

DEPARTAMENTO DE ARTES
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)
Curso Profissional Técnico de Cozinha e Pastelaria

2.º Ano / Serviços Especiais de Cozinha e Pastelaria
COMPONENTE DA FORMAÇÃO TÉCNOLÓGICA

No final da disciplina os alunos deverão ter adquirido conhecimentos, procedimentos e atitudes que lhe permitam:

- Identificar e caracterizar os constituintes alimentares e as suas funções.
- Aplicar os princípios e fundamentos da nutrição e dietética na composição de ementas e iguarias.
- Preparar, Confeccionar, Empratar e Decorar pratos de cozinha e doçaria portuguesa.
- Preparar, Confeccionar, Empratar e Decorar produtos de acepipes, canapés e entradas.
- Preparar, Confeccionar, Empratar e Decorar produtos de origem marinha.
- Preparar, Confeccionar, Empratar e Decorar cremes e sopas.
- Preparar, Confeccionar, Empratar e Decorar produtos de caça e açougue.
- Cumprir as normas de higiene e segurança no manuseamento e manipulação dos alimentos - nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.

	DOMÍNIO	APRENDIZAGENS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/ TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO	
					PARCIA L	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	Cognitivo	4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética Identificar os princípios da alimentação racional. Caracterizar os constituintes alimentares e as suas funções. Caracterizar os fatores determinantes do comportamento alimentar. Aplicar os princípios fundamentais da dietética na confeção dos diferentes tipos de dietas, tendo em consideração o valor calórico e nutricional dos alimentos. Aplicar as regras da nutrição e dietética na composição de ementas.	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
				Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	

	4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa Elaborar fichas técnicas e capitações. Preparar pratos da cozinha tradicional portuguesa. Confeccionar pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições. Empratar e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
			Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	
	8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações. Preparar peixes e mariscos. Confeccionar peixes e mariscos e respectivas guarnições. Empratar e decorar peixes e mariscos. Acondicionar e conservar peixes e mariscos. Cumprir as normas de higiene e segurança.	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD))	30%	75%
			Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	
	4662 - Preparação e confeção de sopas Identificar diferentes tipos de sopas. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações. Preparar e confeccionar sopas regionais e internacionais. Empratar e decorar sopas. Acondicionar e conservar sopas. Cumprir as normas de higiene e segurança.	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
			Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	
	4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações. Preparar e Confeccionar acepipes e entradas sólidas. Empratar e decorar acepipes e entradas sólidas. Acondicionar acepipes e entradas sólidas. Cumprir as normas de higiene e segurança.	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD))	30%	75%
			Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	

		8292 - Preparação e confecção de carnes, aves e caça Elaborar fichas técnicas de acordo com as captações. Preparar carnes, aves e caça. Confecionar carnes, aves e caça e respetivas guarnições. Empratar e decorar carnes, aves e caça. Acondicionar e conservar carnes, aves e caça.	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
				Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	
		8293 - Preparação e confecção de doçaria tradicional Portuguesa Elaborar fichas técnicas. Preparar doces e bolos regionais e conventuais. Confecionar doces e bolos regionais e conventuais. Empratar e decorar doces e bolos regionais e conventuais.	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
				Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	
DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL	• Participação. (6%) • Autonomia. (6%) • Responsabilidade. (7%) • Cooperação. (6%)		A, B, C, D, E, F, G, H, I	- Observação direta - Grelhas de observação (1 por UFCD)		25%

Áreas de Competências do Perfil dos Alunos (ACPA):

A Linguagens e textos
B Informação e comunicação
C Raciocínio e resolução de problemas
D Pensamento crítico e pensamento criativo
E Relacionamento interpessoal

F Desenvolvimento pessoal e autonomia;
G Bem-estar, saúde e ambiente
H Sensibilidade estética e artística
I Saber científico, técnico e tecnológico
J Consciência e domínio do corpo

