CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO DE SERVIÇO DE COZINHA E PASTELARIA – ENSINO PROFISSIONAL
ANO LETIVO 2022/2023

	APRENDIZAGENS ESPECÍFICAS	DESCRITORES DO PERFIL DOS ALUNOS (1)	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO (PRI)	PONDERAÇÃO (%)	
DOMÍMIO DOS CONHECIMENTOS E CAPACIDADES	**Conhecimento, raciocínio e resolução de problemas** • Transformar a informação em conhecimento utilizando recursos diversos. • Adquirir, compreender e aplicar os conhecimentos previstos nas planificações da disciplina e ano de escolaridade. • Explorar acontecimentos, atuais ou históricos, que documentam a natureza do conhecimento no setor da Restauração e bebidas. • Pesquisar, selecionar e sistematizar informações, integrando saberes prévios, para construir novos conhecimentos. • Analisar, interpretar, relacionar, articular e mobilizar os conhecimentos, na resolução de situações-problema. • Aplicar conhecimentos/aprendizagens a novas situações, formulando opiniões e críticas fundamentadas. **Trabalho Prático** • Aplicar as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha/pastelaria.	Conhecedor / Sabedor / Culto / Informado (A,B,C,I) Indagador / Investigador (B,C,D,F,I) Crítico / Analítico (A,B,C,D,E,G,H,I) Criativo (A,C,D,F,I)	-Ficha globalizante/Projeto. - Fichas de trabalho. - Apresentações. - Relatórios. - Participação na aula. - Questionários. -Trabalhos/projetos (DAC), atividades individuais, de pares ou de grupo. - Observação direta.	**60%** **30%**	**90%**

	• Construir explicações baseadas em conceitos e evidências, obtidas através da realização de atividades diversificadas e planeadas para procurar responder a problemas formulados. • Efetuar corretamente os registos necessários à avaliação do trabalho executado, de modo a estabelecer conclusões, integrando saberes prévios para construir novos conhecimentos. • Identificar e manipular corretamente os materiais/equipamentos e executar técnicas e procedimentos específicos da disciplina. • Respeitar as regras de segurança e de higiene na cozinha. • Identificar as normas de higiene pessoal. **Comunicação em Cozinha e Pastelaria** • Usar e representar de forma rigorosa, articulada e consistente, o conhecimento e a linguagem, expressos em diferentes tipos de suporte. • Mobilizar o discurso argumentativo (oral e escrito) para formular, comunicar e debater opiniões fundamentadas. • Comunicar resultados de Projeto, nomeadamente do Domínio de Autonomia Curricular (DAC), se aplicável.				
DOMÍNIO DAS	**Relacionamento interpessoal** Cumpre as regras da sala de aula/cozinha. Demonstra respeito por si próprio e pelos outros. Evidencia empatia (sabe ouvir; está atento; colabora com espírito de partilha e de entreajuda). Realiza as atividades propostas.	Respeitador da diferença/do outro (A, B, E, F, H).	- Trabalhos de pares/grupo. - Registos de atitudes e com- portamentos.		**10%**

		Cuidador de si/do outro (B, E, F, G). Participativo/ Colaborador (B, C, D, E, F). Responsável/ Autónomo (C, D, E, F, G, I, J).	- Observação direta em aula		

Observações:

1- **Áreas de Competências do Perfil dos Alunos**: **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.

2- No ensino secundário a avaliação é expressa na escala de zero a vinte valores.

Níveis / Descritores de desempenho	
N5 (18 a 20 valores)	O aluno manifesta grande facilidade em atingir e aplicar os descritores específicos do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória, aprendizagens transversais e atitudes e valores.
N4 (14 a 17 valores)	O aluno manifesta facilidade em atingir os descritores específicos do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória, aprendizagens transversais e atitudes e valores.
N3 (10 a 13 valores)	O aluno atinge de forma suficiente os descritores específicos do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória, aprendizagens transversais e atitudes e valores.
N2 (5 a 9 valores)	O aluno manifesta dificuldades em atingir a maioria dos descritores específicos do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória, aprendizagens transversais e atitudes e valores.
N1 (0 a 4 valores)	O aluno manifesta lacunas graves nos descritores específicos do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória, aprendizagens transversais e atitudes e valores.

O Departamento de Ciências Experimentais