

3.º ano

QUADRO N.º 4

Unidade curricular	Área científica	Organização do ano curricular	Horas de trabalho							Créditos	Observações		
			Total	Contacto									
				T	TP	PL	TC	S	E			OT	O
Modelação e Animação 3D	TEC	5.º semestre . . .	81		45							3	
Design de Interiores III	DESIGN	5.º semestre . . .	135		60							5	
Design de Mobiliário e Equipamento III.	DESIGN	5.º semestre . . .	135		60							5	
Controlo da Produção em Interiores e Equipamento.	TEC	5.º semestre . . .	135		60							5	
Património e Cultura Regional.	CH	5.º semestre . . .	108	45								4	
Linguagem e Produção de Texto em Design.	CH	5.º semestre . . .	108	45								4	
Opção	A ou CH ou TEC	5.º semestre . . .	108		45							4	
Comunicação e Marketing	CH	6.º Semestre . . .	108	45								4	
Sistemas, Equipamento e Instalações	TEC	6.º Semestre . . .	108		45							4	
Socioantropologia do Espaço.	CH	6.º Semestre . . .	108	45								4	
Parâmetros e Condicionantes Ambientais.	TEC	6.º Semestre . . .	108		45							4	
Projeto de Design de Interiores e Equipamento.	DESIGN	6.º Semestre . . .	378		20							14	

Unidades curriculares opcionais

QUADRO N.º 5

Unidade curricular opcional número	Unidade curricular	Área científica	Organização do ano curricular	Horas de trabalho							Créditos	Observações	
				Total	Contacto								
					T	TP	PL	TC	S	E			OT
Opção	Inglês	CH	5.º semestre . . .	108		45						4	
	Gravura	A	5.º semestre . . .	108		45						4	
	Têxtil para Interiores e Equipamento.	TEC	5.º semestre . . .	108		45						4	
	Francês	CH	5.º semestre . . .	108		45						4	

310604709

INSTITUTO POLITÉCNICO DO CÁVADO E DO AVE

Despacho (extrato) n.º 6440/2017

Por despacho de 28 de outubro 2016 do Vice-Presidente do Instituto Politécnico do Cávado e do Ave, no uso de competências delegadas pelo Despacho n.º 8888/2016, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 131, de 11 de julho, foi autorizado o aditamento ao contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo, com o docente:

Jorge Miguel Campos Ribeiro, na categoria de Assistente Convitado, a 55 %, pelo prazo de 6 meses, com efeitos a 1 de novembro de 2016 e termo a 30 de abril de 2017, não renovável, para a Escola Superior de Gestão, auferindo a remuneração correspondente ao escalão 1, índice 100, da tabela do pessoal docente do ensino superior politécnico (Isento de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.)

28 de outubro de 2016. — O Vice-Presidente do IPCA, *José Agostinho Veloso da Silva*.

310611115

INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA

Despacho n.º 6441/2017

Na sequência de decisão favorável à sua acreditação prévia pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior em 08-05-2017,

foi registado na Direção-Geral do Ensino Superior com o n.º R/A-Cr 35/2017 em 24-05-2017, o ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Gestão da Restauração e Catering da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.

Assim ao abrigo da alínea *b*) do n.º 1 do Artigo 92.º da Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, conjugada com o disposto nos artigos 52.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, determino a publicação da estrutura curricular e do plano de estudos do ciclo de estudos criado.

27 de junho de 2017. — O Presidente, *Nuno André Oliveira Mangas Pereira*.

ANEXO

Estrutura Curricular e Plano de Estudos da Licenciatura em Gestão da Restauração e Catering

- 1 — Instituição de ensino — Instituto Politécnico de Leiria.
- 1.1 — Unidade orgânica — Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar.
- 2 — Grau — Licenciado.
- 3 — Curso — Gestão da Restauração e Catering
- 4 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência e acumulação de créditos, necessário à obtenção do grau — 180.
- 5 — Duração normal do ciclo de estudos — 6 semestres.

6 — Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau:

QUADRO N.º 1

A12.4. Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau

Área Científica	Sigla	ECTS Obrigatórios	ECTS Mínimos Optativos
Hotelaria e Restauração	HR	76	0
Ciências Empresarias	CE	34	8
Línguas e Literaturas Estrangeiras	LLE	14	6
Indústrias Alimentares	IA	10	0

Área Científica	Sigla	ECTS Obrigatórios	ECTS Mínimos Optativos
Ciências Informáticas	CI	6	0
Matemática e Estatística	ME	6	0
Direito	D	6	0
Terapia e Reabilitação	TR	5	0
Segurança e Higiene no Trabalho	SHT	5	0
Turismo e Lazer	TL	4	0
<i>Total</i>		166	14

7 — Plano de estudos:

Instituto Politécnico de Leiria

Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

Curso: Gestão da Restauração e Catering

Grau: Licenciado

Área científica predominante do curso: Hotelaria e Restauração

QUADRO N.º 2

1.º ano/1.º semestre

Unidade Curricular	Área Científica (1)	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto (2)	ECTS	Obs.
Noções Fundamentais de Gestão	CE	Semestral	162	TP 45; OT 4	6	
Nutrição e Dietética	TR	Semestral	135	T 15; TP 30; OT 4	5	
Métodos Quantitativos	ME	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Introdução à Hotelaria e Turismo	HR	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Inglês para a Restauração I	LLE	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	
Espanhol para a Restauração I	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	Opcional a).
Alemão I	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	Opcional a).

a) O estudante deverá optar por uma das unidades curriculares optativas.

