

CEF DE PASTELEIRO/A - PADEIRO/A

COMPONENTE SOCIOCULTURAL

Área de Competência: *Línguas, Cultura e Comunicação*

		Conteúdos / Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
LÍNGUA PORTUGUESA	1º Ano	X - Textos Informativos Diversos	105	105	11	192 horas
		XI - Textos Narrativos e de Teatro				
		XII - Textos dos <i>Media</i>				
		XIII - Textos Expressivos e Textos Poéticos				
	2º Ano	XIV - Textos Narrativos / Descritivos	87	87	9	
		XV - Textos de Teatro				
XVI - Textos Épicos						

		Conteúdos / Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
INGLÊS	1º Ano	I - O Mundo Pessoal e Quotidiano	105	105	11	192 horas
		II - Vivências e Convivências				
	2º Ano	III - Padrões de Vida	87	87	9	
		IV - Comunicação e Sociedade				

		Conteúdos / Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
TIC	1º Ano	I - Conceitos Essenciais e Sistema Operativo em Ambiente Gráfico	72	72	8	96 horas
		II - Processamento de Texto				
		III - Utilização da Internet				
	2º Ano	IV - Criação de Apresentações	24	24	3	

Área de Competência: *Cidadania e Sociedade*

		Conteúdos / Dimensões / Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
CIDADANIA E MUNDO ATUAL	1º Ano	A - Dimensão da Empregabilidade	105	105	11	192 horas
		B - Dimensão Política e Jurídica				
	2º Ano	C - Dimensão Social e Cultural	87	87	9	
		D - Dimensão Económica e Ambiental				

		Conteúdos / Módulos	Nº horas	Nº de aulas/ tempos letivos	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
EDUCAÇÃO FÍSICA	1º Ano	De acordo com o definido pelo programa da disciplina.	48	48	5	96 horas
	2º Ano	De acordo com o definido pelo programa da disciplina.	48	48	5	

		Conteúdos / Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
HSST	1º Ano	Introdução à Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho II	30	30	4	30 horas
		Prevenção de Riscos Profissionais II				

COMPONENTE CIENTÍFICA

Área de Competência: *Ciências Aplicadas*

		Conteúdos / Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
MATEMÁTICA APLICADA	1º Ano	VIII - Geometria Intuitiva	105	105	11	210 horas
		IX - Das Equações aos Números				
		X - Do Plano ao Espaço				
		XI - Estatística e Probabilidades				
	2º Ano	XII - Funções e Gráficos	105	105	11	
		XIII - Triângulo Rectângulo				
		XIV - Geometria do Círculo				
		XV - Aproximações e Inequações				

		Conteúdos / Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
CIÊNCIAS NATURAIS	1º Ano	I - A Terra é um Planeta Especial	63	63	7	123 horas
		II - Os Seres Vivos Utilizam a Terra				
	2º Ano	III - É Preciso Cuidar da Terra	60	60	7	
		IV - O Organismo Humano é um Sistema				

COMPONENTE TECNOLÓGICA

Área de Competência: *Tecnologia Alimentar*

		Nº	Código	Designação da UFCD	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
TECNOLOGIA ALIMENTAR	1º Ano	1	7731	Higiene e Segurança Alimentar na Restauração	25	25	3	75 horas
		2	8211	Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração	25	25	3	
		3	8212	Operações de Cálculo e Unidades de Medida	25	25	3	
	2º Ano	4	8213	Conduta Profissional na Restauração	25	25	3	50 horas
		5	3328	Princípios da Nutrição	25	25	3	

Área de Competência: *Comunicar em Francês/Inglês*

		Nº	Código	Designação da UFCD	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
COMUNICAR EM FRANCÊS/INGLÊS	1º Ano	6	8214	Língua Inglesa - Pastelaria/Padaria	25	25	3	50 horas
		35	1772	Língua Francesa - Pastelaria/Padaria	25	25	3	
	2º Ano	24	8218	Língua Inglesa - Informação Turística da Região	25	25	3	25 horas

		Nº	Código	Designação da UFCD	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
PASTELARIA/PANIFICAÇÃO	1º Ano	7	1749	Pastelaria/Padaria - Organização e Produção	50	50	6	300 horas
		8	4415	Confeção de Massas Folhadas	50	50	6	
		9	1750	Confeção de Massas Lêvedas de Pastelaria	25	25	3	
		10	5302	Confeção de Massas de Panificação	50	50	6	
		11	1759	Confeção de Massas Cake	25	25	3	
		12	5303	Confeção de Bolos Secos	25	25	3	
		13	1751	Confeção de Salgados	25	25	3	
		19	1770	Confeção de Massas Cozidas	25	25	3	
		23	8217	Matérias-Primas na Pastelaria/Padaria	25	25	3	
	2º Ano	14	1762	Confeção de Massas Especiais de Panificação	50	50	6	325 horas
		15	1767	Confeção de Batidos - Pastas e Entremeios	25	25	3	
		16	1764	Confeção de Sobremesas	25	25	3	
		17	1765	Confeção de Pastelaria e Doçaria Conventula	25	25	4	
		18	1766	Confeção de Gelados e Sorvetes	25	25	3	
		20	8215	Confeção de Queijadas e Tartes	50	50	6	
		21	8216	Confeção de Pastéis	50	50	6	
		22	1771	Modelagem e Decoração em Pastelaria	50	50	6	
		53	8237	Confeção de Pastelaria de Natal	25	25	3	

COMPONENTE PRÁTICA

		Conteúdos / Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
FCT	2º Ano	Estágio em contexto de trabalho 7 horas/dia x 5 dias/semana x 6 semanas	210	210	11	210 horas

Cofinanciado por:



