

ANO LETIVO: 2020/2021

HORÁRIO DE TURMA

Data de início deste horário	14-09-2020
Data de fim	31-07-2021
Qualquer alteração dará origem a publicação de novo horário	

TCP\_10

CURSO: Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria

ANO: 1º

Nível: 4

(18 alunos)

TUTORIA DA TURMA: Cristina Santos

Horas	SEGUNDA	S	TERÇA	S	QUARTA	S	QUINTA	S	SEXTA	S	SÁBADO	S
8.00 / 8.50		CI			POR	2.4	ING	2.3	POR	1.5		
8.50 / 9.40	UFCD 8290	CI			POR	2.4	ING	2.3	POR	1.5		
9.40 / 10.40	UFCD 8239	CI										
10.40 / 11.30	UFCD 4667	CI			UFCD 7731 / 8211 / 3297	2.4	ING	2.3	UFCD 8260	1.5		
11.40 / 12.30	UFCD 8297	CI			UFCD 4663	2.4	TIC	3.9	MAT	1.5		
12.30 / 13.20	UFCD 4662	CI			UFCD 4664	2.4	TIC	3.9	MAT	1.5		
13.20 / 13.20									AI	1.5		
13.25 / 14.15	PSI	2.4	PSI	2.3	UFCD 8260	0.5			CF/P			
14.15 / 15.05	PSI	2.4	UFCD 7731 / 8211 / 3297	2.3	AI	2.4		UFCD 8284	CF/P			
15.15 / 16.05	ECO	2.4		2.3	AI	2.4		UFCD 8285	CF/P			
16.05 / 16.55	ECO	2.4	UFCD 8283	2.3					CF/P			
17.05 / 17.55			UFCD 8239	2.3								
17.55 / 18.45				2.3								
18.50 / 19.40												
19.40 / 20.30												
20.40 / 21.30												
21.30 / 22.20												
TEMPOS	9		5		8		9		6		0	
HORAS	7,5		4,2		6,7		7,5		5,0		0,0	
TOTAL TEMPOS	37											
TOTAL HORAS	31											

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	DISCIPLINAS	MÓDULOS A CONCLUIR		CARGA HORÁRIA		PROFESSOR	Obs.
		1ª SEM	2ª SEM	LEG	CONV		
SOCIOCULTURAL	POR Português			100		Ana Dília Teixeira	
	ING Língua Estrangeira I - Inglês					Olga Rocha	
	FRA Língua Estrangeira II - Francês			80		Cristina Santos	
	AI Área de Integração			80		Cristina Nóbrega	
	TIC Tecnologias de Informação e Comunicação			30		Filipe Cabral	
	EF Educação Física			40		José Julio Jacinto	
CIENTÍFICA	ECO Economia			80		Manuela Domingues	
	MAT Matemática			70		Rubina Mendonça	
	PSI Psicologia			40		Catarina Costa	
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA (Disciplinas organizadas em UFCD)	UNIDADES DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO (UFCD)		UFCD A CONCLUIR:				
	OC Organização da cozinha		8283		25	Thomas Faudry	
	M-PA Matérias-primas alimentares		8239		50	Thomas Faudry	
	C/P-PPM-P Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place		8289		25		
	PCBC Preparações e confeções básicas de cozinha		8297		50		
	PCS Preparação e confeção de sopas		4662		25		
	PCMBC Preparação e confeção de massas base de cozinha		8284		25	Susana Freitas	
	PCMFC Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha		4667		25		
	PCMBRCMP Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		8285		50	Susana Freitas	
	C/P-A Cozinha/pastelaria - aprovisionamento		8290		50		
	HSAR Higiene e segurança alimentar na restauração		7731		25	Celso Sousa	
	HSTR Higiene e segurança no trabalho na restauração		8211		25	Celso Sousa	
	SHACCP Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)		3297		25	Celso Sousa	
	CVRR Comunicação, vendas e reclamações na restauração		8260		50	Marcelino Rodrigues	
LI-C/P Língua inglesa - cozinha/pastelaria		4664		25	Mariana Macedo		
LF-C/P Língua francesa - cozinha/pastelaria		4663		25	Cristina Santos		

Formação em Contexto de Trabalho

ANO LETIVO: 2020/2021

HORÁRIO DE TURMA

Data de início deste horário	14-09-2020
Data de fim	31-07-2021
Qualquer alteração dará origem a publicação de novo horário	

