

5.º semestre

QUADRO N.º 5

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Horas de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto (2)		
Comunicação e Promoção de Eventos	MP	Semestral	162	T 15; TP 30; OT 4	6	
Gestão da Criatividade em Eventos	GA	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	
Gestão de Recursos Humanos	GA	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	
Reuniões, Congressos e Convenções	GA	Semestral	162	TP 30; TC 15; OT 4	6	
Eventos Culturais, Artes e Espetáculos	TL	Semestral	162	TP 30; TC 15; OT 4	6	
Inovação e Empreendedorismo	GA	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	

Notas

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

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; TC: trabalho de campo; OT: orientação tutorial.

6.º semestre

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Horas de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto (2)		
Publicidade e Relações Públicas	MP	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Gestão Estratégica	GA	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Ética, Responsabilidade Social e Sustentabilidade	FE	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	
Feiras e Exposições	GA	Semestral	162	TP 30; TC 15; OT 4	6	
Projeto de Organização de Eventos	GA	Semestral	216	TP 30; TC 60; OT 8	8	Opcional (3)
Estágio	GA	Semestral	216	TP 15; E 160; OT 8	8	Opcional (3)

Notas

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

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; TC: trabalho de campo; E: estágio; OT: orientação tutorial.

(3) O aluno deverá optar por uma das unidades curriculares optativas.

207017721

Despacho n.º 7587/2013

Sob proposta da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria;

Considerando o disposto nos artigos 76.º e 77.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho, aprovo nos termos do anexo ao presente despacho, a alteração do plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Restauração e Catering, da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria, aprovado pela Portaria n.º 986/2007, publicada no *Diário da República*, 1.ª série, n.º 164, de 27 de agosto e alterado pelo despacho n.º 10502/2011, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 159, de 19 de agosto.

Desta alteração foi dado conhecimento à Direção-Geral do Ensino Superior em 31 de maio de 2013.

Artigo 1.º

Alteração do plano de estudos

O Instituto Politécnico de Leiria altera o plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Restauração e Catering para o plano de estudos constante do anexo a este despacho, do qual faz parte integrante.

Artigo 2.º

Aplicação

A alteração do plano de estudos produz efeitos a partir do ano letivo 2013-2014.

31 de maio de 2013. — O Presidente, *Nuno André Oliveira Mangas Pereira*.

ANEXO

- 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 — 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:

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Hotelaria e Restauração	HR	86	0
Línguas e Literaturas Estrangeiras	LLE	20	0
Gestão e Administração	GA	14	8
Terapia e Reabilitação	TR	12	0
Segurança e Higiene no Trabalho	SHT	10	0
Turismo e Lazer	TL	9	0
Contabilidade e Fiscalidade	CF	6	0
Ciências Informáticas	CI	6	0
Matemática	MT	6	0
Marketing e Publicidade	MP	6	0
Direito	DT	5	0
<i>Total</i>		180	0

7 — Plano de estudos:

Instituto Politécnico de Leiria
Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar
Curso de Restauração e Catering

Grau de Licenciado

Área Científica predominante: Hotelaria e Restauração

1.º semestre

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Horas de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto (2)		
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	
Noções Fundamentais de Gestão	GA	Semestral	162	TP 45; OT 4	6	
Princípios Gerais de Turismo	TL	Semestral	135	T 15; TP 30; OT 4	5	
Métodos Quantitativos	MT	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Princípios Gerais de Hotelaria	HR	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	

Notas

- (1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 6.
(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; OT: orientação tutorial.

2.º semestre

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Horas de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto (2)		
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	
Informática Aplicada à Restauração	CI	Semestral	162	TP 15; PL 30; OT 4	6	
Introdução ao Catering e à Restauração	HR	Semestral	162	TP 60; OT 4	6	
Direito do Trabalho	DT	Semestral	135	TP 45; OT 4	5	
Nutrição e Dietética	TR	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	

Notas

- (1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 6.
(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: ensino prático e laboratorial; OT: orientação tutorial.

3.º semestre

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Horas de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto (2)		
Inglês para a Restauração III	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	
Prática de Cozinha I	HR	Semestral	81	TP 15; PL 30; OT 4	3	
Prática de Bar	HR	Semestral	162	TP 30; PL 30; OT 4	6	
Qualidade Alimentar	TR	Semestral	162	T 15; PL 30; OT 4	6	
Gestão do Economato	HR	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Gestão de Recursos e Serviços na Restauração	HR	Semestral	162	T 15; TP 30; OT 4	6	

Notas

- (1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 6.
(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: ensino prático e laboratorial; OT: orientação tutorial.

4.º semestre

QUADRO N.º 4

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Horas de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto (2)		
Inglês para a Restauração IV	LLE	Semestral	81	TP 30; OT 4	3	
Prática de Cozinha II	HR	Semestral	135	TP 15; PL 30; OT 4	5	
Prática de Restaurante I	HR	Semestral	108	TP 15; PL 30; OT 4	4	
Segurança e Legislação Alimentar	SHT	Semestral	162	T 15; PL 30; OT 4	6	
Enologia	HR	Semestral	162	T 30; TP 15; PL 15; OT 4	6	
Gestão de Alimentação e Bebidas	HR	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	

Notas

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

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: ensino prático e laboratorial; OT: orientação tutorial.

5.º semestre

QUADRO N.º 5

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Horas de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto (2)		
Catering Operacional	HR	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Gastronomia Internacional	HR	Semestral	108	TP 15; PL 30; OT 4	4	
Prática de Restaurante II	HR	Semestral	162	TP 15; PL 30; OT 4	6	
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 Orçamental	CF	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	

Notas

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

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: ensino prático e laboratorial; OT: orientação tutorial.

6.º semestre

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Horas de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto (2)		
Engenharia da Ementa	HR	Semestral	135	TP 60; OT 4	5	
Novas Tendências em Gastronomia	HR	Semestral	135	TP 15; PL 30; OT 4	5	
Marketing para a Restauração	MP	Semestral	162	T 30; TP 30; OT 4	6	
Higiene e Segurança na Restauração	SHT	Semestral	108	TP 45; OT 4	4	
Projeto de Inovação e Empreendedorismo	GA	Semestral	216	T 15; TP 60; OT 8	8	Optativa (a).
Estágio	GA	Semestral	216	TP15; E 160; OT 8	8	Optativa (a).

a) O estudante terá que 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.

207017698

Escola Superior de Educação e Ciências Sociais

Despacho n.º 7588/2013

Considerando:

A delegação de competências constante da Deliberação n.º 2/2013, de 30 de maio, do Conselho de Gestão do Instituto Politécnico de Leiria (IPL);

O disposto nos n.ºs 1 e 2 do artigo 62.º dos Estatutos do IPL, homologados pelo Despacho Normativo n.º 35/2008, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 139, de 21 de julho de 2008, retificado pela

Retificação n.º 1826/2008, publicada no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 156, de 13 de agosto de 2008;

As permissões legais, como medidas de simplificação e desburocratização de procedimentos, relativas à delegação e subdelegação de poderes, nas condições regulamentadas nos artigos 35.º e seguintes do Código do Procedimento Administrativo e no artigo 27.º do Decreto-Lei n.º 135/99, de 22 de abril:

1 — Determino que, na movimentação a débito e a crédito de contas bancárias abertas em nome do IPL e afetas ao fundo de manuseio da Escola Superior de Educação e Ciências Sociais, de Leiria (ESECS), o IPL se obriga com duas assinaturas, podendo as mesmas ser do Diretor e de um