

Curso Técnico Superior Profissional de Animação Turística			Higher National Diploma in Tourist Entertainment		
1º Ano			1st Year		
Unidade curricular	Período	ECTS	Subject	Duration	ECTS
Introdução ao Turismo	1º Semestre	5.0	Introduction to Tourism	1 st Semester	5.0
Tecnologias da Informação e Comunicação Multimédia	1º Semestre	5.0	Information Technology and Multimedia Communication	1 st Semester	5.0
Dinâmica de Grupos	2º Semestre	5.0	Group Dynamics	2 nd Semester	5.0
Organização de Empresas	2º Semestre	5.0	Business Organisation	2 nd Semester	5.0
Animação Turística e Cultural	Anual	5.0	Tourist and Cultural Entertainment	Annual	5.0
Circuitos, Rotas e Territórios Turísticos	Anual	5.0	Circuits, Routes and Tourist Territories	Annual	5.0
História da Arte	Anual	5.0	Art History	Annual	5.0
Língua Francesa Aplicada	Anual	5.0	French for Tourist Entertainment	Annual	5.0
Língua Inglesa Aplicada	Anual	5.0	English for Tourist Entertainment	Annual	5.0
Organização de Eventos	Anual	5.0	Event Organisation	Annual	5.0
Planeamento e Desenvolvimento do Turismo	Anual	5.0	Tourism Planning and Development	Annual	5.0
Técnica e Prática de Guia-Interprete	Anual	5.0	Tour Guiding Techniques and Practice	Annual	5.0
2º Ano			2nd Year		
Unidade curricular	Período	ECTS	Subject	Duration	ECTS
Cultura e Património	1º Semestre	4.0	Culture and Heritage	1 st Semester	4.0
Empreendedorismo	1º Semestre	4.0	Entrepreneurship	1 st Semester	4.0
Geografia do Turismo	1º Semestre	4.0	Tourism Geography	1 st Semester	4.0
Legislação do Turismo	1º Semestre	3.0	Tourism Law	1 st Semester	3.0
Língua Alemã Aplicada	1º Semestre	3.0	German for Tourist Entertainment	1 st Semester	3.0
Língua Espanhola Aplicada	1º Semestre	3.0	Spanish for Tourist Entertainment	1 st Semester	3.0
Marketing Turístico	1º Semestre	5.0	Tourism Marketing	1 st Semester	5.0
Produtos e Mercados Turísticos	1º Semestre	4.0	Tourism Markets and Products	1 st Semester	4.0
Estágio	2º Semestre	30.0	Work placement	2 nd Semester	30.0

Curso Técnico Superior Profissional de Operações Hoteleiras			Higher National Diploma in Hotel Operations		
1º Ano			1st Year		
Unidade curricular	Período	ECTS	Subject	Duration	ECTS
Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração	1º Semestre	3.0	Introduction to Tourism, Hospitality and Catering	1 st Semester	3.0
Regras e Protocolo Empresarial	1º Semestre	3.0	Business Etiquette	1 st Semester	3.0
Contabilidade Aplicada	2º Semestre	4.0	Applied Accounting	2 nd Semester	4.0
Higiene e Segurança Alimentar	2º Semestre	3.0	Food Hygiene and Safety	2 nd Semester	3.0
Gestão de Alimentos e Bebidas	Anual	7.0	F&B Management	Annual	7.0
Gestão de Operações de Alojamento	Anual	9.0	Accommodation Operations Management	Annual	9.0
Gestão e Organização do Serviço de Andares	Anual	6.0	Housekeeping Management and Organisation	Annual	6.0
Língua Francesa Aplicada	Anual	5.0	French for Hotel Operations	Annual	5.0
Língua Inglesa Aplicada	Anual	7.0	English for Hotel Operations	Annual	7.0
Métodos Quantitativos	Anual	3.0	Quantitative Methods	Annual	3.0
Técnicas de Cozinha e Pastelaria	Anual	5.0	Cooking and Pastry Techniques	Annual	5.0
Técnicas de Restaurante e Bar	Anual	5.0	Restaurant and Bar Techniques	Annual	5.0
2º Ano			2nd Year		
Unidade curricular	Período	ECTS	Subject	Duration	ECTS
Empreendedorismo	1º Semestre	3.0	Entrepreneurship	1 st Semester	3.0
Gestão Comercial e Revenue Management	1º Semestre	4.0	Sales and Revenue Management	1 st Semester	4.0
Gestão de Recursos Humanos	1º Semestre	3.0	Human Resources Management	1 st Semester	3.0
Legislação Hoteleira	1º Semestre	3.0	Hospitality Law	1 st Semester	3.0
Língua Espanhola Aplicada	1º Semestre	5.0	Spanish for Hotel Operations	1 st Semester	5.0
Marketing e Vendas em Hotelaria	1º Semestre	4.0	Marketing and Sales in Hospitality	1 st Semester	4.0
Princípios de Gestão Financeira	1º Semestre	3.0	Introduction to Financial Management	1 st Semester	3.0
Tecnologias de Informação e Aplicações de Gestão de Reservas	1º Semestre	5.0	ICT and Reservation Management Applications	1 st Semester	5.0
Estágio	2º Semestre	30.0	Work placement	2 nd Semester	30.0