*Handwritten signature*

TCP\_11

CURSO: Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria ANO: 1º Nivel: 4 (18 alunos) TUTOR/A DA TURMA: Ana Dília Teixeira

Horas	SEGUNDA	S	TERÇA	S	QUARTA	S	QUINTA	S	SEXTA	S	SÁBADO	S
8:00 / 8:50			ING	2.3			POR	1.5				
8:50 / 9:40	ECO	1.5	ING	2.3			POR	1.5	AI	1.6		
09:50 / 10:40	ECO	1.5	ING	2.3			UFCD 4664	1.5	AI	1.6		
10:40 / 11:30	UFCD 7731 / 8211 / 3297	1.5	POR	2.1			UFCD 4664	1.5	AI	1.6		
11:40 / 12:30		1.5	POR	2.1			ECO	1.5	MAT	1.6		
12:30 / 13:20							UFCD 4663	1.5	MAT	1.6		
13:25 / 14:15	TIC	3.9	UFCD 8260	0.5	UFCD 8283	CI						
14:15 / 15:05	TIC	3.9	EF	G	UFCD 8239	CI						
15:15 / 16:05	PSI	1.5	EF	G	UFCD 8288	CI						
16:05 / 16:55	PSI	1.5	PSI	2.1	UFCD 4667	CI						
17:05 / 17:55	UFCD 8260	0.5			UFCD 8297	CI						
17:55 / 18:45					UFCD 4662	CI						
18:50 / 19:40					UFCD 8283	CG						
19:40 / 20:30					UFCD 8239	CG						
20:40 / 21:30					UFCD 8290	CG						
21:30 / 22:20					UFCD 8288	CG						
					UFCD 4667	CG						
					UFCD 8297	CG						
					UFCD 4662	CG						
TEMPOS	9		9		8		6		5		0	
HORAS	7,5		7,5		6,7		5,0		4,2		0,0	
TOTAL TEMPOS	37											
TOTAL HORAS	31											

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	DISCIPLINAS	MÓDULOS A CONCLUIR		CARGA HORÁRIA		PROFESSOR	Obs.
		1º SEM	2º SEM	LEG	CONV		
SOCIOCULTURAL	POR Português			100		Ana Dília Teixeira	
	ING Língua Estrangeira I - Inglês					Olga Rocha	
	FRA Língua Estrangeira II - Francês			80		Cristina Santos	
	AI Área de Integração			80		Cristina Nóbrega	
	TIC Tecnologias de Informação e Comunicação			30		Filipe Cabral	
	EF Educação Física			40		José Julio Jacinto	
	ECO Economia			80		Manuela Domingues	
CIENTÍFICA	MAT Matemática			70		Rubina Mendonça	
	PSI Psicologia			40		Catarina Costa	

TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA (Disciplinas organizadas em UFCD)	UNIDADES DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO (UFCD)	UFCD A CONCLUIR:		CARGA HORÁRIA	PROFESSOR	Obs.
		1º SEM	2º SEM			
	OC Organização da cozinha	8283		25		
	M-PA Matérias-primas alimentares	8239		50		
	C/P-PPM-P Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place	8289		25		
	PCBC Preparações e confeções básicas de cozinha	8297		50		
	PCS Preparação e confeção de sopas	4662		25		
	PCMBC Preparação e confeção de massas base de cozinha	8284		25	Susana Freitas	
	PCMFC Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	4667		25		
	PCMBRCMP Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	8285		50	Susana Freitas	
	C/P-A Cozinha/pastelaria - aprovisionamento	8290		50		
	HSAR Higiene e segurança alimentar na restauração	7731		25	Celso Sousa	
	HSTR Higiene e segurança no trabalho na restauração	8211		25	Celso Sousa	
	SHACCP Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	3297		25	Celso Sousa	
	CVRR Comunicação, vendas e reclamações na restauração	8260		50	Marcelino Rodrigues	
	LI-C/P Língua inglesa - cozinha/pastelaria	4664		25	Mariana Macedo	
	LF-C/P Língua francesa - cozinha/pastelaria	4663		25	Cristina Santos	

Formação em Contexto de Trabalho

ANO LETIVO: 2020/2021

HORÁRIO DE TURMA

Data de início deste horário	14-09-2020
Data de fim	31-07-2021
Qualquer alteração dará origem a publicação de novo horário	

