



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000013] Artes Culinárias - Panificação

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [1000013] Artes Culinárias - Panificação

[8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano Curricular [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Hotelaria e Restauração,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 1

Período S1 - 1º Semestre

ECTS 4

Curso [8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(TP) Teórico Prático 0036:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial 0004:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0036:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0112:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome PAULO JORGE CORREIA CABITO

5. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

[Descrição dos conteúdos] O módulo de Panificação disponibiliza aos alunos, através do estudo das matérias-primas, equipamentos, técnicas e instalações, os conhecimentos que lhes permitem elaborar qualquer tipo de preparação de Padaria, construir ementas adequadas a diferentes situações, organizar e coordenar as tarefas habituais de uma Padaria, bem como as de qualquer evento ou situação especial, respeitando regras de qualidade, de higiene e de segurança alimentar.

6. Learning Outcomes of the curricular unit

The Bread making module makes available to students, through the study of raw materials, equipment, techniques and facilities, the knowledge to make any kind of breads preparations, build menus suitable for different situations, organize and coordinate the usual tasks of a Bakery, as well as any event or special situation, respecting rules of quality, hygiene and food safety.

7.Conteúdos programáticos

[Descrição dos conteúdos]Técnicas, receitas de base e variedades de massas, massas lêvedas, massas compostas e com recheios, Brioches e outros produtos a fins.

8.Syllabus

[Descrição dos conteúdos]Techniques, basic recipes and varieties of doughs, yeast doughs, compound masses, masses with fillins, brioche and other related products.

9.Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

[Descrição dos conteúdos]

A aplicação das metodologias será efetuada em alternância segundo os métodos expositivo, demonstrativo, interrogativo e participativo. A matéria será dada de forma sequencial pelo que a presença do aluno é fundamental para a correta perceção e compreensão dos conteúdos programáticos. Os conhecimentos teóricos serão complementados em paralelo com as aulas práticas. No início de cada aula prática haverá uma breve explicação, quer do receituário, quer dos métodos a utilizar e quais as razões, para a escolha dos mesmos.

Componente teórica: Apresentação do docente, do programa e do sistema de avaliação. Atribuição do trabalho semestral, exposição da matéria em aula teórica seguindo-se as aulas práticas.

Componente prática: Após a exposição teórica, prossegue a realização da aula prática orientada pelo docente.

10.Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

The methodologies will be applied in alternation according to the expository, demonstrative, interrogative and participatory methods. The subject will be given sequentially so that the student's presence is fundamental for the correct perception and understanding of the programmatic contents. The theoretical knowledge will be complemented in parallel with the practical classes. At the beginning of each practical class there will be a brief explanation of both the prescriptions and the methods to be used and the reasons for their choice.

Theoretical component: Presentation of the teacher, the program and the evaluation system. Allocation of semester work, presentation of the subject in theoretical class followed by practical classes.

Practical component: After the theoretical exposition, the teacher-led practical class is continued.

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A Avaliação contínua valoriza os seguintes critérios: frequências teóricas e práticas, assiduidade e pontualidade, participação em trabalhos individuais ou de grupo, assiduidade, pontualidade, atitude e disciplina. O módulo (Panificação) que compõe a disciplina (Artes Culinárias e Panificação) valem 100% do peso da nota final de avaliação contínua.

A avaliação contínua dos módulos é efetuada por 25% Participação, 5% Assiduidade, 15% trabalho de grupo, 20% Frequência teórica e 35% frequência prática. A nota mínima para cada momento de avaliação é de oito valores.

12. Teaching methodologies (including evaluation)

Continuous assessment values the following criteria: theoretical and practical frequencies, attendance and punctuality, participation in individual or group work, attendance, punctuality, attitude and discipline. The modules (Bakery) that make up the discipline (Culinary Arts - Bakery) are worth 100% in the weight of the final grade of continuous assessment.

Continuous evaluation of the modules is done by 25% Participation, 5% Attendance, 15% group work, 20% Theoretical frequency and 35% practical frequency. The minimum grade for each evaluation moment is eight values.

13. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

[Descrição dos conteúdos]

14. Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

Teaching resources: Equipment and large equipment, Bakery room, Kitchen amphitheater Various equipment and kitchen utensils, audiovisual media, Data-show, teaching material, Technical Sheets prepared by the teacher. The students must have the skills, for the application of the methodologies will be carried out alternately according to the expository, demonstrative, interrogative and participatory methods. The subject will be given in a sequential manner, so the student's presence is fundamental for the correct perception and understanding of the syllabus. Theoretical knowledge will be complemented in parallel with practical classes. At the beginning of each practical class there will be a brief explanation, both of the recipe and of the methods to be used and what are the reasons for choosing them.

Theoretical component: Presentation of the teacher, the program and the evaluation system. Assignment of semester work, exposition of the material in a theoretical class followed by practical classes.

Practical component: After the theoretical presentation of each European country, the practical class guided by the teacher continues. The prescription and respective technical sheets are provided by the teacher in the week prior to the respective class, which will allow them to execute and identify any type of European prescription.

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

FIGONI, P. (2008) How Baking Works, Canada

Herrero, D.; Germein, É. (2016) Pâtisserie, les clés de Réussite, France

Culinary Institute of America (2004), The Baking and Pastry, Hingrid Minds Inc, EUA.

Le Cordon Bleu (2009), Dessert Techniques, William Morrow and Company Inc, New York.

HERMÉ, P. (2005), Larousse du Chocolat, Larousse, France

16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

Não aplicável

MODELO DE FICHA DE UNIDADE CURRICULAR (2023-24)

Inválido para efeito de certificação