

**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	
				PARCIAL	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	<b>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração</b> 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%
	<b>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</b> 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/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	75%

<b>DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL</b>	<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)	<b>25%</b>
---	---	------------------------------	--	------------

**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>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração</b>  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 desinfeção dos alimentos, utensílios/ equipamentos e instalações.  Reconhece plenamente a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</p> <p><b>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</b>  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>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração</b>  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 desinfeção dos alimentos, utensílios/ equipamentos e instalações.  Reconhece a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</p> <p><b>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</b>  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>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração</b>  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 desinfeção dos alimentos, utensílios/ equipamentos e instalações.  Não reconhece a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</p> <p><b>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</b>  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>