

Unidades curriculares	Área Científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Avicultura e Cunicultura . . . . .	ZT	Semestral	121	60 TP	4,5	
Empreendedorismo e Gestão de Empresas . . . . .	CES	Semestral	80	45 TP	3	

## 6.º semestre

## QUADRO N.º 12

Unidades curriculares	Área Científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Tecnologia dos Produtos Animais . . . . .	TA	Semestral	121	60 TP	4,5	
Equinicultura . . . . .	ZT	Semestral	121	60 TP	4,5	
Produção Cinegética e Piscícola . . . . .	ZT	Semestral	112	60 TP	4,0	
Estágio . . . . .	ZT	Semestral	460	60 OT	17,0	

**Portaria n.º 986/2007**

de 27 de Agosto

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

Considerando o disposto nos artigos 13.º e 31.º da Lei n.º 46/86, de 14 de Outubro (Lei de Bases do Sistema Educativo), alterada pelas Leis n.ºs 115/97, de 19 de Setembro, e 49/2005, de 30 de Agosto;

Considerando o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro;

Instruído, organizado e apreciado o processo nos termos do artigo 68.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março;

Considerando o disposto na Portaria n.º 714-A/2006, de 14 de Julho;

Ao abrigo do disposto na Lei n.º 54/90, de 5 de Setembro (estatuto e autonomia dos estabelecimentos de ensino superior politécnico), alterada pelas Leis n.ºs 20/92, de 14 de Agosto, e 71/93, de 26 de Novembro, e no capítulo III do Decreto-Lei n.º 316/83, de 2 de Julho:

Manda o Governo, pelo Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, o seguinte:

## 1.º

**Áreas científicas**

As áreas científicas e os créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau de licenciado em Restauração e Catering na Escola Superior de Tecnologia do Mar de Peniche do Instituto Politécnico de Leiria são os constantes do anexo I a esta portaria.

## 2.º

**Plano de estudos**

O plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Restauração e Catering, ministrado pela Escola Superior de Tecnologia do Mar de Peniche

do Instituto Politécnico de Leiria, criado pela Portaria n.º 714-A/2006, de 14 de Julho, é o constante do anexo II a esta portaria.

## 3.º

**Aplicação**

O disposto na presente portaria aplica-se a partir do ano lectivo de 2006-2007, inclusive.

O Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, José Mariano Rebelo Pires Gago, em 9 de Agosto de 2007.

## ANEXO I

**Instituto Politécnico de Leiria****Escola Superior de Tecnologia do Mar de Peniche****Restauração e Catering****Grau de licenciado**

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

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

## ANEXO II

## Instituto Politécnico de Leiria

## Escola Superior de Tecnologia do Mar de Peniche

## Restauração e Catering

## Grau de licenciado

## 1.º semestre

## QUADRO N.º 1

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Inglês I . . . . .	LLE	Semestral	108	TP: 45; OT: 6	4	
Espanhol I . . . . .	LLE	Semestral	81	TP: 30; OT: 6	3	
Introdução à Gestão de Empresas . . . . .	GA	Semestral	162	TP: 60; OT: 6	6	
Princípios Gerais de Turismo . . . . .	TL	Semestral	135	T 30; TP: 30; OT: 6	5	
Métodos Quantitativos . . . . .	MT	Semestral	162	TP: 60; OT: 6	6	
Introdução à Hotelaria . . . . .	HR	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	

## 2.º semestre

## QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Inglês II . . . . .	LLE	Semestral	108	TP: 45; OT: 6	4	
Espanhol II . . . . .	LLE	Semestral	81	TP: 30; OT: 6	3	
Informática Aplicada à Restauração . . . . .	CI	Semestral	162	TP: 30; PL 30; OT: 6	6	
Gestão da Restauração . . . . .	HR	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	
Engenharia da Ementa . . . . .	HR	Semestral	135	T: 30; TP: 30; OT: 6	5	
Nutrição e Dietética . . . . .	TR	Semestral	162	T: 44; TP: 10; S: 6; OT: 6	6	

