

Informação Prova de Avaliação Extraordinária

Curso Profissional Técnico/a de:	Cozinha / Pastelaria
Disciplina de:	Serviço de Cozinha e Pastelaria
Ano(s) de escolaridade:	10º e 11º anos
Tipo de Prova:	Escrita / Prática
Duração:	90 minutos / 120 minutos

INTRODUÇÃO

Este documento tem como principais finalidades, enumerar e divulgar as características da prova de avaliação extraordinária da disciplina de Serviço de Cozinha e Pastelaria, junto dos alunos interessados. As informações constantes, neste documento, podem ser utilizadas na criação de uma ou mais provas por disciplina / módulos.

O conteúdo deste documento está organizado segundo os itens seguintes:

- Objeto de avaliação;
- Conteúdos por módulo;
- Caracterização da prova;
- Critérios de classificação;
- Material autorizado.

1. OBJETO DE AVALIAÇÃO

A prova de avaliação extraordinária tem por referência o Programa da disciplina de Serviço de Cozinha e Pastelaria, na Componente de Formação Técnica do Curso Profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, (iniciado em 2022/23), tendo por base a planificação da referida disciplina.

A prova terá um peso de 100% na avaliação do módulo, sendo que poderão ser consideradas as classificações obtidas pelo aluno durante a lecionação do módulo, ainda que a lecionação deste tenha decorrido num ano letivo anterior ao atual, "Quando existirem elementos de avaliação relativos ao percurso do aluno na disciplina". (Ponto 6, Art.º 18º, Época de Avaliação Extraordinária, anexo 4 do Regulamento Interno do AECM).

2. Conteúdos por UFCD

8284 - Preparação e confeção de massas de base de cozinha-Exame Prático

Conteúdos Essenciais

-Principais massas base de cozinha/pastelaria: Massa de crepes; Massa de fartos; Massa folhada; Massa lêveda
Massa quebrada; Massa tenra; Massa vinhé.

-Tecnologia de matérias-primas

Composições

Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de massas base de cozinha

Manuseamento e preparação de utensílios e material

Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas,
preparados industriais

Processo de confeção de massas base e respetivas aplicações

Controlo de qualidade do processo de fabrico

Preparação

Confeção

Produtos finais

Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Normas de higiene e segurança

3. Caracterização da prova escrita/prática

A prova é cotada para 200 pontos e constituída por 1 grupo de itens.

O grupo de itens pode ter como suporte um ou mais documentos, como, por exemplo, textos, tabelas de dados, gráficos e mapas.

A prova reflete uma visão integradora e articulada dos diferentes conteúdos programáticos da disciplina.

A sequência dos itens pode não corresponder à sequência dos conteúdos do módulo.

4. Critérios de Classificação

- A classificação a atribuir a cada resposta resulta da aplicação dos critérios de classificação apresentados para cada item e é expressa por um número inteiro.
- Deverá ser atribuída a cotação zero a respostas ilegíveis e/ou ambíguas.
- As respostas ilegíveis ou que não possam ser claramente identificadas são classificadas com zero pontos. No entanto, em caso de omissão ou de engano na identificação de uma resposta, esta pode ser classificada se for possível identificar inequivocamente o item a que diz respeito.
- Se o aluno responder a um mesmo item mais do que uma vez, não eliminando inequivocamente a(s) resposta(s) que não deseja que seja(m) classificada(s), deve ser considerada apenas a resposta que surgir em primeiro lugar.
- São atribuídas as cotações máxima, intermédia ou nula, conforme o desempenho do aluno na resposta seja total, parcial ou nulo.
- É atribuída a pontuação total para respostas inequivocamente corretas. Para além disso serão graduadas outras respostas de acordo com o seu grau de correção, o rigor dos conceitos. A utilização adequada da terminologia e a adequação da resposta solicitada na pergunta.
- Questão de escolha múltipla - A cotação total do item só é atribuída às respostas que apresentem de forma inequívoca a única opção correta. São classificadas com zero pontos as respostas em que seja assinalada: – uma opção incorreta; – mais do que uma opção. Não há lugar a classificações intermédias
- Associação - A classificação é atribuída de acordo com o nível de desempenho. Considera-se incorreta qualquer associação que relacione um elemento de um dado conjunto com mais do que um elemento do outro conjunto.
- Ordenação - A cotação do item só é atribuída às respostas em que a sequência apresentada esteja integralmente correta e completa. Todas as outras respostas são classificadas com zero pontos.

- Resposta curta - As respostas corretas são classificadas com a cotação total do item. As respostas incorretas são classificadas com zero pontos. Não há lugar a classificações intermédias. Se a resposta contiver elementos contraditórios, deve ser classificada com zero pontos.
- Resposta restrita - A classificação das respostas será feita tendo em conta a organização dos conteúdos e a utilização de terminologia científica adequada.
- Itens de construção - uma resposta correta deve apresentar: – a clareza das respostas e solidez dos conhecimentos demonstrados; – os conteúdos relevantes de forma completa, articulada e coerente; – uma utilização adequada da terminologia.
- A classificação das respostas aos itens de construção centra-se nos tópicos de referência (e respetivos aspetos relevantes), tendo em conta a organização dos conteúdos e a utilização de linguagem científica adequada. Caso as respostas contenham elementos contraditórios, são considerados para efeito de classificação apenas os tópicos que não apresentem esses elementos.
- Realização de cálculos - a classificação a atribuir à resposta resulta da soma das pontuações obtidas em cada etapa de resolução, tendo em conta o critério específico de classificação. Se a resposta apresentar apenas o resultado final, não incluindo a expressão de cálculo utilizada, os cálculos efetuados e as justificações e / ou conclusões solicitadas, é classificada com zero pontos. Qualquer processo de resolução cientificamente correto, ainda que não previsto nos critérios específicos, deve ser considerado para efeito de classificação, desde que adequado ao solicitado.
- A classificação da prova prática é avaliada segundo os itens:
 - Regras de higiene pessoal e profissional
 - Organização e método
 - Preparação e confeção
 - Desempenho técnico
 - Empratamento
 - Qualidade do produto finalSão atribuídas as cotações máxima, intermédia ou nula, conforme o desempenho do aluno em cada item enunciado.

5. Material autorizado

Caneta ou esferográfica de tinta indelével, de cor azul ou preta.

Calculadora não alfanumérica e não programável.

Farda completa fornecida pela escola

Folha de modelo oficial, fornecida pela escola, para registo das respostas.

AE Castelo da Maia, 25 de março de 2025

Os professores,

Paulo Correia.