

## Planificações simplificadas 10L- Técnico de Cozinha / Pastelaria



Cofinanciado pela  
União Europeia



DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
		Horas	Tempos	Início	Fim	Objetivos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação
<b>Área de Integração</b>	<b>Módulo I *</b> 1.2 Pessoa e Cultura 4.1 A identidade Regional 9.3 A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no Mundo	37,5	50	13/09/2024	28/03/2025	Conhecimentos e capacidades Valores e atitudes (responsabilidade, comunicação, autoavaliação/ autorregulação)	100% (60% conhecimento e capacidades; 40% atitudes e valores)	1 Teste de avaliação/Trabalho de pesquisa (grupo e individual); 1 Questões aula/Atividade prática
	<b>Módulo II *</b> 3.2. Filhos do Sol 4.3. Desequilíbrios Regionais 7.2. Um desafio global: o desenvolvimento sustentável	37,5	50	04/04/2025	20/06/2025	Conhecimentos e capacidades Valores e atitudes (responsabilidade, comunicação, autoavaliação/ autorregulação)	100% (60% conhecimento e capacidades; 40% atitudes e valores)	Observação direta Rúbrica de Autoavaliação /Autorregulação
	*(Cada módulo é composto por um tema da área 1 – A Pessoa; da área 2 – A Sociedade e da área 3 – O Mundo)							

DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
		Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de avaliação
Tecnologias da Informação e Comunicação	<b>Módulo base 1</b> - Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	20	28	12/09/2024	28/10/2024	Conhecimentos e capacidades	60%	Rubrica de trabalho Rubrica de trabalho
	<b>Módulo base 2</b> - Organização e Tratamento de Dados	30	40	31/10/2024	23/01/2025			
	<b>Módulo opcional 4</b> - Aquisição e Tratamento de Imagem	25	33	27/01/2025	27/03/2025	Valores e atitudes	40%	Rubrica de trabalho e atitudes
	<b>Módulo opcional 3</b> - Criação de Páginas Web	25	33	27/03/2025	12/06/2025			

DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
		Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de r de informaço
Economia	<b>Módulo 1</b> – Mercados de Bens e Serviços e de Fatores Produtivos	18	24	16/09/2024	22/10/2024	Conhecimentos e capacidades	70%	- Teste de avalia Questão au - Atividade Prá
						Valores e atitudes	30%	Rubrica dos val atitudes
	<b>Módulo 2</b> – Agentes Económicos e Atividades Económicas	33	44	28/10/2024	21/01/2025	Conhecimentos e capacidades	70%	- Teste de avalia Questão au - Atividade Prá
						Valores e atitudes	30%	Rubrica dos val atitudes
	<b>Módulo 3</b> – Agentes Económicos e atividades Económicas	24	32	27/01/2025	25/03/2025	Conhecimentos e capacidades	70%	- Teste de avalia /Questão au - Atividade Prá
						Valores e atitudes	30%	Rubrica dos val atitudes
	<b>Módulo 4</b> – Moeda e Financiamento da Atividade Económica	25	33	31/03/2024	16/06/2025	Conhecimentos e capacidades	70%	- Teste de avalia Questão au - Atividade Prá
						Valores e atitudes	30%	- Teste de avalia Atividade Prá

DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
		Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação
Educação Física	Módulo 1 – Jogos Desportivos Coletivos I	12	16	17/09/2024	05/11/2024	Conhecimentos e capacidades	80%	Grelhas de observação e registo
	Módulo 4 – Ginástica I	9	12	12/11/2024	17/12/2024			Apresentação Oral
	Módulo 7 – Atletismo/Desportos de Raquetes/Patinagem I	9	12	07/01/2025	11/02/2025			Atividades de expressão corporal
	Módulo 10 – Dança I	8	11	18/02/2025	01/04/2025			Atividades práticas
	Módulo 13 – Aptidão Física	6	8	01/04/2025	13/05/2025			Observação direta
	Módulo 14 – Atividade Física/Contextos de Saúde I	6	8	13/05/2025	04/06/2025			Teste de avaliação
							Tarefas com recursos a plataformas ou ferramentas digitais	
						Trabalhos individuais, pares e grupos		
						Valores e atitudes	20%	Rubrica dos valores e atitudes

**Nota:** A calendarização dos conteúdos poderá sofrer alterações devido à especificidade da disciplina e da rotação / disponibilidade das instalações.

DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
		Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de rec informação
Gestão e Controlo	<b>8286 – Controlo de Custos na Restauração</b>	50	67	12/09/2024	16/06/2025	Conhecimentos e capacidades	70%	-Teste de avalia -Atividade prá /Tarefa com recurso a digital
						Valores e atitudes	30%	- Rubrica dos valores

DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
		Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação
Português	<b>Módulo 1</b> - Poesia trovadoresca e <i>Crónica de D. João I</i> de Fernão Lopes	33	44	12-09-2024	26-11-2024	Conhecimento s e capacidades	80%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Provas escritas de avaliação - 60%</li> <li>- Teste de avaliação da compreensão oral - 10%</li> <li>- Avaliação da expressão oral - 10%</li> </ul>
	<b>Módulo 2</b> - <i>Farsa de Inês Pereira</i> de Gil Vicente	34	45	28-11-2024	06-03-2025			
	<b>Módulo 3</b> - Rimas e <i>Os Lusíadas</i> de Camões	33	44	06-03-2024	12-06-2024			
						Valores e atitudes	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilidade - 10%</li> <li>- Comunicação - 5%</li> <li>- Autoavaliação e autorregulação - 5%</li> </ul>

DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
		Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação
Matemática	P1- Modelos matemáticos para a cidadania	25	34	13/09/2024	08/11/2025	Conhecimentos e capacidades	60%	Testes de avaliação Questões Aula Tarefas com recurso a plataformas ou ferramentas digitais Ou Resolução de problemas
	P2- Estatística	25	33	08/11/2025	21/01/2026			
	OP6- Taxa de variação	25	33	21/01/2026	11/03/2026	Valores e atitudes	40%	Rubrica dos valores e atitudes
	OP8- Geometria sintética	25	33	11/03/2026	27/05/2026			

**PLANIFICAÇÃO DO TRABALHO A DESENVOLVER COM A TURMA: 10ºL - 2024/2025 - ENSINO PROFISSIONAL - Técnico de Cozinha / Pastelaria**

DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
		Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação
Inglês	MÓDULO 1: My place in the Professional world	27	36	12-09-2024	03-12-2024	Conhecimentos e capacidades (70%)	Teste: 30% Questão aula/Trabalho individual ou de grupo: 20% Apresentação oral/roleplay/ rúbrica oralidade 10% Tarefa por questionário/listening: 10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teste de avaliação</li> <li>• Questão aula/Trabalho individual ou de grupo</li> <li>• Apresentação oral/roleplay</li> <li>• Rúbrica oralidade</li> <li>• Tarefa por questionário/ listening</li> </ul>
	MÓDULO 2: A world of many languages	24	32	05-12-2024	06-03-2024			
	MÓDULO 3: A technological world	24	32	11-03-2024	12-06-2024			
						Valores e atitudes (30%)	Responsabilidade: 15% Comunicação: 10% Autoavaliação/Autoregulação: 5%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observação direta</li> <li>• Autoavaliação/ Autoregulação</li> </ul>



DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
		Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação
Tecnologia Alimentar	UFCD 7731 – Higiene e Segurança Alimentar na Restauração UFCD 8211 – Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração	25	33	16/09/2024	20/01/2025	Conhecimentos e capacidades	70%	Testes de avaliação /Trabalho individual/grupo
		25	33	20/01/2025	09/06/2025	Atitudes e Valores	10%	Rubrica Atitudes e Valores
						Responsabilidade	10%	
						Comunicação	10%	
						Autoavaliação/Autorregulação	10%	

DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
		Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação
Cozinha / Pastelaria						Conhecimentos e capacidades		

8283- Organização da Cozinha	25	34	18/09/2024	09/10/2024	Valores e atitudes	Rubrica dos valores e atitudes
	25	34	09/10/2024	30/10/2024		
4667 - Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	50	67	30/10/2024	13/12/2024		
4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	67	13/12/2024	07/02/2025		
8285 - Preparação e Confeção de massas base, recheios, cremes e molhos	25	33	07/02/2025	28/02/2025		
8289-Cozinha/Pastelaria-Planeamento da produção e mise-en-place	50	67	28/02/2025	02/05/2025		
8290-Cozinha/pastelaria aprovisionamento	50	67	02/05/2025	13/06/2025		
8297- Preparação e confeção de básicas de cozinha						

