

## Agrupamento de Escolas de Forte da Casa

### Ano Letivo de 2017-2018

#### CURSO PROFISSIONAL DE COZINHA E PASTELARIA – NÍVEL SECUNDÁRIO

Planificação de Disciplina: **GESTÃO E CONTROLO**

Modulo/ UFCO 1/8286	Conteúdos Programáticos	Objetivos Específicos /Metas Curriculares	Estratégias/Recursos	Modalidades e Instrumentos de Avaliação	Nº de Aulas
<p style="text-align: center;"><b>8286</b></p> <p><b>Controlo de custos na restauração</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlo de stocks</li> <li>- Diferentes tipos de stocks</li> <li>- Taxa de rotação de stocks – inventory turnover</li> <li>- Par stock</li> <li>- Análise ABC para a gestão de stocks</li> <li>- Movimentação de mercadorias facilmente deteioráveis</li> <li>- Cálculo do stock de segurança</li> <li>- Cálculo do ponto de encomenda</li> <li>• Valorização das existências</li> <li>- Valorização das mercadorias: diferentes métodos de cálculo</li> <li>- Inventário</li> <li>- Reconciliação de inventários de armazém</li> <li>- Requisição de mercadorias               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Requisição de produtos ao economato</li> <li>- Transferência de produtos</li> <li>- Tratamento de devoluções</li> <li>- Valorização de requisições</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguir os vários tipos de stocks existentes e identificar a gestão de cada um</li> <li>• Gerir stocks pela análise ABC</li> <li>• Identificar e caracterizar as diferenças existentes nos vários documentos utilizados no economato</li> <li>• Analisar os documentos dos fornecedores e emitir notas de encomenda, requisições e outra documentação necessária</li> <li>• Classificar os vários géneros no economato e identificar a sua compatibilidade na armazenagem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leitura e interpretação de textos</li> <li>• Produção de textos orais e escritos</li> <li>• Inventariação de problemáticas através de materiais angariados pelos alunos e fornecidos pela profª</li> <li>• Recolha de informação na Internet Revistas Artigos</li> <li>• Fotocópias de textos de apoio à disciplina elaborados pelo prof.</li> <li>• Diálogo orientado professor /aluno e aluno/aluno</li> <li>• Exposição oral / trabalho de grupo</li> </ul>	<p>Avaliação formativa e sumativa com recurso a instrumentos diversificados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participação oral</li> <li>• Trabalho em grupo</li> <li>• Grelhas de registo de atitudes e de comportamentos</li> <li>• Grelhas de observação do trabalho individual e em grupo</li> <li>• Fichas de trabalho</li> <li>• Teste sumativo</li> </ul>	<p style="text-align: center;">50 HORAS</p> <p style="text-align: center;">67 aulas de 45m</p>

<ul style="list-style-type: none"><li>- Reconciliações</li><li>• Fixação do preço de ementa</li><li>- Preço líquido e preço de venda ao público</li><li>- IVA</li><li>- Métodos de fixação de preços na ementa</li><li>• MARK- UP custo padrão</li><li>• Investimento ( método <i>Hubbard</i>)</li><li>- Rácios e margens</li><li>- Fichas técnicas</li><li>• Controlo de vendas</li><li>- Registo e controlo de vendas</li><li>- Análises dos potenciais de venda</li><li>- Conciliação entre vendas e consumo</li><li>• Orçamentos</li><li>- Proveitos , custos e resultados</li><li>- Orçamento</li><li>- Previsão de vendas</li><li>- Histórico das vendas</li></ul>				
--	--	--	--	--

