

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)
Estágio .....	640 — Ciências Veterinárias	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			810	810	810	30,0
<i>Total</i> .....					900	540	2340	810	3240	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.

## ANEXO II

### 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
Bragança .....	Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança.	25	50
Santo Tirso .....	Escola Profissional e Agrícola Conde S. Bento.	25	50
Marco Canaveses	Escola Profissional de Desenvolvimento Rural do Marco de Canaveses.	25	50

209447528

### Aviso n.º 4042/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que:

1 — Pelo meu despacho de 21 de julho de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada provisoriamente, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Restauração e Bebidas pela Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

2 — O registo tornou-se definitivo em 5 de outubro de 2015.

8 de março de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior, *Prof. Doutor João Queiroz*.

## ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Castelo Branco — Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova.

2 — Curso técnico superior profissional: T124 — Restauração e Bebidas.

3 — Número de registo: R/Cr 251/2015.

4 — Área de educação e formação: 811 — Hotelaria e Restauração.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planear, dirigir, coordenar, supervisionar e controlar as atividades e as operações do serviço de alimentos e bebidas, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, garantido a qualidade do serviço, a otimização dos recursos e a maximização da rentabilidade.

5.2 — Atividades principais:

a) Supervisionar, coordenar e organizar as operações de alimentação e bebidas, garantindo a qualidade dos serviços;

b) Supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, de higiene e de segurança alimentar nas operações de alimentação e bebidas;

c) Supervisionar e assegurar o cumprimento dos procedimentos de higienização das instalações e dos equipamentos;

d) Gerir os resultados financeiros do serviço de alimentação e bebidas;

e) Planear e estruturar menus e proceder ao cálculo de custos associados;

f) Definir a política comercial do serviço de alimentação e bebidas, garantindo a qualidade e a orientação para o cliente.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos especializados de higiene e de segurança alimentar;

b) Conhecimentos fundamentais de planeamento e de gestão do serviço de alimentação e bebidas;

c) Conhecimentos fundamentais de promoção e de comercialização de produtos e serviços;

d) Conhecimentos especializados de técnicas de gestão de alimentação e bebidas;

e) Conhecimentos especializados de empreendedorismo e de gestão de empresas;

f) Conhecimentos fundamentais de língua inglesa e língua espanhola;

g) Conhecimentos fundamentais de tecnologias de informação e comunicação aplicadas à gestão e à produção de alimentação e bebidas;

h) Conhecimentos fundamentais de legislação hoteleira e de restauração;

i) Conhecimentos fundamentais do mercado turístico nacional e internacional;

j) Conhecimentos fundamentais de gestão de recursos humanos;

k) Conhecimentos fundamentais de vendas e de marketing, de marketing mix, de relações públicas e de branding;

l) Conhecimentos fundamentais de técnicas de comunicação e de apresentação;

m) Conhecimentos fundamentais de técnicas comerciais de venda e de negociação;

n) Conhecimentos fundamentais de contabilidade e de orçamentação;

o) Conhecimentos fundamentais de micro e macroeconomia;

p) Conhecimentos fundamentais de ética e deontologia.

6.2 — Aptidões:

a) Aplicar as normas de higiene, de qualidade e de segurança alimentar nas operações realizadas durante o processo de produção, tendo em conta o sistema de autocontrolo e análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP);

b) Identificar as diferentes operações relacionadas com a alimentação e bebidas;

c) Definir os elementos chave do menu e elaborar a carta de vinhos e ou de bar de acordo com a tipologia de estabelecimento e o evento;

d) Aplicar os métodos e as técnicas de organização administrativa do serviço de alimentação e bebidas;

e) Planear, organizar, dirigir e controlar todas as atividades de um estabelecimento de alimentação e bebidas;

f) Aplicar técnicas de comunicação em língua inglesa e em língua espanhola;

g) Criar, gerir e atualizar uma rede de contactos;

h) Aplicar a legislação do trabalho e a legislação respeitante à atividade de restauração e bebidas;

i) Identificar e selecionar os mercados-alvo, de acordo com as características específicas dos mercados em que atua;

j) Definir as funções e as responsabilidades da equipa operacional de alimentação e bebidas;

k) Propor a redefinição das orientações comerciais em função dos resultados, da satisfação dos clientes e das alterações do ambiente externo ao estabelecimento de alimentação e bebidas;

l) Aplicar os métodos e as técnicas de orçamentação dos produtos e serviços de alimentação e bebidas;

m) Analisar o desempenho e a situação financeira do serviço de alimentação e bebidas, através de rácios financeiros;

n) Analisar o desempenho financeiro e contabilístico do estabelecimento de restauração e bebidas, com vista à maximização de lucros;

o) Dinamizar uma rede de vendas e uma carteira de clientes;

p) Aplicar princípios éticos e deontológicos.