TCP\_12

CURSO: Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria ANO: 1º Nível: 4 (18 alunos) TUTOR/A DA TURMA: Júlio Jacinto

Horas	SEGUNDA	S	TERÇA	S	QUARTA	S	QUINTA	S	SEXTA	S	SÁBADO	S
8:00 / 8:50	ING	2.3	UFCD 4663	2.4								
8:50 / 9:40	ING	2.3	UFCD 4664	2.4								
09:50 / 10:40	ING	2.3	UFCD 4664	2.4					POR	2.5		
10:40 / 11:30	TIC	3.9	MAT	2.4					POR	2.5		
11:40 / 12:30	TIC	3.9	MAT	2.4					POR	2.5		
12:30 / 13:20			POR	2.4								
13:25 / 14:15	ECO	2.3					UFCD 8283	CF/P	ECO	2.5		
14:15 / 15:05	ECO	2.3	PSI	2.4	UFCD 8284		UFCD 8239	CF/P	8260	2.5		
15:15 / 16:05			PSI	2.4	UFCD 8285		UFCD 8290	CF/P				
16:05 / 16:55	UFCD 7731 / 8211 / 3297	2.3					UFCD 8289	CF/P	8260	2.5		
17:05 / 17:55					PSI	2.2	UFCD 4667	CF/P	AI	2.5		
17:55 / 18:45					AI	2.2	UFCD 4662	CF/P	AI	2.5		
18:50 / 19:40							UFCD 8283	CG				
19:40 / 20:30							UFCD 8239	CG				
20:40 / 21:30							UFCD 8290	CG				
21:30 / 22:20							UFCD 8289	CG				
							UFCD 4667	CG				
							UFCD 8297	CG				
							UFCD 4662	CG				
TEMPOS	9		8		5		8		8		0	
HORAS	7,5		6,7		4,2		6,7		6,7		0,0	
TOTAL TEMPOS	38											
TOTAL HORAS	32											

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	DISCIPLINAS	MÓDULOS A CONCLUIR		CARGA HORÁRIA		PROFESSOR	Obs.
		1º SEM	2º SEM	LEG	CONV		
SOCIOCULTURAL	POR Português			100		Ana Dília Teixeira	
	ING Língua Estrangeira I - Inglês					Olga Rocha	
	FRA Língua Estrangeira II - Francês			80		Cristina Santos	
	AL Língua Estrangeira III - Alemão						
	AI Área de Integração			80		Cristina Nóbrega	
	TIC Tecnologias de Informação e Comunicação			30		Filipe Cabral	
	EF Educação Física			40		José Julio Jacinto	
CIENTÍFICA	ECO Economia			80		Manuela Domingues	
	MAT Matemática			70		Rubina Mendonça	
	PSI Psicologia			40		Catarina Costa	
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA (Disciplinas organizadas em UFCD)	UNIDADES DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO (UFCD)		UFCD A CONCLUIR:				
	OC Organização da cozinha		8283		25		
	M-PA Matérias-primas alimentares		8239		50		
	C/P-PPM-P Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place		8289		25		
	PCBC Preparações e confeções básicas de cozinha		8297		50		
	PCS Preparação e confeção de sopas		4662		25		
	PCMBC Preparação e confeção de massas base de cozinha		8284		25	Susana Freitas	
	PCMFC Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha		4667		25		
	PCMBRCMP Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		8285		50	Susana Freitas	
	C/P-A Cozinha/pastelaria - aprovisionamento		8290		50		
	HSAR Higiene e segurança alimentar na restauração		7731		25	Celso Sousa	
	HSTR Higiene e segurança no trabalho na restauração		8211		25	Celso Sousa	
	SHACCP Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)		3297		25	Celso Sousa	
	CVRR Comunicação, vendas e reclamações na restauração		8260		50	Pedro Rainha	
	LI-C/P Língua inglesa - cozinha/pastelaria		4664		25	Mariana Macedo	
LF-C/P Língua francesa - cozinha/pastelaria		4663		25	Clara Gomes		

Formação em Contexto de Trabalho

ANO LETIVO: 2020/2021

HORÁRIO DE TURMA

Data de início deste horário	14-09-2020
Data de fim	31-07-2021
Qualquer alteração dará origem a publicação de novo horário	

*Handwritten signature*

TRB6

CURSO: Técnico(a) de Restaurante/Bar ANO: 1º Nível: 4 (20 alunos) TUTOR/A DA TURMA: Celso Sousa

