

## Plano Curricular

### Técnico de Pastelaria/Padaria 2021/2024

1º Ano			H	TL
			1066	1066
Sociocultural			372	372
0362	Português	POR3	105	105
033	Língua estrangeira - Inglês	ING	76	76
0361	Área de Integração	AI2	72	72
036	Educação Física	EF	42	42
0376	Tecnologias da Informação e Comunicação	TIC	50	50
0373	Educação Moral e Religiosa	EMR	27	27
Científica			244	244
0344	Matemática	MAT3	66	66
0310	Economia	ECON	78	78
0356	Psicologia	PSI2	100	100
Técnica			450	450
0370	Tecnologia Alimentar	TA3	75	75
0372	Comunicar em Francês	CFRA3	25	25
0369	Serviços de Pastelaria e Padaria	SPP	300	300
0358	Gestão e Controlo	GC	50	50
2º Ano			H	TL
			1100	1100
Sociocultural			360	360
0362	Português	POR3	110	110
033	Língua estrangeira - Inglês	ING	72	72
0361	Área de Integração	AI2	76	76
036	Educação Física	EF	50	50
0376	Tecnologias da Informação e Comunicação	TIC	25	25
0373	Educação Moral e Religiosa	EMR	27	27
Científica			115	115
0344	Matemática	MAT3	67	67
0310	Economia	ECON	48	48
Técnica			375	375
0369	Serviços de Pastelaria e Padaria	SPP	325	325
0358	Gestão e Controlo	GC	50	50

## Plano Curricular

### Técnico de Pastelaria/Padaria 2021/2024

FCT		250	250	
0331	Formação em Contexto de Trabalho	FCT	250	250
3º Ano		H	TL	
		1165	1165	
Sociocultural		349	349	
0362	Português	POR3	105	105
033	Língua estrangeira - Inglês	ING	72	72
0361	Área de Integração	AI2	72	72
036	Educação Física	EF	48	48
0376	Tecnologias da Informação e Comunicação	TIC	25	25
0373	Educação Moral e Religiosa	EMR	27	27
Científica		141	141	
0344	Matemática	MAT3	67	67
0310	Economia	ECON	74	74
Técnica		275	275	
0369	Serviços de Pastelaria e Padaria	SPP	275	275
FCT		400	400	
0331	Formação em Contexto de Trabalho	FCT	400	400
0385	Prova de Aptidão Profissional	PAP		0
<b>Total Curso</b>		<b>3331</b>	<b>3331</b>	