	Gestão da Restauração.....	-	-	75	75
Informação Turística.....	30	-	-	30	
Seminários Técnicos.....	10	10	10	30	
	<i>Total.....</i>	540	540	540	1 620
Formação prática em contexto de trabalho..	Estágio curricular (*).....	350	350	-	700
	<i>Total global.....</i>	1 370	1 370	1 020	3 760

(*) O estágio tem a duração de 10 semanas em cada ano (dois meses e meio), sendo que cada semana tem a carga horária de trinta e cinco horas e cada dia tem a carga horária de sete horas.

Plano curricular do curso de hotelaria e turismo

Componente	Disciplinas/módulos	Horas			
		1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total
Formação sociocultural.....	Português.....	90	120	90	300
	Língua Estrangeira I (Inglês).....	120	120	120	360
	Integração Social e Cultural.....	90	60	60	210
	<i>Total.....</i>	300	300	270	870
Formação científica.....	Língua Estrangeira II (Alemão ou Francês)	120	120	120	360
	Matemática.....	60	60	90	210
	<i>Total.....</i>	180	180	210	570
Formação tecnológica.....	Técnica Profissional de Hotelaria e Turismo				
	*Alojamento Hoteleiro.....	215	-	-	215
	*Agências de Viagens e Transportes....	-	215	-	215
	*Informação e Animação Turística.....	-	-	245	245
	Técnicas Administrativas.....	45	45	-	90
	Empresas e Actividades Turísticas.....	30	30	30	90
	Tecnologias de Informação e Comunicação	60	60	60	180
	Higiene e Segurança no Trabalho.....	45	-	-	45
	Legislação.....	-	45	-	45
	Desenvolvimento Comportamental				
	*Relações Interpessoais.....	45	-	-	45
	*Atendimento, Vendas e Protocolo.....	-	45	-	45
	*Serviço ao Cliente.....	-	-	30	30
	*Iniciativas e Criatividade nas Empresas				
	Turísticas.....	-	-	15	15
	Comunicação e Marketing Turístico.....	-	-	60	60
	Património e Turismo.....	-	60	60	120

Anexo à portaria n.º 7 de 29 de Janeiro de 2008

Plano curricular do curso de hotelaria e turismo

Componente	Disciplinas/módulos	Horas			
		1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total
Formação prática em contexto de trabalho..	História da Arte em Portugal.....	60	-	-	60
	Geografia do Turismo.....	30	30	30	90
	Seminários Técnicos.....	10	10	10	30
	<i>Total.....</i>	540	540	540	1 620
	Estágio curricular (*).	350	350	-	700
	<i>Total global.....</i>	1 370	1 370	1 020	3 760

(*) O estágio tem a duração de 10 semanas em cada ano (dois meses e meio), sendo que cada semana tem a carga horária de trinta e cinco horas e cada dia tem a carga horária de sete horas.

ANEXO II

Modelo de avaliação das aprendizagens

OBJECTIVOS DA AVALIAÇÃO

1-A avaliação incide sobre os objectivos consignados nos programas das actividades formativas previstas nos planos de estudos dos cursos.

2-Através da avaliação das aprendizagens pretende-se conhecer o âmbito e o nível do aproveitamento dos alunos em cada disciplina e nos estágios curriculares, procurando identificar os conhecimentos, as competências e as atitudes adquiridas ao longo do processo de formação.

Natureza da avaliação

3-A avaliação processa-se segundo duas modalidades:

a) Avaliação formativa:

São seu objecto os conhecimentos, as competências e as atitudes desenvolvidas pelos alunos ao longo do processo formativo;

Procura-se determinar, em cada momento da formação, «o que» e o «como» do que os alunos «sabem e fazem»;

A avaliação formativa deve ser:

Sistemática e contínua;

Formalizada em momentos específicos de cada curso;

Objecto de notação descritiva e qualitativa;

b) Avaliação sumativa-traduz-se numa apreciação global sobre o desenvolvimento dos conhecimentos, competências e atitudes dos alunos, tendo em conta os objectivos curriculares mínimos definidos, devendo ser:

Periódica;

Formalizada em momentos específicos;

Objecto de notação quantitativa recorrendo a uma escala de classificação.

Momentos formais de avaliação

4-A avaliação sumativa, dando lugar à atribuição de uma classificação quantificada, ocorre nos seguintes momentos:

a) No caso das disciplinas anuais, duas vezes ao longo do ano, sendo uma no final do 1.º semestre e a outra no final do 2.º semestre;

b) No caso das disciplinas semestrais ou de curta duração, no final do semestre ou no período em que são frequentadas;

c) No caso dos estágios curriculares, no final do período em que são desenvolvidos.