Horas	SEGUNDA	S	TERÇA	S	QUARTA	S	QUINTA	S	SEXTA	S	SÁBADO	S
8:00 / 8:50				CI					UFCD 8334 UFCD 8342 UFCD 8335	0.5		
8:50 / 9:40			UFCD 8283 UFCD 8287	CI	UFCD 7731 UFCD 8211	2.1	UFCD 8317	2.1		0.5		
09:50 / 10:40	UFCD 7731 UFCD 8211	2.1		CI	POR	2.1	POR	2.1		0.5		
10:40 / 11:30	ECO	2.1	ING / ALE	2.3 3.7	TIC	3.9	POR	2.1	UFCD 8288 / 8260 / 3353 / 8339 / 8340 / 8338	0.5		
11:40 / 12:30	ECO	2.1	ING / ALE	2.3 3.7	TIC	3.9	MAT	2.1		0.5		
12:30 / 13:20			ING / ALE	2.3 3.7			MAT	2.1				
13:25 / 14:15	UFCD 8288 / 8260 / 3353 / 8339 / 8340 / 8338	0.5			PSI	2.1			UFCD 8288 UFCD 8260 UFCD 3353 UFCD 8339 UFCD 8340 UFCD 8338	0.5		
14:15 / 15:05		0.5			PSI	2.1				0.5		
15:15 / 16:05						PSI	2.1	ECO		2.1	0.5	
16:05 / 16:55					AI	2.1	AI	2.1				
17:05 / 17:55							AI	2.1				
17:55 / 18:45												
18:50 / 19:40												
19:40 / 20:30												
20:40 / 21:30												
21:30 / 22:20												
TEMPOS	5		6		8		8		8		0	
HORAS	4,2		5,0		6,7		6,7		6,7		0,0	
TOTAL TEMPOS	35											
TOTAL HORAS	29											

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	DISCIPLINAS	MÓDULOS A CONCLUIR		CARGA HORÁRIA		PROFESSOR	Obs.
		1º SEM	2º SEM	LEG	CONV		
SOCIOCULTURAL	POR Português			100		Ana Dília Teixeira	
	ING Língua Estrangeira I - Inglês					Olga Rocha	
	FRA Língua Estrangeira II - Francês			80		Cristina Santos	
	ALE Língua Estrangeira III - Alemão					Mariana Macedo	
	AI Área de Integração			80		Cristina Nóbrega	
	TIC Tecnologias de Informação e Comunicação			30		Filipe Cabral	
	EF Educação Física			40		José Julio Jacinto	
CIENTÍFICA	ECO Economia			80		Manuela Domingues	
	MAT Matemática			70		Rubina Mendonça	
	PSI Psicologia			40		Catarina Costa	

	UNIDADES DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO (UFCD)	UFCD A CONCLUIR:			PROFESSOR
		1º SEM	2º SEM		
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA (disciplinas organizadas em UFCD)	SP-A Serviço de pequenos-almoços	3353		25	Marcelino Rodrigues
	TSB Teoria de serviço de bebidas	8334		25	Roberto Luis
	R/B-M-E-P Serviço de restaurante/bar - mise-en-place e técnicas de serviço	8288		50	Marcelino Rodrigues
	ESR/B Execução do serviço de restaurante/bar	8338		50	Marcelino Rodrigues
	SCR Serviço casual de restaurante	8339		50	Marcelino Rodrigues
	SBS Serviço de bebidas simples	8342		50	Roberto Luis
	PCBC Preparações e confeções básicas de cozinha	8297		50	
	OC Organização da cozinha	8283		25	
	SB Serviço de bar	8335		25	Roberto Luis
	SCR Serviço clássico de restaurante	8340		50	Marcelino Rodrigues
	HSAR Higiene e segurança alimentar na restauração	7731		25	Celso Sousa
	HSTR Higiene e segurança no trabalho na restauração	8211		25	Celso Sousa
	CVRR Comunicação, vendas e reclamações na restauração	8260		50	Marcelino Rodrigues
	LI-PR Língua inglesa - o profissional na restauração	8317		25	Mariana Macedo
	LA-PR Língua alemã - o profissional na restauração	8320		25	Marco Freitas

