

4.º semestre

QUADRO N.º 4

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto) (2)		
Genética Molecular	BB	Semestral	162	T: 30; PL: 30; OT: 6	6	Obrigatória.
Biotecnologia Alimentar	CTA	Semestral	135	T: 15; PL: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Análise de Alimentos II	QUI	Semestral	189	TP: 30; PL: 45; OT: 6	7	Obrigatória.
Estatística Aplicada	MAT	Semestral	162	TP: 30; PL: 30; OT: 6	6	Obrigatória.
Tecnologia alimentar I	CTA	Semestral	162	T: 30; TP: 30; PL: 15; OT: 6	6	Obrigatória.

Notas

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

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: práticas de laboratório; OT: orientação tutorial.

5.º semestre

QUADRO N.º 5

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto) (2)		
Tecnologia Alimentar II	CTA	Semestral	162	T: 30; TP: 30; PL: 15; OT: 6	6	Obrigatória.
Tratamento de Efluentes e Resíduos	TPA	Semestral	108	TP: 45 OT: 6	4	Obrigatória.
Higiene e Segurança Alimentar	CTA	Semestral	135	T: 30; TP: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Tecnologia de Bioprocessos	TPQ	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	Obrigatória.
Tecnologia dos Produtos Animais	CTA	Semestral	135	TP: 15; PL: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Análise Sensorial	CTA	Semestral	108	T: 15; PL: 30; OT: 6	4	Obrigatória.

Notas

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

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: práticas de laboratório; OT: orientação tutorial.

6.º semestre

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto) (2)		
Toxicologia	BB	Semestral	135	T: 15; PL: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar	CTA	Semestral	108	T: 15; TP: 30; OT: 6	4	Obrigatória.
Tecnologia dos Produtos Vegetais	CTA	Semestral	135	TP: 15; PL: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Gestão e Marketing Alimentar	CE	Semestral	135	T: 15; TP: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Investigação e Desenvolvimento na Indústria Alimentar	CTA	Semestral	108	TP: 15; PL: 30; OT: 6	4	Obrigatória.
Projecto em Engenharia	CTA	Semestral	189	TP: 75; OT: 6	7	Optativa.
Estágio	CTA	Semestral	189	TP: 15; E: 160; OT: 6	7	Optativa.

Notas

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

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: práticas de laboratório; E: Estágio; OT: orientação tutorial.

205026588

Despacho n.º 10502/2011

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 de 27 de Agosto, publicada no *Diário da República*, 1.ª série, n.º 164.

Desta alteração foi dado conhecimento à Direcção-Geral do Ensino Superior em 11 de Agosto de 2011.

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 ao 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 lectivo 2011-2012.

11 de Agosto de 2011. — 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 — Especialidade — 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

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Gestão e Administração	GA	14	0
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	Tempo de trabalho		Créditos
			Total	Contacto (2)	
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

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	Tempo de trabalho		Créditos
			Total	Contacto (2)	
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
Introdução ao Catering e à Restauração.	HR	Semestral	162	TP:60; OT:6	6
Direito das Empresas	DT	Semestral	135	TP:60; OT:6	5
Nutrição e Dietética	TR	Semestral	162	T:30; TP:30; OT:6	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	Tempo de trabalho		Créditos
			Total	Contacto (²)	
Inglês III.	LLE	Semestral	81	TP:30; OT:6	3
Prática de Cozinha I.	HR	Semestral	81	TP:15; PL:30; OT:6	3
Prática de Bar.	HR	Semestral	162	TP:30; PL:30; OT:6	6
Qualidade Alimentar	TR	Semestral	162	T:30; TP:30; OT:6	6
Gestão do Económico	HR	Semestral	162	T:30; TP:30; OT:6	6
Gestão de Recursos e Serviços na Restauração.	HR	Semestral	162	T:30; TP:30; OT:6	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	Tempo de trabalho		Créditos
			Total	Contacto (²)	
Inglês IV.	LLE	Semestral	81	TP:30; OT:6	3
Prática de Cozinha II.	HR	Semestral	135	TP:15; PL:45; OT:6	5
Prática de Restaurante I.	HR	Semestral	108	TP:15; PL:30; OT:6	4
Segurança e Legislação Alimentar.	SHT	Semestral	162	T:30; PL:30; OT:6	6
Enologia.	HR	Semestral	162	T:30; TP:15; PL:15; OT:6	6
Gestão de Alimentação e Bebidas.	HR	Semestral	162	T:30; TP:30; OT:6	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	Tempo de trabalho		Créditos
			Total	Contacto (²)	
Catering Operacional.	HR	Semestral	162	T:30; TP:30; OT:6	6
Gastronomia Internacional.	HR	Semestral	108	TP:15; PL:30; OT:6	4
Prática de Restaurante II.	HR	Semestral	162	TP:15; PL:45; OT:6	6
Gastronomia e Vinhos.	HR	Semestral	162	T:30; TP:26; TC:4; OT:6	6
Organização e Gestão de Eventos.	TL	Semestral	108	T:15; TP:30; OT:6	4
Gestão Orçamental.	CF	Semestral	162	T:30; TP:30; OT:6	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; TC: trabalho de campo; OT: orientação tutorial