### 6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar responsabilidade no cumprimento das normas de segurança e de higiene e saúde aplicadas à atividade profissional;

b) Demonstrar capacidade para transmitir a cultura organizacional do estabelecimento de restauração e bebidas, agindo em função dos diferentes contextos de trabalho;

c) Demonstrar capacidade para facilitar o relacionamento interpessoal a nível interno e externo ao estabelecimento de restauração e bebidas;

d) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade;

e) Demonstrar capacidade de liderança e autonomia na tomada de decisão;

f) Demonstrar criatividade para a criação de produtos atrativos para os clientes;

g) Demonstrar adaptabilidade e flexibilidade a novas situações (diferentes clientes, produtos, contextos de trabalho e tendências de mercado);

h) Demonstrar disponibilidade, cortesia e respeito pelos outros no relacionamento com interlocutores diferenciados;

i) Demonstrar capacidade de persuasão e de estabelecer relações com clientes, fornecedores e outros prestadores de serviços;

j) Demonstrar capacidade de comunicação e de negociação, revelando assertividade e orientação para os resultados;

k) Demonstrar capacidade para adaptar a linguagem às características dos interlocutores;

l) Demonstrar flexibilidade e capacidade de adaptação em diferentes situações e contextos profissionais;

m) Demonstrar capacidade de raciocínio e de análise crítica, ao nível financeiro de uma organização.

### 7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	48	40 %
345 — Gestão e Administração . . . . .	29	24 %
342 — Marketing e Publicidade . . . . .	14	12 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras . . . . .	10	8 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade . . . . .	10	8 %
314 — Economia . . . . .	5	4 %
380 — Direito . . . . .	2	2 %
541 — Indústrias Alimentares . . . . .	2	2 %
<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;  
Inglês.

### 9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos:

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscrito em simultâneo
Idanha-a-Nova	Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova do Instituto Politécnico de Castelo Branco.	20	40
Fundão . . . . .	Escola Profissional do Fundão.	20	40

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

11 — Plano de estudos:

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Comportamento Organizacional.	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	69		66		135	5
Economia . . . . .	314 — Economia . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	69		66		135	5
Espanhol . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	69		66		135	5
Regras e Protocolo Empresarial.	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	54		54		108	4
Controlo de Custos na Gestão de Alimentação e Bebidas.	345 — Gestão e Administração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	54	38	54		108	4
Controlo de Gestão de Alimentação e Bebidas.	345 — Gestão e Administração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	54	38	54		108	4
Higiene e Segurança na Restauração.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	36	25	18		54	2
Marketing <i>Mix</i> na Atividade Turística.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	69	48	66		135	5
Noções de Organização de Restauração e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	36	25	18		54	2
Relações Públicas e <i>Branding</i> na Atividade Turística.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	69	48	66		135	5
Serviço de Restauração e Bebidas I.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	69	50	66		135	5
Serviço de Restauração e Bebidas II.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	69	50	66		135	5
Sistema de Contabilidade . . .	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	69	48	66		135	5
Técnicas de Organização de Eventos.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	36	25	18		54	2

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)
Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	36	25	18		54	2
Empreendedorismo . . . . .	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	36		18		54	2
Inglês . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	69		66		135	5
Bar . . . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	36	25	18		54	2
Gestão de Alimentação e Bebidas — Promoção e Eventos.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	36	25	18		54	2
Gestão de Recursos Humanos	345 — Gestão e Administração.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	69	48	66		135	5
Legislação Aplicada ao Turismo	380 — Direito . . . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	36	25	18		54	2
Orçamentação na Empresa. . .	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	69	48	66		135	5
Técnicas de Acolhimento. . .	345 — Gestão e Administração.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	69	48	66		135	5
Tendências na Hotelaria. . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	36	25	18		54	2
Estágio . . . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			810	810	810	30
<i>Total</i> . . . . .					1 314	664	1 926	810	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.

209447471

### Aviso n.º 4043/2016

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 10 de julho 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 Artes e Tecnologia pela Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

11 de março de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,  
*Prof. Doutor João Queiroz.*

#### ANEXO

##### 1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Viana do Castelo — Escola Superior de Educação

##### 2 — Curso técnico superior profissional

T181 — Artes e Tecnologia

##### 3 — Número de registo

R/Cr 174/2015

##### 4 — Área de educação e formação

212 — Artes do Espetáculo

##### 5 — Perfil profissional

###### 5.1 — Descrição geral

Analisar, produzir, programar e operar ambientes de luz, som e imagem, nas várias áreas das artes do espetáculo e noutros contextos culturais onde se revelem necessárias as suas competências.

##### 5.2 — Atividades principais

a) Analisar as condições físicas (acústica) e as necessidades técnicas (riders) de um espetáculo, evento ou projeto artístico e cultural, e selecionar os materiais e equipamentos a utilizar;

b) Efetuar a montagem, desmontagem e manutenção do equipamento de luz, som e imagem;

c) Produzir os efeitos de luz de acordo com o desenho e planta de luzes e as características do espaço cénico;

d) Programar, na mesa de luz, os efeitos pretendidos e efetuar a gravação da programação;

e) Preparar o ambiente de trabalho, em função do tipo de evento, no sentido de identificar as características da captação, gravação, edição, mistura e amplificação do som pretendido e os meios necessários à sua concretização;

f) Efetuar a afinação do equipamento sonoro, definir níveis e equalizações, podendo recorrer ao uso de microfones para amplificação de vozes e sons de cena, de mesas de mistura e de gravadores para a criação de determinados efeitos;

g) Operar em mesas áudio digitais e analógicas e com sequenciadores e editores áudio;

h) Criar e tratar sons e imagens para incorporar em eventos culturais e artísticos;

i) Executar os processos de aquisição, edição e exportação da imagem e ou som digital e adequar a presença da imagem ao espaço arquitetónico.

##### 6 — Referencial de competências

###### 6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos fundamentais de história da iluminação;

b) Conhecimentos fundamentais de história das artes performativas, sonoras e visuais;

c) Conhecimentos fundamentais dos vários elementos técnicos, artísticos, económicos e financeiros do espetáculo;