

## PLANIFICAÇÃO MODULAR ANO LECTIVO 2017 / 2018

<b>CURSO/CICLO DE FORMAÇÃO</b>	<b>TPAP - 2016/2019</b>
<b>DISCIPLINA: Formação em Contexto de Trabalho</b>	

<b>N.º TOTAL DE MÓDULOS: 2</b>
--------------------------------

<b>N.º ORDEM</b>	<b>N.º DE HORAS</b>	<b>DESIGNAÇÃO DO MÓDULO</b>
7659	25	Cultura da Actinídea

<b>OBJECTIVOS DA APRENDIZAGEM</b>	<b>CONTEÚDOS</b>	<b>SITUAÇÕES DE APRENDIZAGEM/ AVALIAÇÃO</b>	<b>RECURSOS   BIBLIOGRAFIA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programar e organizar as técnicas e operações culturais de actinídea segundo os princípios da proteção integrada</li> <li>- Orientar a execução das operações culturais de actinídea segundo os princípios da proteção integrada</li> <li>- Preencher o caderno de campo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Actinídea</li> <li>-Organização comum de mercado</li> <li>-Condicionalismos edafo climáticos</li> <li>-Morfologia e fisiologia da actinídea</li> <li>- Ciclo vegetativo e reprodutivo da actinídea</li> <li>- Características das cultivares e porta enxertos</li> <li>- Instalação do pomar</li> <li>- Manutenção do pomar</li> <li>Proteção Integrada da cultura do Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Aula expositivas (4h)</li> <li>- Aulas no exterior a empresas afins e Aulas práticas de campo; (14 h)</li> <li>- Trabalhos de pesquisa; (3h)</li> <li>- Visitas de estudo (3h)</li> </ul> <p>Relatórios da componente prática Avaliação sumativa (90minutos)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Audiovisuais</li> <li>Recurso á internet</li> <li>Exploração agrícola – colheita de Kiwis e podas</li> <li>Empresa Frutas Douro e Minho</li> <li>Transporte e alimentação para as aulas no exterior/visitas de estudo</li> </ul>

N.º ORDEM	N.º DE HORAS	DESIGNAÇÃO DO MÓDULO
6858	25	Produção Artesanal de queijo - Iniciação

OBJECTIVOS DA APRENDIZAGEM	CONTEÚDOS	SITUAÇÕES DE APRENDIZAGEM/ AVALIAÇÃO	RECURSOS   BIBLIOGRAFIA
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar os principais tipos de queijo e sua distribuição</li> <li>- Identificar os requisitos das queijarias tradicionais e dos equipamentos e utensílios a utilizar no processo de produção do queijo</li> <li>- Descrever os procedimentos a considerar na limpeza e desinfeção da queijaria</li> <li>- Indicar os factores que intervêm na qualidade e do leite</li> <li>- Identificar as técnicas de tratamento térmico do leite</li> <li>- Especificar as boas práticas relativas ao fabrico de queijo e requeijão e as normas relativas à higiene e saúde do pessoal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produção de queijo</li> <li>- Queijarias tradicionais</li> <li>- Higiene e saúde do pessoal</li> <li>- Qualidade do leite para o fabrico de queijo</li> <li>- Boas práticas de fabrico de queijo e requeijão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas práticas de indústrias e ou trabalhos de pesquisa (15h)</li> <li>- Aulas no exterior/ visitas de estudo</li> <li>- Aula expositiva (5h)</li> <li>- Relatórios da componente prática ( 2h)</li> <li>- Avaliação dos trabalhos de pesquisa (3h)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Audiovisuais</li> <li>Recurso à internet</li> <li>Unidades de transformação: Queijaria da Escola Profissional de Mirandela ou outra unidade similar</li> <li>Transporte e alimentação</li> </ul>

A ordem dos módulos definida para a leccionação dos módulos corresponde à proposta do programa homologado pelo Ministério da Educação?

Sim  Não

Justificação didáctica da alteração:

Observações / Recomendações:

O Professor

O Director de Curso

Visto  
O Director