

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

Curso Profissional Técnico de Cozinha e Pastelaria

1º Ano / Serviços Especiais de Cozinha e Pastelaria (SECP)

COMPONENTE DA FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

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

- Aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios;
- Aplicar técnicas de planeamento da produção (*mise en place*) do serviço de cozinha/pastelaria;
- Confeccionar molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações;
- Confeccionar massas base de cozinha e respetivas aplicações;
- Confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações;
- Executar as principais preparações e confeções base de cozinha;
- 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	Cognitivo	8283 - Organização de Cozinha Identificar a organização e as regras de funcionamento da cozinha. Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares. Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha.	A, B, C, E, F, G, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
		8239 - Matérias-Primas Alimentares Identificar e reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação. Identificar os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas. Reconhecer os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados. Aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.		Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	

		4667- Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha Identificar molhos e fundos de cozinha; Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações; Preparar molhos e fundos de cozinha; Confeccionar molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.	A, B, C, D, F, G, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
				Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	
		8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha Identificar massas base de cozinha. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações. Preparar massas base de cozinha. Confeccionar massas base de cozinha e respetivas aplicações.	A, B, C, D, F, G, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
				Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	
		8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria Identificar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações. Preparar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. Confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações.	A, B, C, D, F, G, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
				Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	
		8289 - Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place Preparar as condições para a execução do serviço de cozinha /pastelaria. Aplicar as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha /pastelaria. Cumprir as normas de higiene e segurança.	A, B, C, D, F, G, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
				Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	

		8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha Executar as principais preparações de base de cozinha. Executar as principais confeções de base de cozinha.	A, B, C, D, F, G, 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"> • 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

DESCRIPTORIOS DE DESEMPENHO

18 a 20 valores	14 a 17 valores	10 a 13 valores	7 a 9 valores	1 a 6 valores
<p>8283 - Organização de Cozinha Identifica plenamente a organização e as regras de funcionamento da cozinha. Identificar todos os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares. Identifica todos os procedimentos inerentes à produção na cozinha.</p> <p>8239 - Matérias-Primas Alimentares Identifica plenamente e reconhece a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação. Identifica plenamente os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas. Reconhece perfeitamente os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados. Aplica todos os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.</p> <p>4667- Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha Identifica plenamente molhos e fundos de cozinha; Elabora plenamente fichas técnicas de acordo com as capitações; Prepara perfeitamente molhos e fundos de cozinha; Confecciona todos os molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>8283 - Organização de Cozinha Identifica a organização e as regras de funcionamento da cozinha. Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares. Identifica os procedimentos inerentes à produção na cozinha.</p> <p>8239 - Matérias-Primas Alimentares Identifica e reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação. Identifica os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas. Reconhece os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados. Aplica os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.</p> <p>4667- Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha Identifica molhos e fundos de cozinha; Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações; Prepara molhos e fundos de cozinha; Confecciona molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>8283 - Organização de Cozinha Não identifica a organização e as regras de funcionamento da cozinha. Não identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares. Não identifica os procedimentos inerentes à produção na cozinha.</p> <p>8239 - Matérias-Primas Alimentares Não identifica e reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação. Não identifica os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas. Não reconhece os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados. Não aplica os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.</p> <p>4667- Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha Não identifica molhos e fundos de cozinha; Não elabora fichas técnicas de acordo com as capitações; Não prepara molhos e fundos de cozinha; Não confecciona molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</p>

<p>8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha Identifica plenamente massas base de cozinha. Elabora perfeitamente fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara perfeitamente massas base de cozinha. Confeciona plenamente massas base de cozinha e respetivas aplicações.</p> <p>8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria Identifica perfeitamente massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara plenamente massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. Confeciona perfeitamente massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações.</p> <p>8289 - Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place Prepara plenamente as condições para a execução do serviço de cozinha /pastelaria. Aplica todas as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha /pastelaria. Cumprir todas as normas de higiene e segurança.</p> <p>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha Executa plenamente as principais preparações de base de cozinha. Executa plenamente as principais confeções de base de cozinha.</p>	<p>NÍVEL INTERMÉDIO</p>	<p>8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha Identifica massas base de cozinha. Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara massas base de cozinha. Confeciona massas base de cozinha e respetivas aplicações.</p> <p>8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria Identifica massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Prepara massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. Confeciona massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações.</p> <p>8289 - Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place Prepara as condições para a execução do serviço de cozinha /pastelaria. Aplica as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha /pastelaria. Cumprir as normas de higiene e segurança.</p> <p>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha Executa as principais preparações de base de cozinha. Executa as principais confeções de base de cozinha.</p>	<p>NÍVEL INTERMÉDIO</p>	<p>8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha Não identifica massas base de cozinha. Não elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Não prepara massas base de cozinha. Não confeciona massas base de cozinha e respetivas aplicações.</p> <p>8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria Não identifica massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. Não elabora fichas técnicas de acordo com as capitações. Não prepara massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. Não confeciona massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações.</p> <p>8289 - Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place Não prepara as condições para a execução do serviço de cozinha /pastelaria. Não aplica as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha /pastelaria. Não cumpre as normas de higiene e segurança.</p> <p>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha Não executa as principais preparações de base de cozinha. Não executa as principais confeções de base de cozinha.</p>
---	-------------------------	---	-------------------------	--