## 3.º semestre

## QUADRO N.º 3

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Inglês III . . . . .	LLE	Semestral	81	TP: 30; OT: 6	3	
Higiene e Segurança na Restauração . . . . .	SHT	Semestral	108	TP: 45; OT: 6	4	
Qualidade Alimentar . . . . .	TR	Semestral	162	T: 30; TP: 15; PL 15; OT: 6	6	
Direito das Empresas . . . . .	DT	Semestral	135	TP: 60; OT: 6	5	
Gestão do Economato . . . . .	HR	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	
Gestão do Catering . . . . .	HR	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	

## 4.º semestre

## QUADRO N.º 4

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Inglês IV . . . . .	LLE	Semestral	81	TP: 30; OT: 6	3	
Segurança e Legislação Alimentar . . . . .	SHT	Semestral	162	T: 30; PL 30; OT: 6	6	

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Enologia .....	HR	Semestral	162	T: 36; TP: 10; PL 14; OT: 6	6	
Gestão Orçamental .....	CF	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	
Etiqueta e Protocolo .....	HR	Semestral	81	T: 30; TP: 15; OT: 6	3	
Catering Operacional .....	HR	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	

## 5.º semestre

## QUADRO N.º 5

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Marketing para a Restauração .....	MP	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	
Prática de Restaurante — Bar I .....	HR	Semestral	108	TP: 15; PL 30; OT: 6	4	
Prática de Cozinha I .....	HR	Semestral	108	TP: 15; PL 30; OT: 6	4	
Gastronomia e Vinhos .....	HR	Semestral	162	T: 26; TP: 30; TC: 4; OT: 6	6	
Organização e Gestão de Eventos .....	TL	Semestral	108	T: 15; TP: 30; OT: 6	4	
Gestão de Alimentação e Bebidas I .....	HR	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	

## 6.º semestre

## QUADRO N.º 6

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Prática de Restaurante — Bar II .....	HR	Semestral	162	TP: 15; PL 45; OT: 6	6	
Prática de Cozinha II .....	HR	Semestral	108	TP: 15; PL 30; OT: 6	4	
Gastronomia Internacional .....	HR	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	
Gestão de Alimentação e Bebidas II .....	HR	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	
Inovação e Empreendedorismo .....	GA	Semestral	216	T: 30; TP: 60; OT: 12	8	

**Portaria n.º 987/2007**

de 27 de Agosto

Sob proposta do Instituto Politécnico de Castelo Branco e da sua Escola Superior Agrária;

Considerando o disposto nos artigos 13.º e 31.º da Lei n.º 46/86, de 14 de Outubro (Lei de Bases do Sistema Educativo), alterada pelas Leis n.ºs 115/97, de 19 de Setembro, e 49/2005, de 30 de Agosto;

Considerando o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro;

Instruído e organizado o processo nos termos do artigo 68.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março;

Considerando o disposto na Portaria n.º 714-A/2006, de 14 de Julho;

Ao abrigo do disposto na Lei n.º 54/90, de 5 de Setembro (estatuto e autonomia dos estabelecimentos de ensino superior politécnico), alterada pelas Leis n.ºs 20/92, de 14 de Agosto, e 71/93, de 26 de Novembro, e no capítulo III do Decreto-Lei n.º 316/83, de 2 de Julho:

Manda o Governo, pelo Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, o seguinte:

## 1.º

**Áreas científicas**

As áreas científicas e os créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau de licenciado em Enfermagem

Veterinária na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco são os constantes do anexo I desta portaria.

## 2.º

**Plano de estudos**

O plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Enfermagem Veterinária, ministrado pela Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco, criado pela Portaria n.º 714-A/2006, de 14 de Julho, é o constante do anexo II desta portaria.

## 3.º

**Estágio**

A unidade curricular denominada «Estágio» realiza-se nos termos fixados por regulamento a aprovar pelo órgão legal e estatutariamente competente do estabelecimento de ensino.

## 4.º

**Aplicação**

O disposto na presente portaria aplica-se a partir do ano lectivo de 2006-2007, inclusive.

O Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, *José Mariano Rebelo Pires Gago*, em 9 de Agosto de 2007.