

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1) (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Inglês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	45		63		108	4
Inovação e Empreendedorismo	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	45		63		108	4
Psicologia da Perceção e Comunicação Visual.	311 — Psicologia	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	45		63		108	4
Captação e Edição de Imagem	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Composição da Imagem.	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	32	36		81	3
Design Gráfico	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Fotografia	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Modulação e Animação 3D ...	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Novos Sistemas da Comunicação	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	32	63		108	4
Produção Audiovisual	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	45	102		162	6
Animação e Composição Televisiva.	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	2.º ano	Semestral ...	45	32	63		108	4
Ateliê de Comunicação	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Comunicação Digital	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	2.º ano	Semestral ...	45	32	90		135	5
Comunicação Empresarial ...	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	45	102		162	6
Edição e Pós-Produção	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Identidade Visual	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Estágio	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			810	660	810	30
<i>Total</i>					1 035	533	2 205	660	3 240	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

209253719

Aviso n.º 682/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por meu despacho de 18 de maio de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Restauração e Bebidas pelo Instituto Superior de Administração e Gestão.

5 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,
Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior
Instituto Superior de Administração e Gestão

2 — Curso técnico superior profissional
T124- Restauração e Bebidas

3 — Número de registo
R/Cr 72/2015

4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Dirigir, coordenar e controlar as atividades e as operações dos serviços de alimentação e bebidas (*Food and Beverage*) em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, garantindo a qualidade do serviço, a otimização dos recursos e a maximização da rentabilidade do negócio.

5.2 — Atividades principais

- Planear e estruturar menus e proceder ao cálculo de custos associados;
- Planear e desenvolver a estratégia de promoção e de comercialização do serviço de alimentação e bebidas (F&B), garantindo a qualidade e a orientação para o cliente;
- Planear, coordenar e organizar as operações de F&B, garantindo a qualidade dos serviços;
- Gerir os resultados financeiros do serviço de F&B;
- Controlar a qualidade do serviço.

6 — Referencial de competências
6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos fundamentais do processo de gestão e de gestão de recursos humanos (motivação de equipas);
- b) Conhecimentos fundamentais de língua inglesa e língua espanhola (comunicação e utilização de vocabulário técnico específico);
- c) Conhecimentos fundamentais de regras de protocolo empresarial;
- d) Conhecimentos fundamentais de ética e de deontologia profissional;
- e) Conhecimentos abrangentes de tecnologias de informação e comunicação aplicadas à gestão e produção de F&B;
- f) Conhecimentos fundamentais de princípios de nutrição, higiene e segurança alimentar e da regulamentação de consumos de álcool e fumo;
- g) Conhecimentos fundamentais de enogastronomia;
- h) Conhecimentos fundamentais de planeamento e de gestão do serviço de F&B;
- i) Conhecimentos especializados das técnicas de restaurante e de bar;
- j) Conhecimentos especializados das técnicas de cozinha e de pastelaria;
- k) Conhecimentos especializados de operações de *catering*;
- l) Conhecimentos abrangentes de contabilidade e de orçamentação;
- m) Conhecimentos abrangentes e especializados de promoção e de comercialização de produtos e de serviços;
- n) Conhecimentos abrangentes de micro e macroeconomia.

6.2 — Aptidões

- a) Definir a estratégia, os fatores de diferenciação do negócio e o seu posicionamento face à concorrência;
- b) Comunicar em língua inglesa e língua espanhola com interlocutores estrangeiros;
- c) Aplicar as técnicas de comunicação empresarial com interlocutores nacionais e internacionais;
- d) Aplicar os procedimentos adequados à resolução de problemas, ao tratamento de reclamações e de sugestões e definir medidas corretivas;
- e) Coordenar e assegurar a eficiente utilização dos sistemas de informação de apoio à gestão de restaurante e de bar;
- f) Coordenar e assegurar a aplicação dos princípios das normas de qualidade, higiene e segurança alimentar nas operações de F&B (armazenamento, preparação e confeção de produtos alimentares);
- g) Aplicar as regras e protocolos na escolha de vinhos, a partir de suas características gustativas, para acompanhar pratos;
- h) Aplicar os métodos e as técnicas de gestão do serviço de F&B;
- i) Desenhar o organigrama do serviço de F&B e definir as funções e as responsabilidades da equipa operacional de F&B;
- j) Criar menus e receitas criativos tendo em conta a evolução dos gostos dos clientes;
- k) Elaborar a carta de vinhos e ou bar de acordo com a tipologia do estabelecimento e o evento;
- l) Definir sistema de controlo de custos dos menus e de otimização de recursos disponíveis;
- m) Elaborar relatórios e orçamentos financeiros, utilizando o sistema de contabilidade, com vista à melhoria dos resultados;
- n) Identificar e implementar diferentes opções estratégicas de promoção e de comercialização (descontos, promoções, menus a preço fixo, menus diferenciados e ou gourmet a preço reduzido, entre outros), promovendo a utilização das novas Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC).