6.º semestre

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares	Área científica (¹)	Tipo	Tempo de trabalho		Créditos
			Total	Contacto (²)	
Engenharia da Ementa.	HR	Semestral	135	TP:60; OT:6	5
Novas Tendências em Gastronomia.	HR	Semestral	135	TP:15; PL:30; OT:6	5
Marketing para a Restauração.	MP	Semestral	162	T:30; TP:30; OT:6	6

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Tempo de trabalho		Créditos
			Total	Contacto (2)	
Higiene e Segurança na Restauração	SHT	Semestral	108	TP:45; OT:6	4
Projecto de Inovação e Empreendedorismo.	GA	Semestral	216	T:30; TP:60; OT:12	8

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

205026628

Despacho n.º 10503/2011

Sob proposta da Escola Superior de Tecnologia e Gestão 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 Contabilidade e Finanças da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Leiria, aprovado pelo despacho n.º 26266-AL/2007, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 220, de 15 de Novembro e alterado pelo Despacho n.º 110/2009, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 1, de 2 de Janeiro.

Desta alteração foi dado conhecimento à Direcção-Geral do Ensino Superior em 11 de Agosto de 2011.

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 Contabilidade e Finanças para o plano de estudos constante ao 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 lectivo 2011-2012.

11 de Agosto de 2011. — O Presidente, *Nuno André Oliveira Mangas Pereira*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino — Instituto Politécnico de Leiria.

1.1 — Unidade orgânica — Escola Superior de Tecnologia e Gestão.

2 — Grau — Licenciado.

3 — Especialidade — Contabilidade e Finanças.

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
Contabilidade	C	83	5
Finanças	F	37	5
Gestão	G	18	5
Economia	E	5	5
Direito	D	16	
Matemática.	MAT	12	
Marketing.	MK	0	5
Tecnologias de Informação e Comunicação.	TIC	2	
Inglês	I	2	
<i>Total</i>		175	(a) 5

(a) O aluno terá que obter 5 créditos nas unidades curriculares que funcionam em regime de opção (v. Quadro n.º 7). Estes 5 créditos podem ser obtidos nas áreas científicas de Gestão, Contabilidade, Finanças, Marketing e Economia.

7 — Plano de estudos:

Instituto Politécnico de Leiria**Escola Superior de Tecnologia e Gestão****Curso de Contabilidade e Finanças****Grau de Licenciado**

Área Científica predominante: Contabilidade

1.º semestre**QUADRO N.º 1**

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Horas de trabalho		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Fundamentos de Economia	E	Semestral	135	TP: 60; OT: 4	5	Obrigatória.
Introdução à Gestão	G	Semestral	135	TP: 60; OT: 4	5	Obrigatória.
Contabilidade e Relato Financeiro I	C	Semestral	162	T: 30; TP: 45; PL: 6; OT: 4	6	Obrigatória.
Métodos Quantitativos.	MAT	Semestral	162	TP: 60; OT: 4	6	Obrigatória.
Direito das Empresas I.	D	Semestral	135	T: 15; TP: 30; OT: 4	5	Obrigatória.
Tecnologias de Informação e Comunicação	TIC	Semestral	54	PL: 30; OT: 4	2	Obrigatória.
Modelos e Técnicas de Comunicação	C	Semestral	27	S: 15	1	Obrigatória.