5 - Para efeitos de atribuição de uma classificação quantitativa em cada disciplina, deverão ser desenvolvidas estratégias de avaliação de conhecimentos adequadas a cada uma das disciplinas.

6 - No caso das disciplinas de Técnica Profissional, serão realizadas provas técnicas de avaliação, integradas no programa da disciplina, sendo avaliadas por um júri constituído pelos seguintes elementos: um representante da EPHTM que preside, um representante da Direcção Regional do Turismo e um monitor da área.

7 - A classificação final anual da(s) disciplina(s) de Técnica Profissional é obtida aplicando a seguinte fórmula:

$$\text{Classificação final disciplina} = \frac{3 \times \text{avaliação sumativa} + \text{prova técnica}}{4}$$

4

8 - Os alunos podem requerer provas de avaliação finais suplementares a todas as disciplinas, à excepção da(s) disciplina(s) de Técnica Profissional, as quais terão lugar em momento a definir pela escola, sempre que reúnam cumulativamente as seguintes condições:

a) Tenham obtido uma classificação final entre 5 e 9 valores;

b) No máximo de três disciplinas em todas as componentes de formação.

9-A classificação obtida nesta prova será a classificação final global da disciplina.

Intervenientes no processo

10-Intervêm igualmente no processo de avaliação, para além dos formandos e respectivos formadores, o conselho de turma e o conselho pedagógico da escola.

Classificação e aproveitamento

11 - A avaliação quantitativa é expressa na escala de 0 a 20 valores.

12 - A classificação final de cada disciplina obtém-se pela atribuição de classificação quantitativa no final do ano lectivo, tendo em conta os vários elementos de avaliação formativa e sumativa.

13 - A avaliação final do Estágio Curricular é realizada pelo tutor através do respectivo instrumento de notação (relatório de final de avaliação), tendo por base as informações recolhidas no relatório de estágio do aluno, no relatório de avaliação do estágio elaborado pelo orientador, e nas restantes observações efectuadas ao longo do processo de acompanhamento, mediante a atribuição de classificação qualitativa dentro da seguinte tabela:

Insuficiente;
Suficiente;
Bom;
Muito bom.

14 - Se os alunos obtiverem uma classificação insuficiente no Estágio Curricular por motivos que não possam ser directamente imputados aos alunos, estes deverão repeti-lo em condições a definir pela escola, sem prejuízo de poder continuar a frequentar o curso, matriculando-se no ano lectivo seguinte.

15 - A classificação final do Estágio será superiormente homologada pelo director da escola, após ratificação do coordenador da área da formação inicial.

16 - Os alunos transitam de ano se obtiverem, no final do ano lectivo, uma classificação igual ou superior a 10 valores em todas as disciplinas, ou em todas menos duas disciplinas, à excepção da(s) disciplina(s) de Técnica Profissional.

17 - Os alunos não transitam de ano se obtiverem:

- a) Uma classificação inferior a 5 valores numa disciplina;
- b) Uma classificação inferior a 10 valores a mais do que duas disciplinas;
- c) Uma classificação inferior a 10 valores à disciplina de Técnica Profissional;
- d) Uma classificação insuficiente no Estágio Curricular.

18 - A classificação final do curso é obtida através da média aritmética simples das classificações finais de todas as disciplinas, complementada pela avaliação qualitativa atribuída ao Estágio.

19 - A conclusão do curso com aproveitamento requer a aprovação em todas as disciplinas e componentes de formação que o integram.

20 - A aprovação nas disciplinas e componentes de formação requer uma classificação final igual ou superior a 10 valores.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA

Resolução da Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira n.º 3/2008/M

de 29 de Janeiro

Aprova o Plano de Investimentos e Despesas de Desenvolvimento da Administração da Região Autónoma da Madeira para o ano de 2008.

A Assembleia Legislativa da Madeira, reunida em plenário em 14 de Dezembro de 2007, resolveu, ao abrigo do Estatuto Político-Administrativo da Região, revisto pela Lei n.º 130/99, de 21 de Agosto, aprovar o Plano de Investimentos e Despesas de Desenvolvimento da Administração da Região Autónoma da Madeira para o ano de 2008.

Aprovada em sessão plenária da Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira em 14 de Dezembro de 2007.

O PRESIDENTE DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA, José Miguel Jardim d'Olival Mendonça.

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: € 2,41 (IVA incluído)