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 problemasQualidade do trabalho (Organização, execução, arrumo e limpeza de utensílios e espaço, apresentação do trabalho realizado)Comportamento/assiduidade/pontua**lidade)****Avaliação Prática** | Aulas práticas de cozinhaManual Técnico de Pastelaria - Escolas Turismo de PortugalModesto, 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