

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

Ensino Profissional – Componente Técnica

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA

(a **avaliação modular** decorre da aplicação dos critérios específicos e respetivos instrumentos, abaixo apresentados)

Componente: Técnica

Disciplina: **Tecnologia Alimentar /Gestão e Controlo(11º e 12º ano)**

Aprendizagens: Conhecimentos, Capacidades e Atitudes

Domínios

Fonte: Aprendizagens Essenciais

1. Empreendedorismo: desenvolverem competências empreendedoras, a agirem sobre oportunidades, a gerarem ideias e a transformá-las em valor para os outros. O valor criado pode ser social, financeiro ou cultural. Estas competências referem-se a criatividade, pensamento crítico, resolução de problemas, iniciativa, perseverança, trabalho colaborativo, planejar, gerir projetos.
2. Mundo do Trabalho: conhecer, refletir e problematizar conceitos essenciais relacionados com: trabalho digno; segurança e saúde no trabalho; trabalho, igualdade de oportunidades e não discriminação; fatores individuais e fenómenos de grupo numa organização; transição para o mercado de trabalho
3. Saúde e segurança alimentar: Orientar, controlar e executar as tarefas inerentes aos processos de preparação, transformação e conservação de produtos alimentares

INSTRUMENTOS

Avaliação de desempenho formal - 45%

Avaliação com registo escrito

Conhecimentos e Capacidades – 35%

1. Teste/s escrito;
2. Produção escrita para avaliação formal ;
3. Trabalho/s escrito/s orientados para trabalho autónomo e/ou verificação de conhecimentos e aptidões, considerados essenciais e identificados no perfil profissional associado à respetiva qualificação.

Interação em aula– 10%

Conhecimentos, Capacidades e Atitudes Trabalho desenvolvido em aula, individual e/ou de grupo (produção escrita e/ou oral específica);
Empenho; espírito crítico; iniciativa; comunicação; relação interpessoal; Autonomia.

Avaliação de desempenho processual - 40%

Participação e Motivação - 20%

Está atento;
Intervém adequadamente;
Demonstra curiosidade face a fenómenos e situações abordados;
Revela persistência;

Aquisição, compreensão e utilização de dados, conceitos, modelos e teorias
- 10%

INSTRUMENTOS (Continuação)

Desenvolvimento de destrezas cognitivas em associação com o incremento do trabalho prático (saber fazer) - 10%

Aferição exclusiva de atitudes e valores – 15%

Relação Interpessoal/ Cooperação- 5%

Interage ativamente com os outros;
Partilha tarefas;
Respeita as ideias dos outros;
Apresenta um ritmo de trabalho adequado aos objetivos das atividades.

Atitude e Comportamento - 10%

Pedir permissão para falar e esperar a sua vez para intervir.
Participar ordeira e oportunamente nas actividades da aula.
Falar baixo e utilizar uma linguagem adequada, demonstrando boa educação.
Estar atento/a às actividades da aula, às indicações dos professores e às intervenções dos colegas.
Solicitar esclarecimento de dúvidas, quando necessário.
Fazer sugestões que contribuam para incentivar o interesse pela disciplina.
Não utilizar telemóvel ou qualquer outro tipo de equipamento multimédia pessoal que possa perturbar a aula.
Entrar e sair, ordeiramente, da sala de aula.

Registos do docente/grelhas de observação

- Postura;
- Pontualidade;
- Respeito por perspetivas e valores diferenciados;
- Desenvolvimento e concretização de projetos (nomeadamente, de ligação entre a escola, a comunidade e envolvente laboral).

Notas:

- 1.A listagem de instrumentos de avaliação não implica a utilização de todos eles num determinado módulo.
- 2.A ponderação a atribuir a cada um dos instrumentos será igual e em função do número de instrumentos utilizados.

