

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

Curso Profissional Técnico de Cozinha e Pastelaria

2º 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:

- Aplicar os procedimentos relacionados com o **cálculo** de custos e gestão de Fichas Técnicas.
- Elaborar Fichas Técnicas de Produção, Gestão e mistas.
- Valorizar Fichas Técnicas.
- Preparar e criar cartas e ementas.
- Reconhecer a importância e influência da cozinha francesa na gastronomia.
- Identificar e caracterizar os produtos gastronómicos nacionais e regionais.
- Compreender a evolução, e o contexto da gastronomia enquanto património cultural.
- Relacionar os hábitos e culturas alimentares com as principais tendências gastronómicas.

DOMÍNIO	APRENDIZAGENS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/ TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO	
				PARCIAL	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas Calcular capitações adequadas a diferentes serviços. Realizar o Teste do Cortador. Elaborar e valorizar fichas técnicas. Elaborar cartas e ementas.	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
	8331 - Gastronomia e cultura Reconhecer a importância e influência da cozinha francesa na gastronomia. Identificar a evolução, desenvolvimento e impacto da gastronomia enquanto património cultural. Identificar e caracterizar os produtos gastronómicos nacionais. Caracterizar os principais vinhos portugueses. Relacionar os hábitos e culturas alimentares com as principais tendências gastronómicas. Analisar os efeitos da globalização na gastronomia portuguesa.	A, B, C, D, E, F, I	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	<p>- Observação direta - Grelhas de observação (1 por UFCD)</p>	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>O aluno elabora e valoriza, facilmente, cartas, ementas e fichas técnicas de acordo com as capitações adequadas a diferentes tipos de serviços;</p> <p>O aluno valoriza, sempre, os produtos alimentares enquanto recursos vitais findáveis e aos quais nem toda a população mundial tem acesso;</p> <p>O aluno reconhece, facilmente, a importância e influência da cozinha francesa na gastronomia mundial;</p> <p>O aluno identifica, com facilidade, os produtos gastronómicos nacionais, regionais e locais;</p> <p>O aluno reconhece, sempre, o contributo do passado para atualidade gastronómica, valorizando o património histórico e cultural nacional, regional e local, enquanto cruzamento de múltiplas interações;</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>O aluno elabora e valoriza, de modo satisfatório, cartas, ementas e fichas técnicas de acordo com as capitações adequadas a diferentes tipos de serviços;</p> <p>O aluno valoriza, os produtos alimentares enquanto recursos vitais findáveis e aos quais nem toda a população mundial tem acesso;</p> <p>O aluno reconhece, frequentemente, a importância e influência da cozinha francesa na gastronomia mundial;</p> <p>O aluno identifica, razoavelmente, os produtos gastronómicos nacionais, regionais e locais;</p> <p>O aluno reconhece, razoavelmente, o contributo do passado para atualidade gastronómica, valorizando o património histórico e cultural nacional, regional e local, enquanto cruzamento de múltiplas interações;</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>O aluno demonstra dificuldade em elaborar e valoriza, facilmente, cartas, ementas e fichas técnicas de acordo com as capitações adequadas a diferentes tipos de serviços;</p> <p>O aluno desvaloriza, os produtos alimentares enquanto recursos vitais findáveis e aos quais nem toda a população mundial tem acesso;</p> <p>O aluno não reconhece, facilmente, a importância e influência da cozinha francesa na gastronomia mundial;</p> <p>O aluno não identifica, os produtos gastronómicos nacionais, regionais e locais;</p> <p>O aluno não reconhece, o contributo do passado para atualidade gastronómica, valorizando o património histórico e cultural nacional, regional e local, enquanto cruzamento de múltiplas interações;</p>