

Plano Curricular - Produção Alimentar em Restauração

1.º Semestre	Horas (Total)	Horas (Semanais)	ECTS	Áreas Científicas	Obrigatória/Opcional
Artes Culinárias - Cozinha I	84	4	3	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Artes Culinárias - Panificação	112	4	4	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Língua Estrangeira I - (Espanhol / Francês / Inglês)	84	2	3	Artes, Humanidades e Línguas Estrangeiras	Obrigatória
Química Alimentar I	168	4	6	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória
Introdução ao Turismo	112	2	4	Turismo e Lazer	Obrigatória
História da Alimentação e da Gastronomia	140	2	5	Artes, Humanidades e Línguas Estrangeiras	Obrigatória
Fisiologia Alimentar	112	2	4	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória
Seminário de Metodologia*	28	2	1	Ciências Sociais	Obrigatória

2.º Semestre	Horas (Total)	Horas (Semanais)	ECTS	Áreas Científicas	Obrigatória/Opcional
Artes Culinárias - Cozinha II	112	4	4	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Artes Culinárias - Pastelaria	84	4	3	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Língua Estrangeira II - (Espanhol / Francês / Inglês)	84	2	3	Artes, Humanidades e Línguas Estrangeiras	Obrigatória
Nutrição	140	2	5	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória
Química Alimentar II	168	4	6	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória
Tecnologia e Sistemas de Informação	112	3	4	Ciências da Informação e Informática	Obrigatória
Organização Empresarial	140	3	5	Ciências Empresarias	Obrigatória

Plano Curricular - Produção Alimentar em Restauração

3.º Semestre	Horas (Total)	Horas (Semanais)	ECTS	Áreas Científicas	Obrigatória/Opcional
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	168	8	6	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Contabilidade Geral	112	3	4	Ciências Empresarias	Obrigatória
Enogastronomia	112	3	4	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Gestão de Alimentos e Bebidas	112	3	4	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Microbiologia Alimentar I	168	4	6	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória
Produção Animal e Vegetal	84	2	3	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória

4.º Semestre	Horas (Total)	Horas (Semanais)	ECTS	Áreas Científicas	Obrigatória/Opcional
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	168	8	6	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Contabilidade de Gestão	112	3	4	Ciências Empresarias	Obrigatória
Microbiologia Alimentar II	168	4	6	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória
Tecnologia Alimentar I	168	4	6	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória
Gastronomia e Arte	84	2	3	Artes, Humanidades e Línguas Estrangeiras	Obrigatória
Estágio I	224		8	Hotelaria e Restauração	Obrigatória

Plano Curricular - Produção Alimentar em Restauração

5.º Semestre	Horas (Total)	Horas (Semanais)	ECTS	Áreas Científicas	Obrigatória/Opcional
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	168	8	6	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Ética e Responsabilidade Social	84	2	3	Ciências Sociais	Obrigatória
Gestão de Recursos Humanos	140	3	5	Ciências Empresárias	Obrigatória
Higiene e Segurança Alimentar	140	3	5	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória
Instalações e Equipamentos	112	2	4	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Tecnologia Alimentar II	168	4	6	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória

6.º Semestre	Horas (Total)	Horas (Semanais)	ECTS	Áreas Científicas	Obrigatória/Opcional
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	168	8	6	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Dietética	140	3	5	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória
Marketing para a Restauração	140	2	5	Ciências Empresárias	Obrigatória
Análise e Gestão Financeira	112	2	4	Ciências Empresárias	Obrigatória
Sistemas de Restauração	84	2	3	Ciências da Informação e Informática	Obrigatória
Estágio II	224		8	Hotelaria e Restauração	Obrigatória