

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

### Curso Profissional Técnico de Cozinha e Pastelaria

#### 2º 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.

	DOMINIO	APRENDIZAGENS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/ TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO	
					PARCIA L	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	Cognitivo	<b>4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética</b> 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%	
		<b>4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa</b> Elaborar fichas técnicas e captações. 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%	

	<b>8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos</b> 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%	
	<b>4662 - Preparação e confeção de sopas</b> 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%	
	<b>4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas</b> 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%	
	<b>8292 - Preparação e confecção de carnes, aves e caça</b> Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações. Preparar carnes, aves e caça. Confeccionar 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%	

		<b>8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa</b> Elaborar fichas técnicas. Preparar doces e bolos regionais e conventuais. Confeccionar 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		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participação. (6%)</li> <li>• Autonomia. (6%)</li> <li>• Responsabilidade. (7%)</li> <li>• Cooperação. (6%)</li> </ul>	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
<p><b>4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética</b>  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.</p> <p><b>4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa</b>  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.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p><b>4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética</b>  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.</p> <p><b>4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa</b>  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.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p><b>4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética</b>  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.</p> <p><b>4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa</b>  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.</p>

<p><b>8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos</b>  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.  Cumprir todas as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>4662 - Preparação e confeção de sopas</b>  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.  Cumprir sempre as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas</b>  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.  Cumprir todas as normas de higiene e segurança.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p><b>8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos</b>  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.  Cumprir as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>4662 - Preparação e confeção de sopas</b>  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.  Cumprir as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas</b>  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.  Cumprir as normas de higiene e segurança.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	
---	------------------	--	------------------	--

<p><b>8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça</b> Elabora plenamente fichas técnicas de acordo com as capacitações. 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.</p> <p><b>8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa</b> 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.</p>	<p><b>NÍVEL INTERMÉDIO</b></p>	<p><b>8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça</b> Elabora fichas técnicas de acordo com as capacitações. 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.</p> <p><b>8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa</b> 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.</p>	<p><b>NÍVEL INTERMÉDIO</b></p>	<p><b>8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça</b> Não elabora fichas técnicas de acordo com as capacitações. 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.</p> <p><b>8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa</b> 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.</p>
---	--------------------------------	--	--------------------------------	---