ANO LETIVO 2018 / 2019

|  |
| --- |
| **CURSO | CICLO DE FORMAÇÃO:** Curso Profissional de Restauração variante de Cozinha e Pastelaria | 2017/2020 |
| **DISCIPLINA:** Serviço de Cozinha e Pastelaria |

|  |
| --- |
| N.º TOTAL DE MÓDULOS/UFCD’S: 4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N.º ORDEM** | **N.º DE HORAS** | **DESIGNAÇÃO DO MÓDULO/ UFCD’S** |
|  | 50h | 8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM** | **CONTEÚDOS** | **SITUAÇÕES DE APRENDIZAGEM/ AVALIAÇÃO** | **RECURSOS | BIBLIOGRAFIA** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * **Elaborar fichas técnicas.** * **Preparar doces e bolos regionais e conventuais.** * **Confecionar doces e bolos regionais e conventuais.** * **Empratar e decorar doces e bolos regionais e conventuais.** * **Cumprir as normas de higiene e segurança.** | **Variedades de doces e bolos regionais e conventuais**  **Tecnologia de matérias­primas**   * Composições * Utilizações   **Receitas e fichas técnicas**  **Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens**  **Técnicas de preparação e confeção de produtos de doçaria regional e conventual**   * Manuseamento e preparação de utensílios e material * Seleção, quantificação e preparação das matérias­primas * Mise-en-place * Ordem de introdução das matérias­primas * Importância dos pontos de açúcar   **Controlo de qualidade do processo de fabrico**   * Preparação * Confeção * Produtos finais   **Acondicionamento e conservação dos produtos confecionados**  **Empratamento e decoração criativa**  **Normas de higiene e segurança** | * Trabalhos em cozinha * Pedido das matérias-primas * Arrumo e colocação das matérias-primas * Análise de fichas técnicas * Higienização do local de trabalho * **Avaliação** contínua (aula a aula) dos seguintes parâmetros:   Investimento pessoal na superação das dificuldades;  Capacidade de resolução de problemas  Qualidade do trabalho (Organização, execução, arrumo e limpeza de utensílios e espaço, apresentação do trabalho realizado)  Comportamento/assiduidade/pontua**lidade)**  **Avaliação Prática** | Aulas práticas de cozinha  Manual Técnico de Pastelaria - Escolas Turismo de Portugal  Modesto, Maria de Lurdes (2001). Cozinha Tradicional Portuguesa, Verbo.    Rosa-limpo, Bertha; Brum do Campo, Jorge; Manuela Limpo Caetano, Maria (2004) O Livro de Pantagruel,  Temas e Debates |

A ordem dos módulos definida para a lecionação dos módulos/UFCD’S corresponde à proposta do programa homologado pelo Ministério da Educação?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sim |  | Não |  |

Justificação didática da alteração:

Observações / Recomendações:

O Professor

O Diretor de Curso

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Visto

O Diretor