

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 acepices, 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	
				PARCIAL	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	<p>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.</p>	A, B, C, D, E, F, I	<p>Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)</p> <p>Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)</p>	<p>30%</p> <p>45%</p>	<p>75%</p> <p>75%</p>
	<p>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.</p>	A, B, C, D, E, F, I	<p>Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)</p> <p>Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)</p>	<p>30%</p> <p>45%</p>	<p>75%</p> <p>75%</p>

	<p>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.</p>	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD) Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	30% 45%	75%
	<p>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.</p>	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD) Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	30% 45%	75%
	<p>4668 - Preparação e confeção de acepices e entradas Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações. Preparar e Confeccionar acepices e entradas sólidas. Empratar e decorar acepices e entradas sólidas. Acondicionar acepices e entradas sólidas. Cumprir as normas de higiene e segurança.</p>	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD) Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	30% 45%	75%
	<p>8292 - Preparação e confecção de carnes, aves e caça Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações. Preparar carnes, aves e caça. Confeccionar carnes, aves e caça e respectivas guarnições. Empratar e decorar carnes, aves e caça. Acondicionar e conservar carnes, aves e caça.</p>	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD) Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	30% 45%	75%

		8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa 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%
DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL		<ul style="list-style-type: none"> ● Participação. (6%) ● Autonomia. (6%) ● Responsabilidade. (7%) ● Cooperação. (6%) 	A, B, C, D, E, F, G, H, I	Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	

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>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.</p> <p>4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa Elabora fichas técnicas e capitações. Prepara plenamente pratos da cozinha tradicional portuguesa. Confecciona plenamente pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições. Emprata plenamente e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>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.</p> <p>4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa Elabora fichas técnicas e capitações. Prepara pratos da cozinha tradicional portuguesa. Confecciona pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições. Emprata e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>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.</p> <p>4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa Não elabora fichas técnicas e capitações. Não prepara pratos da cozinha tradicional portuguesa. Não confecciona pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições. Não emprata e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.</p>

<p>8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça Elabora plenamente fichas técnicas de acordo com as captações. Prepara plenamente carnes, aves e caça. Confecciona 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>8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa Elabora plenamente fichas técnicas. Prepara plenamente doces e bolos regionais e conventuais. Confecciona plenamente doces e bolos regionais e conventuais. Emprata plenamente e decora doces e bolos regionais e conventuais.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça Elabora fichas técnicas de acordo com as captações. Prepara carnes, aves e caça. Confecciona carnes, aves e caça e respetivas guarnições. Emprata e decora carnes, aves e caça. Acondiciona e conserva carnes, aves e caça.</p> <p>8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa Elabora fichas técnicas. Prepara doces e bolos regionais e conventuais. Confecciona doces e bolos regionais e conventuais. Emprata e decora doces e bolos regionais e conventuais.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça Não elabora fichas técnicas de acordo com as captações. Não prepara carnes, aves e caça. Não confecciona 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>8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa Não elabora fichas técnicas. Não prepara doces e bolos regionais e conventuais. Não confecciona doces e bolos regionais e conventuais. Não emprata e decora doces e bolos regionais e conventuais.</p>
---	-------------------------	--	-------------------------	---