

## Elenco Modular

### Pastelaria Padaria 2426 (CEF)

#### 1º Ano

**H**
**TL**

#### Componente Sociocultural

**402**
**402**
**Língua Portuguesa**
**110**
**110**

M1 M10 - Textos informativos diversos: expositivos/explicativos (ciência, técnica, vida)

30

30

M2 M11 - Textos narrativos e de teatro (Séculos XIX- XX)

25

25

M3 M12 - Textos dos Media : notícia, reportagem, entrevista;

35

35

M4 M13 - Textos expressivos e poéticos (poemas selecionados de autores portugueses)

20

20

**Língua Estrangeira - Inglês**
**96**
**96**

M1 O Mundo Pessoal e Quotidiano

48

48

M2 Vivências e Convivências

48

48

**Tecnologias de Informação e Comunicação**
**46**
**46**

M1 Iniciação à Informática e S.O.s

8

8

M2 Processador de Texto

15

15

M3 Apresentações Eletrónicas

15

15

M4 Web: email, pesquisa e redes sociais

8

8

**Cidadania e Mundo Actual**
**100**
**100**

M1 Empregabilidade, comunicação e relações interpessoais

18

18

M2 Direitos Humanos - a longa história dos direitos e liberdades

15

15

M3 Discriminação e racismo: todos diferentes, todos iguais

18

18

M4 Redução das desigualdades: a luta contra a pobreza

15

15

M5 Fecundidade e envelhecimento: famílias em mudança

16

16

M6 Consumo esclarecido: todos somos consumidores

18

18

**Educação Física**
**50**
**50**

M1 Basquetebol

10

10

M2 Futsal

10

10

M3 Atletismo

10

10

M4 Badminton

10

10

M5 Aptidão Física

10

10

#### Componente Científica

**180**
**180**
**Matemática Aplicada**
**110**
**110**

M1 Geometria Intuitiva

25

25

M2 Das equações aos números

27

27

M3 Do plano ao espaço

27

27

## Elenco Modular

### Pastelaria Padaria 2426 (CEF)

M4	Estatística e probabilidades	31	31
<b>Ciências Naturais</b>		<b>70</b>	<b>70</b>
M1	A Terra é um Planeta Especial	35	35
M2	Os Seres Vivos Utilizam a Terra	35	35
<b>Componente Tecnológica</b>		<b>425</b>	<b>425</b>
<b>Nutrição, Higiene e Segurança na Pastelaria e Panificação (CEF)</b>		<b>50</b>	<b>50</b>
M1	7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	25
M2	8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	25
<b>Integração do Profissional na Pastelaria e Panificação (CEF)</b>		<b>50</b>	<b>50</b>
M1	8213 - Conduta profissional na restauração	25	25
M2	8214 - Língua inglesa – pastelaria/padaria	25	25
<b>Serviços Práticos de Pastelaria e Panificação (CEF)</b>		<b>325</b>	<b>325</b>
M1	1749 - Pastelaria/padaria – organização e produção	50	50
M2	4415 - Confeção de massas folhadas	50	50
M3	1750 - Confeção de massas lêvedas de pastelaria	25	25
M4	5302 - Confeção de massas de panificação	50	50
M5	1759 - Confeção de massas cake	25	25
M6	5303 - Confeção de bolos secos	25	25
M7	1751 - Confeção de salgados	25	25
M8	1762 - Confeção de massas especiais de panificação	50	50
M9	8222 - Língua espanhola - informação turística da região	25	25
<b>Total Ano</b>		<b>1007</b>	<b>1007</b>
<b>2º Ano</b>		<b>H</b>	<b>TL</b>
<b>Componente Sociocultural</b>		<b>396</b>	<b>396</b>
<b>Língua Portuguesa</b>		<b>82</b>	<b>82</b>
M5	Língua Portuguesa - 2º Ano	82	82
<b>Língua Estrangeira - Inglês</b>		<b>96</b>	<b>96</b>
M3	O Ambiente e o Consumismo	48	48
M4	A Vida Profissional	48	48
<b>Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho</b>		<b>30</b>	<b>30</b>
M1	Introdução à Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	18	18
M2	Prevenção de Riscos Profissionais	12	12
<b>Tecnologias de Informação e Comunicação</b>		<b>50</b>	<b>50</b>
M5	Processador de Texto II	12	12

## Elenco Modular

### Pastelaria Padaria 2426 (CEF)

M6	Apresentações Eletrónicas II	12	12
M7	Folha de Cálculo	14	14
M8	WEB: Criação de Conteúdos	12	12
<b>Cidadania e Mundo Actual</b>		<b>92</b>	<b>92</b>
M7	B1 - Organização do Estado Democrático: a nossa democracia	20	20
M8	C9 - Género e Igualdade: Todos os homens são livres, e as mulheres?	18	18
M9	C3 - Autoridade: Porque precisamos de autoridade?	18	18
M10	B6 - Funcionamento da UE: a europa unida	18	18
M11	A2 - Empregabilidade II: mudanças profissionais e mercado de trabalho	18	18
<b>Educação Física</b>		<b>46</b>	<b>46</b>
M6	Voleibol	13	13
M7	Andebol	13	13
M8	Ginástica - acrobática / solo	10	10
M9	Aptidão Física II	10	10
<b>Componente Científica</b>		<b>153</b>	<b>153</b>
<b>Matemática Aplicada</b>		<b>100</b>	<b>100</b>
M5	Funções e Gráficos	32	32
M6	Triangulo - Rectangulo	28	28
M7	Geometria e Círculo	20	20
M8	Aproximações e Inequações	20	20
<b>Ciências Naturais</b>		<b>53</b>	<b>53</b>
M3	É Preciso Cuidar da Terra	28	28
M4	O Organismo Humano é um Sistema	25	25
<b>Componente Tecnológica</b>		<b>400</b>	<b>400</b>
<b>Nutrição, Higiene e Segurança na Pastelaria e Panificação (CEF)</b>		<b>50</b>	<b>50</b>
M3	3328 - Princípios da nutrição	25	25
M4	8217 - Matérias-primas na pastelaria/padaria	25	25
<b>Integração do Profissional na Pastelaria e Panificação (CEF)</b>		<b>25</b>	<b>25</b>
M3	8212 - Operações de cálculo e unidades de medida	25	25
<b>Serviços Práticos de Pastelaria e Panificação (CEF)</b>		<b>325</b>	<b>325</b>
M10	1764 - Confeção de sobremesas	25	25
M11	1765 - Confeção de pastelaria e doçaria conventual	25	25
M12	1766 - Confeção de gelados e sorvetes	25	25

## Elenco Modular

### Pastelaria Padaria 2426 (CEF)

M13	1770 - Confeção de massas cozidas	25	25
M14	8215 - Confeção de queijadas e tartes	50	50
M15	8216 - Confeção de pastéis	50	50
M16	1771 - Modelagem e decoração em pastelaria	50	50
M17	5306 - Trabalhos em pão	25	25
M18	1767 - Confeção de batidos - pastas e entremeios	25	25
M19	1772 - Língua francesa – pastelaria/padaria	25	25
<b>Componente FCT</b>		<b>210</b>	<b>210</b>
Estágio em Contexto de Trabalho		210	210
M1	Estágio em Contexto de Trabalho - 2º Ano	210	210
Prova de Avaliação Final		0	0
M1	Prova de Avaliação Final	0	0
<b>Total Ano</b>		<b>1159</b>	<b>1159</b>
<b>Total Curso</b>		<b>2166</b>	<b>2166</b>