QUADRO N.º 3

1.º ano/2.º semestre

Unidade Curricular	Área Científica (1)	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto (2)	ECTS	Obs.
Contabilidade e Análise Financeira	CE	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Introdução ao Catering e à Restauração	HR	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Informática Aplicada à Restauração	CI	Semestral	162	TP 15; PL 30; OT 4	6	
Ciência dos Alimentos	IA	Semestral	135	T 15; PL 30; OT 4	5	
Inglês para a Restauração II	LLE	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	
Espanhol para a Restauração II	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	Opcional a).
Alemão II	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	Opcional a).

a) O estudante deverá optar por uma das unidades curriculares optativas.

QUADRO N.º 4

2.º ano/3.º semestre

Unidade Curricular	Área Científica (1)	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto (2)	ECTS	Obs.
Prática de Cozinha I	HR	Semestral	108	TP 15; PL 30; OT 4	4	
Prática de Bar	HR	Semestral	162	TP 30; PL 30; OT 4	6	

Unidade Curricular	Área Científica (1)	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto (2)	ECTS	Obs.
Higiene Alimentar	SHT	Semestral	135	T 15; PL 30; OT 4	5	
Marketing para a Restauração	CE	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Contabilidade de Gestão	CE	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Inglês para a Restauração III	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	

QUADRO N.º 5

2.º ano/4.º semestre

Unidade Curricular	Área Científica (1)	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto (2)	ECTS	Obs.
Prática de Cozinha II	HR	Semestral	108	TP 15; PL 30; OT 4	4	
Prática de Restaurante	HR	Semestral	135	TP 15; PL 30; OT 4	5	
Enologia	HR	Semestral	162	TP 30; PL 30; OT 4	6	
Gestão Orçamental para a Restauração	CE	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Engenharia da Ementa	HR	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Inglês para a Restauração IV	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	

QUADRO N.º 6

3.º ano/5.º semestre

Unidade Curricular	Área Científica (1)	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto (2)	ECTS	Obs.
Catering e Banqueting	HR	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Gastronomia Internacional	HR	Semestral	108	TP 15; PL 30; OT 4	4	
Gestão de Alimentação e Bebidas I	HR	Semestral	135	T 15; TP 30; OT 4	5	
Gastronomia e Vinhos	HR	Semestral	162	T 15; TP 30; OT 4	6	
Organização e Gestão de Eventos	TL	Semestral	108	T 15; TP 15; OT 4	4	
Gestão da Segurança e Qualidade Alimentar	IA	Semestral	135	T 15; TP30; OT 4	5	

QUADRO N.º 7

3.º ano/6.º semestre

Unidade Curricular	Área Científica (1)	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto (2)	ECTS	Obs.
Gestão de Alimentação e Bebidas II	HR	Semestral	162	TP 30; PL 30; OT 4	6	
Design Aplicado à Restauração	HR	Semestral	162	TP 30; PL 30; OT 4	6	
Gestão de Recursos Humanos	CE	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	
Direito do Trabalho	D	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Projeto e Empreendedorismo	CE	Semestral	216	TP 75; OT 8	8	Opcional a).
Estágio	CE	Semestral	216	TP 15; E 160; OT 8	8	Opcional a).

a) O estudante deverá optar por uma das unidades curriculares optativas.

Notas

(1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 6.

(2) T — Ensino teórico, TP — Ensino teórico-prático, PL — Ensino prático e laboratorial, E — Estágio, OT — Orientação tutorial

310596504

INSTITUTO POLITÉCNICO DE PORTALEGRE

Despacho n.º 6442/2017

Sob proposta da Escola Superior Educação e Ciências Sociais do Instituto Politécnico de Portalegre; nos termos das disposições legais em vigor, considerando o disposto nos artigos 75.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março (entretanto alterado pelos Decretos-Leis n.º 107/2008, de 25 de junho, e n.º 230/2009, de 14 de setembro,

retificado pela Declaração de Retificação n.º 81/2009, de 27 de outubro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 115/2013, de 7 de agosto, e pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro), foi aprovado nos termos do anexo ao presente Despacho, a alteração do plano de estudos do ciclo de estudos de Mestrado em Jornalismo, Comunicação e Cultura.

Para além da alteração ao plano de estudos, o conselho técnico científico da Escola Superior de Educação e Ciências Sociais, deliberou alterar a designação do Mestrado, passando a designar-se Mestrado em Média e Sociedade.