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar capacidade de gestão e de definição e ou de revisão da estratégia e de fatores de diferenciação;
- b) Demonstrar responsabilidade, iniciativa, autonomia e liderança;
- c) Demonstrar capacidade de comunicação e de interação com clientes, fornecedores e outros funcionários do estabelecimento de restauração e bebidas;
- d) Demonstrar capacidade para agir em função de princípios éticos e deontológicos;
- e) Demonstrar capacidade de assegurar a utilização de ferramentas tecnológicas de suporte à organização do negócio;
- f) Demonstrar capacidade de assegurar o cumprimento das normas de qualidade, segurança, higiene alimentar;
- g) Demonstrar criatividade para o desenvolvimento de produtos atractivos para o cliente;
- h) Demonstrar adaptabilidade e flexibilidade a novas situações (diferentes clientes, produtos, contexto de trabalho e tendências do mercado);
- i) Demonstrar capacidade de gestão das diferentes opções estratégicas de promoção e de comercialização do produto e ou serviço.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	58	48
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	18	15
345 — Gestão e Administração	14	12
223 — Língua e Literatura Materna	6	5
342 — <i>Marketing</i> e Publicidade	6	5
344 — Contabilidade e Fiscalidade	6	5
314 — Economia	4	3
482 — Informática na Ótica do Utilizador	4	3
541 — Indústrias Alimentares	4	3
<i>Total</i>	120	100

8 — Área relevante para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março)

Uma das seguintes áreas:

- Economia
- Matemática
- Português

9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Porto	Instituto Superior de Administração e Gestão.	30	60

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso 2015-2016

11 — Plano de estudos

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Economia	314 — Economia	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		76		106	4
Gestão das Organizações	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		77		107	4
Língua Espanhola	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		115		160	6
Língua Inglesa	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		115		160	6
Português e Técnicas de Comunicação Empresarial	223 — Língua e Literatura Materna	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		115		160	6
Enogastronomia	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	22	76		106	4
Gestão de Alimentação e Bebidas	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	32	115		160	6

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1) (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Língua Inglesa Aplicada à Restauração.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	45	115		160	6
Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar.	541 — Industrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	22	77		107	4
Técnicas de Cozinha e Pastelaria I.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	22	77		107	4
Técnicas de Restaurante e Bar I	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	32	115		160	6
Tecnologias de Informação . . .	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	22	76		106	4
Comportamento e Ética Organizacional.	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	22	77		107	4
Contabilidade Empresarial . . .	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	32	115		160	6
Marketing Turístico	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	32	115		160	6
Operações de Catering	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	22	77		107	4
Técnicas de Cozinha e Pastelaria II.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	33	115		160	6
Técnicas de Restaurante e Bar II.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	22	77		107	4
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			800	800	800	30
<i>Total</i>					675	360	2525	800	3200	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

209253232

Aviso n.º 683/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por meu despacho de 25 de maio de 2015, profereido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gestão de PME pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Águeda da Universidade de Aveiro.

5 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,
Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Universidade de Aveiro — Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Águeda.

2 — Curso técnico superior profissional: T040 — Gestão de PME.

3 — Número de registo: R/Cr 83/2015.

4 — Área de educação e formação: 345 — Gestão e Administração.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Coordenar e executar as operações associadas à gestão das áreas funcionais das PME, nomeadamente no que diz respeito ao planeamento, organização, liderança e controlo, gerindo recursos humanos, materiais e financeiros e solucionando problemas de modo a promover a sustentabilidade das PME.

5.2 — Atividades principais:

- Planear e organizar atividades empresariais;
- Estimar e avaliar indicadores financeiros de apoio à gestão de PME;
- Analisar e interpretar documentos de prestação de contas com vista à tomada de decisão;
- Analisar e propor a resolução de problemas de âmbito operacional;

- Desenvolver planos de *marketing* e de vendas;
- Desenvolver modelos de negócio para a *internet*;
- Participar em projetos de inovação e de internacionalização de PME;
- Planear e gerir os recursos humanos;
- Gerir equipas de trabalho.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- Conhecimentos especializados de *marketing* e de técnicas de venda e de negociação;
- Conhecimentos abrangentes de análise e gestão financeira;
- Conhecimentos especializados das técnicas de gestão de recursos humanos e de equipas de trabalho;
- Conhecimentos abrangentes de gestão de empresas, incluindo planeamento, organização e sistemas de controlo de gestão;
- Conhecimentos especializados em modelos de negócio na *web* e em inovação e modelos de internacionalização para PME;
- Conhecimentos fundamentais de direito empresarial, fiscal, do trabalho e das organizações;
- Conhecimentos abrangentes de técnicas matemáticas e de estatística descritiva;
- Conhecimentos especializados relativamente à procura e à oferta de mercado e aos aspetos contabilísticos relevantes para a empresa;
- Conhecimentos especializados de gestão de operações (conceção de produtos e ou serviços, seleção de processos, gestão de materiais, gestão da qualidade, gestão da cadeia de abastecimento);
- Conhecimentos abrangentes de ferramentas de escritório eletrónico e dos sistemas de comunicação e de bases de dados.

6.2 — Aptidões:

- Desenvolver e acompanhar a implementação de estratégias de *marketing* e de vendas, em função dos tipos de produtos e serviços e de clientes;