PERFIL de desempenho

O aluno deste curso, ao longo da sua aprendizagem na disciplina e considerando a especificidade do seu perfil profissional associado à respetiva qualificação, mostra:

1. Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha/pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente..
2. Organizar a cozinha aplicando as normas do sistema de higiene e segurança alimentar (HACCP).
3. Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional.
4. Demonstrar rigor e responsabilidade no cumprimento das normas e procedimentos de segurança e higiene alimentar.
5. Aplicar as normas e procedimentos adequados em caso de acidente ou de emergência.
6. Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional.
7. Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerância e intoxicação alimentares.
8. Demonstrar adaptabilidade e flexibilidade a novas situações (diferentes clientes, produtos, contextos de trabalho e a. tendências de mercado).
9. Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
10. Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
11. Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
12. Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
13. Coordenar equipas de trabalho.
14. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
15. Controlar os custos de alimentos.
16. Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
17. Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

Ensino Profissional – Componente Técnica

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA

PERFIL PROFISSIONAL associado à respetiva qualificação:


1. Técnico de Cozinha/Pastelaria: planejar, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

UFCD	Áreas de competências do perfil dos alunos (ACPA)									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
7731		X	X	X	X	X	X		X	
8211		X	X	X	X	X	X		X	
4665		X	X	X	X	X	X		X	
7844		X	X	X	X	X	X		X	
8286		X	X	X	X	X	X		X	
8260		X	X	X	X	X	X		X	

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.

Nota: as dez áreas de competência do perfil dos alunos serão trabalhadas durante o ciclo de estudos.

Aprendizagens Essenciais / Descritores:	
Empreendedorismo	<p>Aplicar os procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário.</p> <p>Fixar os preços de venda na ementa.</p> <p>Proceder ao controlo das vendas.</p> <p>Calcular os proveitos, custos e resultados das vendas</p>
Mundo do Trabalho	<p>Organizar e gerir equipas de trabalho.</p> <p>Comunicar e liderar equipas de trabalho.</p> <p>Identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes.</p> <p>Reconhecer as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa.</p> <p>tender e acolher o cliente.</p> <p>Aplicar técnicas de venda.</p> <p>Articular com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes.</p> <p>Gerir reclamações.</p>
Saúde e segurança alimentar	<p>Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração.</p> <p>Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.</p> <p>Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.</p> <p>Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional. Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.</p> <p>Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.</p> <p>Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.</p>

	<p style="text-align: center;">CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO Ensino Profissional – Componente Técnica</p> <p>CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA</p>
	<p>Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.</p> <p>Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</p>

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

Ensino Profissional – Componente Técnica

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA

Escrita	<p>Escrever sínteses, exposições sobre um tema e apreciações críticas, respeitando as marcas de género.</p> <p>Planificar o texto a escrever, após pesquisa e seleção de informação pertinente.</p> <p>Redigir o texto com domínio seguro da organização em parágrafos e dos mecanismos de coerência e de coesão textual.</p> <p>Editar os textos escritos, em diferentes suportes, após revisão, individual ou em grupo, tendo em conta a adequação, a propriedade vocabular e a correção linguística.</p> <p>Respeitar os princípios do trabalho intelectual: identificação das fontes utilizadas, cumprimento das normas de citação, uso de notas de rodapé e referência bibliográfica.</p>
Gramática	<p>Conhecer a origem, a evolução e a distribuição geográfica do Português no mundo. Reconhecer processos fonológicos que ocorrem no português (na evolução e no uso).</p> <p>Analisar com segurança frases simples e complexas (identificação de constituintes e das respetivas funções sintáticas, incluindo complemento do nome e do adjetivo, divisão e classificação de orações, incluindo orações subordinadas substantivas relativas).</p> <p>Reconhecer valores semânticos de palavras considerando o respetivo étimo.</p> <p>Explicitar o significado das palavras com base na análise dos processos de formação.</p> <p>Usar de modo intencional diferentes valores modais atendendo à situação comunicativa (epistémicos, deonticos e apreciativos).</p> <p>Reconhecer a anáfora como mecanismo de coesão e de progressão do texto.</p> <p>Relacionar situações de comunicação, interlocutores e registos de língua (grau de formalidade, relação hierárquica entre os participantes, modo oral ou escrito da interação), tendo em conta os diversos atos de fala.</p>