



**Informação a prestar aos encarregados de educação nos termos do nº 8, do artº 10º, do Despacho 17860/2007, de 13 de Agosto.**

## Disciplina: Gestão e Controlo - 12º E

CALENDARIZAÇÃO	MÓDULO 5 – CONTROLO DE CUSTOS 42 Horas/56 aulas
1º PERÍODO	<b>1. Introdução</b> 1.1. Causas do elevado custo de matérias-primas <b>2. Padrão de especificação das doses</b> 2.1. Definição das doses padrão <b>3. Padrão de rendimento dos produtos alimentares</b> 3.1. Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção 3.2. Valorização de matérias-primas e produtos alimentares
2º E 3º PERÍODOS	<b>4. Receitas padrão</b> 4.1. Elaboração de receitas padrão 4.2. Características valorativas de receitas padrão <b>5. A elaboração da ementa</b> 5.1. Tipos de ementa 5.2. Cuidados a ter na escolha dos pratos

Sátão, Setembro de 2015  
A professora

(Rosa Costa)