

## Plano Curricular - Curso de Educação e Formação 2018-2020

Componente de Formação	UFCD	Área de Competência	Disciplina	Horas de formação			Total área
				1º ano	2º ano	Total	
Sociocultural		Línguas, Cultura e Comunicação	Língua Portuguesa	110	104	214	798
			Inglês	110	104	214	
			Tecnologias de Informação e Comunicação	58	58	116	
		Cidadania e Sociedade	Cidadania e Mundo Actual	110	104	214	
			Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	40		40	
Científica		Ciências Aplicadas	Matemática Aplicada	105	105	210	333
			Ciências da Natureza	60	63	123	
Tecnológica	7731		Higiene e segurança alimentar na restauração	25		25	
	8211		Higiene e segurança no trabalho na restauração	25		25	
	8212		Operações de cálculo e unidades de medida		25	25	
	8213		Conduta profissional na restauração		25	25	
	3299		Cozinha - organização e funcionamento	50		50	
	8262		Serviço de restaurante/Bar - Organização e funcionamento		50	50	
	8238		Língua Inglesa - Serviço de Cozinha		25	25	
	3315		Nutrição e dietética	25		25	

Componente de Formação	UFCD	Área de Competência	Disciplina	Horas de formação			Total área
				1º ano	2º ano	Total	
Tecnológica	8239		Matérias-primas alimentares	50		50	775
	8240		Fundos de cozinha e molhos base	50		50	
	8241		Sopas, cremes e aveludados	25		25	
	8242		Confecções básicas de pastelaria	25		25	
	3323		Doçaria internacional de sobremesa		50	50	
	8243		Doçaria tradicional portuguesa		50	50	
	8244		Entradas sólidas	50		50	
	8245		Peixes e mariscos	50		50	
	8246		Carnes, aves e caça	50		50	
	8247		Cozinha tradicional portuguesa		50	50	
	8248		Cozinha internacional		50	50	
	3297		Sistema HACCP - (Hazard Analysis and Critical Control Points)		25	25	
FCT			Formação em contexto de trabalho		210	210	210
<b>Total</b>				<b>1018</b>	<b>1098</b>	<b>2116</b>	