Formação em Contexto de Trabalho

ANO LETIVO: 2020/2021

HORÁRIO DE TURMA

Data de início deste horário	14-09-2020
Data de fim	31-07-2021
Qualquer alteração dará origem a publicação de novo horário	

RH3

CURSO: Rececionista de Hotel ANO: 1º Nível: 4 (16 alunos) TUTORIA DA TURMA: Rubina Mendonça

Horas	SEGUNDA	S	TERÇA	S	QUARTA	S	QUINTA	S	SEXTA	S	SÁBADO	S
8.00 / 8.50			POR	2.2	ING / ALE	2.3						
8.50 / 9.40	UFCD 3375 / 3376 / 3802 / 3433 / 0704	3.10 2.2	POR	2.2	ING / ALE	2.3						
09.50 / 10.40		3.10 2.2	UFCD 3375 / 3376 / 3802 / 3433 / 0704	3.10 2.2	ING / ALE	2.3						
10.40 / 11.30	UFCD 3427 / 3428 / 3330 / 3431 / 3438 / 3447	2.2		3.10 2.2	POR	2.2	UFCD 3375 / 3376 / 3802 / 3433 / 0704	3.10 2.3	UFCD 3427 / 3428 / 3330 / 3431 / 3438 / 3447	3.10 2.3		
11.40 / 12.30		2.2	UFCD 3429	2.2	MAT	2.2						
12.30 / 13.20			UFCD 3429	2.2								3.10 2.3
13.25 / 14.15					ECO	2.2	PSI E SOC	2.3				
14.15 / 15.05					ECO	2.2	PSI E SOC	2.3	AI	2.3		
15.15 / 16.05							AI	2.3	AI	2.3		
16.05 / 16.55									PSI E SOC	2.3		
17.05 / 17.55									PSI E SOC	2.3		
17.55 / 18.45												
18.50 / 19.40												
19.40 / 20.30												
20.40 / 21.30												
21.30 / 22.20												
TEMPOS	4		6		7		5		7		0	
HORAS	3,3		5,0		5,8		4,2		5,8		0,0	
TOTAL TEMPOS	29											
TOTAL HORAS	24											

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	DISCIPLINAS	MÓDULOS A CONCLUIR		CARGA HORÁRIA		PROFESSOR	Obs.
		1º SEM	2º SEM	LEG	CONV		
SOCIOCULTURAL	POR Português			100		Ana Dília Teixeira	
	ING Língua Estrangeira I - Inglês					Olga Rocha	
	FRA Língua Estrangeira II - Francês			80		Cristina Santos	
	ALE Língua Estrangeira III - Alemão					Mariana Macedo	
	AI Área de Integração			80		Cristina Nóbrega	
	TIC Tecnologias de Informação e Comunicação			30		Filipe Cabral	
	EF Educação Física			40		José Julio Jacinto	
CIENTÍFICA	ECO Economia			80		Manuela Domingues	
	MAT Matemática			30		Rubina Mendonça	
	PSI E SOC Psicologia e Sociologia			70		Catarina Costa	
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA (Disciplinas organizadas em UFCD)	UNIDADES DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO (UFCD)		UFCD A CONCLUIR:				
	SAHAN Serviços de alojamento hoteleiro como área de negócio	3375			25	Alda Góis	
	SAHAT Serviços de alojamento hoteleiro como área de trabalho	3376			50	Alda Góis	
	RH-AT/ASH Receção hoteleira - atividades técnico / administrativas, segurança e serviço de noite	3427			50	Olga Braga	
	TICRH Tecnologias de informação e comunicação na receção hoteleira	3428			25	Olga Braga	
	ACR Atendimento de clientes na receção	3330			50	Olga Braga	
	ADR Atendimentos diversos na receção	3802			50	Alda Góis	
	LI-SRAIT Língua Inglesa - serviço de receção, atendimento e informação turística	3429			50	Cristina Gonçalves	
	APR Atendimento de pedidos de reserva	3431			25	Olga Braga	
	REPSUH Relações com o exterior e promoção dos serviços da unidade hoteleira	3433			50	Alda Góis	
	AC-IC Atendimento e check-in dos clientes	3438			25	Olga Braga	
	A-TC Atendimento - técnicas de comunicação	0704			25	Alda Góis	
	ATAALC Acompanhamento do trabalho no âmbito dos andares, da lavandaria e da copa	3447			50	Olga Braga	

Formação em Contexto de Trabalho