## Agrupamento de Escolas de Forte da Casa

### Ano Letivo de 2017-2018

#### Curso Profissional Técnico De Cozinha E Pastelaria

Planificação da Disciplina: Gestão e controle –código (8600)-11ºANO

Modulo <b>2</b>	Conteúdos Programáticos	Objetivos Específicos /Metas Curriculares	Estratégias/Recursos	Modalidades e Instrumentos de Avaliação	Nº de Aulas Previstas
<b>8600</b>  <b>Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação mútua e da disciplina</li> <li>• Estabelecimento de regras e métodos de trabalho</li> <li>• Apresentação dos critérios de avaliação</li> <li>• Conceito de empreendedorismo – múltiplos contextos e perfis de intervenção</li> <li>• Perfil do empreendedor</li> <li>• Fatores que inibem o Empreendedorismo</li> <li>• Ideia de negócio e projeto</li> <li>• Coerência do projeto pessoal / projeto empresarial</li> <li>Fases da definição do projeto</li> <li>Modalidades de trabalho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definir o conceito de empreendedorismo.</li> <li>• Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.</li> <li>• Identificar o perfil do empreendedor.</li> <li>• Reconhecer a ideia de negócio.</li> <li>• Definir as fases de um projeto.</li> <li>• Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios</li> <li>• Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diálogo orientado professor/aluno e aluno/aluno</li> <li>• Filmes e Documentários, relacionados com o tema</li> <li>• Exposição oral</li> <li>• Projeção com esquemas síntese</li> <li>• Análise de pequenos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A avaliação Observação dos alunos em sala de aula</li> <li>• Verificação dos trabalhos de casa</li> <li>• Participação nas atividades da aula</li> <li>• Avaliação formativa e sumativa com recurso a instrumentos diversificados</li> <li>• Participação oral</li> </ul>	<b>25h</b> <b>34 AULAS</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercado de trabalho visível e encoberto</li> <li>• Pesquisa de informação para procura de emprego</li> </ul> <p>Medidas ativas de emprego e formação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)</li> <li>• Rede de contactos</li> <li>• Curriculum vitae</li> <li>• Anúncios de emprego</li> <li>• Candidatura espontânea</li> <li>• Entrevista de emprego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar e seleccionar anúncios de emprego.</li> <li>• Conhecer as zonas de mercado de trabalho</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.</li> <li>• Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.</li> <li>• Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego</li> </ul>	<p>textos/notícias da imprensa regional e nacional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análise de textos em jornais, para responder a propostas de trabalho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabalho em grupo</li> <li>• Grelhas de registo de atitudes e de comportamentos</li> <li>• Grelhas de observação do trabalho individual e em grupo</li> <li>• Fichas de trabalho</li> <li>• Teste sumativo</li> </ul>	
--	---	--	---	--	--

## Agrupamento de Escolas de Forte da Casa

Ano Letivo de 2017-2018

Curso Profissional Técnico De Cozinha E Pastelaria

Planificação da Disciplina: Gestão e Controle -**Código(7844)-11ºANO**

Modulo <b>3</b>	Conteúdos Programáticos	Objetivos Específicos /Metas Curriculares	Estratégias/Recursos	Modalidades e Instrumentos de Avaliação	Nº de Aulas Previstas
<b>Gestão de equipas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organização do trabalho de equipa</li> <li>• Comunicar eficazmente com a equipa</li> <li>• Liderança               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Liderança de equipas: fenómenos e dinâmicas próprias, desafios e problemas específicos</li> <li>○ Diferentes preferências pessoais e o seu</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizar e gerir equipas de trabalho.</li> <li>• Comunicar e liderar equipas de trabalho</li> <li>• Identificar os diversos tipos de líderes</li> <li>• Conhecer o perfil dos diversos tipos de líderes e os seus resultados em termos de produtividade do trabalho.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leitura e interpretação de textos</li> <li>• Produção de textos orais e escritos</li> <li>• Inventariação de problemáticas através de materiais angariados pelos alunos e fornecidos pela profª</li> <li>• Recolha de informação na Internet Revistas Artigos</li> <li>• Fotocópias de textos de apoio à disciplina elaborados pelo prof.</li> <li>• Diálogo orientado professor /aluno e aluno/aluno</li> <li>• Exposição oral / trabalho de</li> </ul>	<p>Avaliação formativa e sumativa com recurso a instrumentos diversificados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Participação oral</li> <li>•Trabalho em grupo</li> <li>•Grelhas de registo de atitudes e de comportamentos</li> <li>•Grelhas de observação do trabalho individual e em grupo</li> <li>•Fichas de trabalho</li> <li>•Teste sumativo</li> </ul>	

	<p>impacto em funções de liderança</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Diferentes estilos de Liderança</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestão orientada para os resultados e para as pessoas</li> <li>• Técnicas de motivação e dinamização da equipa</li> <li>• Gestão de conflitos</li> <li>• Orientação da equipa para a mudança</li> <li>• Competências necessárias à coordenação de equipas</li> <li>• Estratégias de mobilização da equipa para um desempenho de excelência <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestão de situações problemáticas na equipa</li> <li>• Trabalho em equipa</li> <li>• Trabalho em equipa – implicações e especificidades</li> <li>• Excelência no trabalho em equipa</li> <li>• Diferenças interpessoais e o seu impacto no trabalho em equipa</li> <li>• Mobilização de recursos pessoais em função da equipa</li> <li>• Como ultrapassar impasses e obstáculos no trabalho em equipa</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes.</li> <li>• Reconhecer as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa.</li> </ul>	<p>grupo</p>		
--	--	---	--------------	--	--



