

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
Ciências Naturais		70	70
M1	A Terra é um Planeta Especial	35	35
M2	Os Seres Vivos Utilizam a Terra	35	35
Componente Tecnológica		425	425
Nutrição, Higiene e Segurança na Pastelaria e Panificação (CEF)		50	50
M1	7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	25
M2	8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	25
Integração do Profissional na Pastelaria e Panificação (CEF)		50	50
M1	8213 - Conduta profissional na restauração	25	25
M2	8214 - Língua inglesa – pastelaria/padaria	25	25
Serviços Práticos de Pastelaria e Panificação (CEF)		325	325
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
Total Ano		1007	1007
2º Ano		H	TL
Componente Sociocultural		396	396
Língua Portuguesa		82	82
M5	Língua Portuguesa - 2º Ano	82	82
Língua Estrangeira - Inglês		96	96
M3	O Ambiente e o Consumismo	48	48
M4	A Vida Profissional	48	48
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho		30	30
M1	Introdução à Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	18	18
M2	Prevenção de Riscos Profissionais	12	12
Tecnologias de Informação e Comunicação		50	50
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
Cidadania e Mundo Actual		92	92
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
Educação Física		46	46
M6	Voleibol	13	13
M7	Andebol	13	13
M8	Ginástica - acrobática / solo	10	10
M9	Aptidão Física II	10	10
Componente Científica		153	153
Matemática Aplicada		100	100
M5	Funções e Gráficos	32	32
M6	Triangulo - Rectangulo	28	28
M7	Geometria e Círculo	20	20
M8	Aproximações e Inequações	20	20
Ciências Naturais		53	53
M3	É Preciso Cuidar da Terra	28	28
M4	O Organismo Humano é um Sistema	25	25
Componente Tecnológica		400	400
Nutrição, Higiene e Segurança na Pastelaria e Panificação (CEF)		50	50
M3	3328 - Princípios da nutrição	25	25
M4	8217 - Matérias-primas na pastelaria/padaria	25	25
Integração do Profissional na Pastelaria e Panificação (CEF)		25	25
M3	8212 - Operações de cálculo e unidades de medida	25	25
Serviços Práticos de Pastelaria e Panificação (CEF)		325	325
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
Componente FCT		210	210
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
Total Ano		1159	1159
Total Curso		2166	2166