DIMENSÃO DA AVALIAÇÃO - CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO

DESCRITORES DE DESEMPENHO

18 a 20 valores	14 a 17 valores	10 a 13 valores	7 a 9 valores	1 a 6 valores
4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética Identifica plenamente os princípios da alimentação racional. Caracteriza todos os constituintes alimentares e as suas funções. Caracteriza plenamente os fatores determinantes do comportamento alimentar. Aplica todos os princípios fundamentais da dietética na confeção dos diferentes tipos de dietas, tendo em consideração o valor calórico e nutricional dos alimentos. Aplica todas as regras da nutrição e dietética na composição de ementas. 4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa Elabora fichas técnicas e capitações. Prepara plenamente pratos da cozinha tradicional portuguesa. Confeciona plenamente pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições. Emprata plenamente e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.	NÍVEL INTERMÉDIO	4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética Identifica os princípios da alimentação racional. Caracteriza os constituintes alimentares e as suas funções. Caracteriza os fatores determinantes do comportamento alimentar. Aplica os princípios fundamentais da dietética na confeção dos diferentes tipos de dietas, tendo em consideração o valor calórico e nutricional dos alimentos. Aplica as regras da nutrição e dietética na composição de ementas. 4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa Elabora fichas técnicas e capitações. Prepara pratos da cozinha tradicional portuguesa. Confeciona pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições. Emprata e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.	NÍVEL INTERMÉDIO	4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética Não identifica os princípios da alimentação racional. Não caracteriza os constituintes alimentares e as suas funções. Não caracteriza os fatores determinantes do comportamento alimentar. Não aplica os princípios fundamentais da dietética na confeção dos diferentes tipos de dietas, tendo em consideração o valor calórico e nutricional dos alimentos. Não aplica as regras da nutrição e dietética na composição de ementas. 4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa Não elabora fichas técnicas e capitações. Não prepara pratos da cozinha tradicional portuguesa. Não confeciona pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições. Não emprata e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.

8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos Elabora plenamente fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara peixes e mariscos. Confeciona plenamente peixes e mariscos e respetivas guarnições. Emprata e decora peixes e mariscos. Acondiciona plenamente e conserva peixes e mariscos. Cumprе todas as normas de higiene e segurança. 4662 - Preparação e confeção de sopas Identifica plenamente diferentes tipos de sopas. Elabora plenamente fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara plenamente e confeciona sopas regionais e internacionais. Emprata plenamente e decora sopas. Acondiciona plenamente e conserva sopas. Cumprе sempre as normas de higiene e segurança. 4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas Elabora plenamente fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara plenamente e confeciona acepipes e entradas sólidas. Emprata plenamente e decora acepipes e entradas sólidas. Acondiciona plenamente acepipes e entradas sólidas. Cumprе todas as normas de higiene e segurança.	NÍVEL INTERMÉDIO	8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara peixes e mariscos. Confeciona peixes e mariscos e respetivas guarnições. Emprata e decora peixes e mariscos. Acondiciona e conserva peixes e mariscos. Cumprе as normas de higiene e segurança. 4662 - Preparação e confeção de sopas Identifica diferentes tipos de sopas. Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara e confeciona sopas regionais e internacionais. Emprata e decora sopas. Acondiciona e conserva sopas. Cumprе as normas de higiene e segurança. 4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara e Confeciona acepipes e entradas sólidas. Emprata e decora acepipes e entradas sólidas. Acondiciona acepipes e entradas sólidas. Cumprе as normas de higiene e segurança.	NÍVEL INTERMÉDIO 8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos Não elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Não prepara peixes e mariscos. Não confeciona peixes e mariscos e respetivas guarnições. Não emprata e decora peixes e mariscos. Não acondiciona e conserva peixes e mariscos. Não cumprе as normas de higiene e segurança. 4662 - Preparação e confeção de sopas Não identifica diferentes tipos de sopas. Não elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Não prepara e confecionar sopas regionais e internacionais. Não emprata e não decora sopas. Acondiciona e conserva sopas. Não cumprе as normas de higiene e segurança. 4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas Não elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Não prepara nem confeciona acepipes e entradas sólidas. Não emprata nem decora acepipes e entradas sólidas. Não acondiciona acepipes e entradas sólidas. Não cumprе as normas de higiene e segurança.
--	--	---	---

8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça Elabora plenamente fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara plenamente carnes, aves e caça. Confeciona plenamente carnes, aves e caça e respetivas guarnições. Emprata plenamente e decora carnes, aves e caça. Acondiciona plenamente e conserva carnes, aves e caça. 8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa Elabora plenamente fichas técnicas. Prepara plenamente doces e bolos regionais e conventuais. Confeciona plenamente doces e bolos regionais e conventuais. Emprata plenamente e decora doces e bolos regionais e conventuais.	NÍVEL INTERMÉDIO	8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara carnes, aves e caça. Confeciona carnes, aves e caça e respetivas guarnições. Emprata e decora carnes, aves e caça. Acondiciona e conserva carnes, aves e caça. 8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa Elabora fichas técnicas. Prepara doces e bolos regionais e conventuais. Confeciona doces e bolos regionais e conventuais. Emprata e decora doces e bolos regionais e conventuais.	NÍVEL INTERMÉDIO	8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça Não elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Não prepara carnes, aves e caça. Não confeciona carnes, aves e caça e respetivas guarnições. Não emprata e decorar carnes, aves e caça. Não acondiciona e conserva carnes, aves e caça. 8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa Não elabora fichas técnicas. Não prepara doces e bolos regionais e conventuais. Não confeciona doces e bolos regionais e conventuais. Não emprata e decora doces e bolos regionais e conventuais.
--	--	---	--	--