Curso Técnico Superior Profissional de Serviços de Restauração e Catering			Higher National Diploma in Catering and Restaurant Services		
1º Ano			1st Year		
Unidade curricular	Período	ECTS	Subject	Duration	ECTS
Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração	1º Semestre	3.0	Introduction to Tourism, Hospitality and Catering	1 st Semester	3.0
Regras e Protocolo Empresarial	1º Semestre	3.0	Business Etiquette	1 st Semester	3.0
Língua Espanhola Aplicada	2º Semestre	4.0	Spanish for Foodservice	2 nd Semester	4.0
Manutenção de Equipamentos em Hotelaria	2º Semestre	3.0	Hospitality Equipment Maintenance	2 nd Semester	3.0
Controlo de Custos na Restauração e Bebidas	Anual	7.0	Cost Control for the F&B Department	Annual	7.0
Gestão de Alimentos e Bebidas	Anual	7.0	F&B Management	Annual	7.0
Higiene, Segurança Alimentar e Nutrição	Anual	6.0	Nutrition, Food Hygiene and Safety	Annual	6.0
Língua Inglesa Aplicada	Anual	7.0	English for Food service	Annual	7.0
Métodos Quantitativos	Anual	3.0	Quantitative Methods	Annual	3.0
Organização de Eventos de Catering	Anual	7.0	Catering Event Organisation	Annual	7.0
Técnicas de Cozinha e Pastelaria	Anual	5.0	Cooking and Pastry Techniques	Annual	5.0
Técnicas de Restaurante e Bar	Anual	5.0	Restaurant and Bar Techniques	Annual	5.0
2º Ano			2nd Year		
Unidade curricular	Período	ECTS	Subject	Duration	ECTS
Contabilidade Aplicada	1º Semestre	2.0	Applied Accounting	1 st Semester	2.0
Empreendedorismo	1º Semestre	4.0	Entrepreneurship	1 st Semester	4.0
Gestão de Recursos Humanos	1º Semestre	4.0	Human Resources Management	1 st Semester	4.0
Legislação Hoteleira	1º Semestre	3.0	Hospitality Law	1 st Semester	3.0
Língua Francesa Aplicada	1º Semestre	5.0	French for Foodservice	1 st Semester	5.0
Marketing e Vendas na Restauração	1º Semestre	5.0	Marketing and Sales for Restaurants	1 st Semester	5.0
Princípios de Gestão Financeira	1º Semestre	4.0	Introduction to Financial Management	1 st Semester	4.0
Tecnologias de Informação e Aplicações de Gestão de Reservas	1º Semestre	3.0	ICT and Reservation Management Applications	1 st Semester	3.0
Estágio	2º Semestre	30.0	Work placement	2 nd Semester	30.0

Curso Técnico Superior Profissional de Turismo e Informação Turística			Higher National Diploma in Tourism and Tourist Information Services		
1º Ano			1st Year		
Unidade curricular	Período	ECTS	Subject	Duration	ECTS
Introdução ao Turismo	1º Semestre	6.0	Introduction to Tourism	1 st Semester	6.0
Técnicas de Informação e Comunicação	1º Semestre	4.0	Communication and Information Techniques	1 st Semester	4.0
Geografia do Turismo	2º Semestre	5.0	Tourism Geography	2 nd Semester	5.0
Marketing Turístico	2º Semestre	6.0	Tourism Marketing	2 nd Semester	6.0
Cultura e Património	Anual	5.0	Culture and Heritage	Annual	5.0
Gestão e Comunicação no Turismo	Anual	6.0	Communication and Management in Tourism	Annual	6.0
Gestão da Informação no Turismo	Anual	6.0	Information Management in Tourism	Annual	6.0
História de Portugal	Anual	4.0	Portuguese History	Annual	4.0
Língua Inglesa Aplicada	Anual	4.0	English for Tourism	Annual	4.0
Língua Portuguesa	Anual	4.0	Portuguese Language	Annual	4.0
Processos de Recolha de Informação	Anual	4.0	Data Collection Processes	Annual	4.0
Promoção e Dinamização de Destinos Turísticos	Anual	6.0	Promotion and Regeneration of Tourist Destinations	Annual	6.0
2º Ano			2nd Year		
Unidade curricular	Período	ECTS	Subject	Duration	ECTS
Comportamento Informacional no Turismo	1º Semestre	5.0	Informational Behaviour in Tourism	1 st Semester	5.0
Comunicação Intercultural	1º Semestre	4.0	Intercultural Communication	1 st Semester	4.0
Introdução à Hotelaria	1º Semestre	4.0	Introduction to Hospitality	1 st Semester	4.0
Itinerários Turísticos	1º Semestre	3.0	Tourist Itineraries	1 st Semester	3.0
Língua Espanhola Aplicada	1º Semestre	3.0	Spanish for Tourism	1 st Semester	3.0
Língua Francesa Aplicada	1º Semestre	3.0	French for Tourism	1 st Semester	3.0
Produtos e Mercados Turísticos	1º Semestre	4.0	Tourism Markets and Products	1 st Semester	4.0
Recursos de Informação Turística	1º Semestre	4.0	Tourism Information Resources	1 st Semester	4.0
Estágio	2º Semestre	30.0	Work placement	2 nd Semester	30.0