



ANO LETIVO 2017/2018

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>CURSO/CICLO DE FORMAÇÃO</b> | <b>Técnico de Animação de Turismo</b> |
| <b>DISCIPLINA:</b>             | <b>Fundamentos do Turismo</b>         |
| <b>Docente</b>                 | <b>José Barroso</b>                   |

|  |          |
|--|----------|
| <b>N.º TOTAL DE MÓDULOS<br/>DE 1º/2º/3º anos</b> | <b>6</b> |
|--|----------|

| <b>N.º Módulo</b> | <b>N.º DE HORAS</b> | <b>Blocos de 45 m</b> | <b>Início Módulo</b> | <b>Final Módulo (Previsão)</b> | <b>DESIGNAÇÃO DO MÓDULO</b>     |
|-------------------|---------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| 1                 | 25                  | 34                    | 13/09/2017           | 31/10/2017                     | O sector do turismo em Portugal |

| <b>OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM</b>  | <b>CONTEÚDOS</b>   | <b>SITUAÇÕES DE APRENDIZAGEM / Instrumentos de avaliação</b>   | <b>RECURSOS</b>   | <b>CUSTOS</b> |
|---|--|--|---|---------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Reconhecer o fenómeno turístico nacional e internacional e a sua incidência sobre a atividade económica nacional e regional.</li><li>- Identificar as principais linhas de enquadramento socioeconómico do setor do turismo.</li><li>- Reconhecer as principais linhas de tendência de evolução do turismo em Portugal.</li><li>- Distinguir a estrutura organizativa e divisão funcional dos estabelecimentos de hotelaria e restauração e turismo e lazer</li><li>- Identificar a legislação fundamental reguladora da atividade turística.</li></ul> | <p><b>O fenómeno turístico</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conceito de Turismo</li><li>- Aspetos fundamentais do fenómeno turístico</li><li>- Antecedentes históricos</li><li>- Desenvolvimento do turismo de massas</li><li>- Repercussões sobre as atividades económicas diretas e indirectas.</li></ul> <p><b>Novas tendências do turismo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Oferta turística nacional e regional</li><li>- Tipos de turismo</li><li>- Novos produtos e serviços turísticos</li><li>- Estratégias de produtos e serviços turísticos.</li></ul> | <p><b>Diagnostica</b></p> <p><b>Formativa</b></p> <p><b>Grelhas</b></p> <p><b>Fichas</b></p> <p><b>Sumativa</b></p> <p><b>Trabalho Projeto</b></p> | <p><b>Manuais;</b></p> <p><b>Vídeos;</b></p> <p><b>Aulas no exterior;</b></p> <p><b>Fotocópias de documentos;</b></p> <p><b>Pesquisa na Internet;</b></p> <p><b>Bibliografia diversa;</b></p> |               |



|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
|  | <p>Fatores críticos de sucesso do turismo em Portugal</p> <p><b>A organização dos serviços de turismo em Portugal, no plano nacional, regional e local</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Órgãos locais e nacionais de turismo</li><li>- Entidades de informação turística e serviços turísticos</li><li>- Guias turísticos do país, da região e da localidade.</li></ul> <p><b>Organismos Internacionais de turismo.</b></p> <p>Estabelecimentos de hotelaria e restauração e turismo e lazer .</p> <p><b>A hotelaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definição, características e classificação</li><li>- Tipos de estabelecimentos hoteleiros tradicionais</li><li>- Os alojamentos turísticos - Formas modernas de hospedagem e acolhimento</li></ul> <p><b>A organização funcional de um hotel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Recepção/portaria</li><li>- Andares</li><li>- Lavandaria</li><li>- Economato</li><li>- Cozinha/pastelaria</li><li>- Restaurante</li><li>- Bar e animação.</li></ul> |  | <p><b>Mapas;</b></p> <p><b>Documentos estratégicos sobre o turismo, restauração e hotelaria em Portugal.</b></p> <p><b>Documentos estratégicos e informativos sobre as regiões, os produtos e serviços turísticos.</b></p> <p><b>Documentos sobre tipos de turismo e suas características.</b></p> <p><b>Legislação reguladora da atividade hoteleira, restauração e turismo.</b></p> <p><b>Sites para pesquisa de informação, nacional e internacional</b></p> |  |
|--|--|--|---|--|



|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
|  | <p><b>A restauração: restaurantes e cafetarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definição</li><li>- Características e classificação</li><li>- Funções</li><li>- Pessoal.</li></ul> <p><b>Explorações para-hoteleiras</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aldeias turísticas</li><li>- Pousadas de juventude</li><li>- Colónias de férias - Parques de campismo e caravanismo</li></ul> <p><b>As atividades turísticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definição</li><li>- Âmbito de atuação</li><li>- Caracterização e classificação</li><li>- Pessoal.</li></ul> <p><b>Legislação fundamental da atividade turística</b></p> |  | <p>(por ex.: entidades regionais de turismo).</p> <p><b>Exemplos de produtos/serviços inovadores em hotelaria, restauração e turismo.</b></p> |  |
|--|--|--|---|--|

A ordem dos módulos definida para a lecionação dos módulos corresponde à proposta do programa homologado pelo Ministério da Educação?

Sim  Não

Observações / Recomendações:

O Professor

O Diretor de Curso



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Social Europeu