

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

Curso Profissional Técnico de Cozinha e Pastelaria

1º Ano / Tecnologias de Produção e Gestão

COMPONENTE DA FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

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

- Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.
- Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos.
- Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.
- Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.

	DOMINIO	APRENDIZAGENS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/ TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO	
					PARCIA L	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	Cognitivo	7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos. Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos. Identificar as normas de conservação no armazenamento. Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/ equipamentos e instalações. Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.	A, B, C, D, F, G, I, J	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
				Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	
		8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração. Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos. Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração. Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.	A, B, C, E, F, G, I, J	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	<ul style="list-style-type: none"> - 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>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração Identifica plenamente procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos. Identifica todas as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos. Identifica todas as normas de conservação no armazenamento. Reconhece plenamente a importância da limpeza e desinfecção dos alimentos, utensílios/ equipamentos e instalações. Reconhece plenamente a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</p> <p>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração Identifica plenamente as normas e procedimentos de segurança na restauração. Aplica plenamente as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos. Reconhece plenamente a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração. Aplica plenamente procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração Identifica procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos. Identifica as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos. Identifica as normas de conservação no armazenamento. Reconhece a importância da limpeza e desinfecção dos alimentos, utensílios/ equipamentos e instalações. Reconhece a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</p> <p>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração Identifica as normas e procedimentos de segurança na restauração. Aplica as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos. Reconhece a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração. Aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração Não identifica procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos. Não identifica as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos. Não identifica as normas de conservação no armazenamento. Não reconhece a importância da limpeza e desinfecção dos alimentos, utensílios/ equipamentos e instalações. Não reconhece a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</p> <p>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração Não identifica as normas e procedimentos de segurança na restauração. Não aplica as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos. Não reconhece a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração. Não aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.</p>