

Plano Curricular - Produção Alimentar em Restauração

Código	1.º Semestre	Horas (Total)	Contacto (Horas)	ECTS (Horas)	Área Científica	Obrigatória/Opcional
1157	Química Alimentar I	168	92	6	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1010	Artes Culinárias — Cozinha	196	158	7	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório
1059	História da Alimentação e da Gastronomia	140	61	5	Ciências Sociais e Humanas	Obrigatório
1071	Introdução ao Turismo	112	55	4	Ciências Sociais e Humanas	Obrigatório
(*)	Língua Estrangeira I (a)	84	59	3	Línguas Estrangeiras	Obrigatório
1039	Fisiologia Alimentar	112	54	4	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1161	Seminário de Metodologia	28	28	1	Ciências Sociais e Humanas	Obrigatório

Código	2.º Semestre	Horas (Total)	Contacto (Horas)	ECTS (Horas)	Área Científica	Obrigatória/Opcional
1158	Química Alimentar II	168	92	6	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1015	Artes Culinárias — Panificação e Pastelaria	196	158	7	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório
1147	Organização Empresarial	140	80	5	Gestão	Obrigatório
1144	Nutrição	140	58	5	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1177	Tecnologia e Sistemas de Informação	112	65	4	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório
(*)	Língua Estrangeira II (b)	84	59	3	Línguas Estrangeiras	Obrigatório

Plano Curricular - Produção Alimentar em Restauração

Código	3.º Semestre	Horas (Total)	Contacto (Horas)	ECTS (Horas)	Área Científica	Obrigatória/Opcional
1140	Microbiologia Alimentar I	168	93	6	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1021	Contabilidade Geral	112	73	4	Gestão	Obrigatório
1013	Artes Culinárias — Cozinha e Doçaria Portuguesa	168	150	6	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório
1049	Gestão de Alimentos e Bebidas	112	71	4	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório
1155	Produção Animal e Vegetal	84	48	3	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1030	Enogastronomia	112	74	4	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório

Código	4.º Semestre	Horas (Total)	Contacto (Horas)	ECTS (Horas)	Área Científica	Obrigatória/Opcional
1141	Microbiologia Alimentar II	168	93	6	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1175	Tecnologia Alimentar I	168	93	6	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1011	Artes Culinárias — Cozinhas da Europa	168	150	6	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório
1020	Contabilidade de Gestão	112	73	4	Gestão	Obrigatório
1041	Gastronomia e Arte	84	53	3	Ciências Sociais e Humanas	Obrigatório
1032	Estágio I	224	6	8	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório

Plano Curricular - Produção Alimentar em Restauração

Código	5.º Semestre	Horas (Total)	Contacto (Horas)	ECTS (Horas)	Área Científica	Obrigatória/Opcional
1014	Artes Culinárias — Cozinhas do Mundo	168	150	6	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório
1026	Dietética	140	75	5	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1176	Tecnologia Alimentar II	168	93	6	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1058	Higiene e Segurança Alimentar	140	76	5	Ciências da Alimentação e da Saúde	Obrigatório
1037	Ética e Responsabilidade Social	84	51	3	Ciências Sociais e Humanas	Obrigatório
1068	Instalações e Equipamentos	112	52	4	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório

Código	6.º Semestre	Horas (Total)	Contacto (Horas)	ECTS (Horas)	Área Científica	Obrigatória/Opcional
1135	Marketing para a Restauração	140	83	5	Gestão	Obrigatório
1012	Artes Culinárias — Cozinha Dietética	168	150	6	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório
1001	Análise e Gestão Financeira	112	55	4	Gestão	Obrigatório
1053	Gestão de Recursos Humanos	140	74	5	Gestão	Obrigatório
1165	Sistemas de Restauração	84	56	3	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório
1033	Estágio II	224	6	8	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	Obrigatório

(a) A escolher de entre as seguintes línguas: Alemão, Espanhol, Francês, Inglês ou Italiano. A escolha destas unidades curriculares pelos alunos, no início do primeiro ano letivo, terá obrigatoriamente que incidir sobre a oferta definida pelos órgãos legal e estatutariamente competentes.

(b) Continuação das línguas estrangeiras escolhidas no semestre anterior.