











## Escola Secundária de Felgueiras

Ano letivo de 2023/2024

Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria

Resumo das Planificações Simplificadas da turma L1 do 12º ano







## Cofinanciado pela União Europeia







		DUR	AÇÃO	DA	TAS	(	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	1
DISCIPLINA	Módulos/UFCD	Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação
						Conhecimentos e capacidades	60% Teste (40%) Questão aula/tarefa prática (20%)	Teste de Avaliação Questão aula / tarefa prática
Àrea de Integração	Módulo 5	35	47	15 setembro	15 dezembro		40% Responsabilidade	
	Módulo 6	35	47	15 dezembro	6 junho	Atitudes e valores	(15%)  Comunicação (20%)  Autoavaliação/autorregulação (5%)	Observação direta e rúbrica

DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURAÇÃO		DATAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO			
DISCIPLINA	modulos/or CD	Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação	
	MÓDULO 7: Os Jovens e o Consumo	26	35	15-09- 2023	13-11- 2023				
	MÓDULO 8: O Mundo do Trabalho	26	35	13-11- 2023	12-04- 2024		Teste: 30% Questão aula/Trabalho individual ou de grupo: 20% Apresentação oral/roleplay/ rúbrica oralidade 10% Tarefa por questionário/listening: 10%	Teste de avaliação	
	MÓDULO 9: A Comunicação no Mundo Profissional	19	25	15-04- 2024	27-05- 2024	Conhecimentos e capacidades		Questão aula/Trabalho individual ou de grupo Apresentação oral/roleplay	
Inglês						(70%)		Rúbrica oralidade  Tarefa por	
ligies								questionário/listening	
						Valores e atitudes (30%)	Responsabilidade: 15% Comunicação: 10% Autoavaliação/Autoregulação: 5%	Observação direta     Autoavaliação/Autoregulação	













			DUR	AÇÃO	DA	ΓAS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO			
DISCIPLINA		Módulos/UFCD		Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação	
	M3 M6	Jogos Desportivos Coletivos III Ginástica III	12 6	16 8	18/09/2023 13/11/2023	06/11/2023 04/12/2023	Conhecimentos e capacidades	80%	Rubrica para trabalho individual Rubrica para trabalho em grupo	
Educação Física	M9 M12	Atividades de Exploração da Natureza  Dança III	6	8	11/12/2023 29/01/2024	22/01/2024 22/04/2024			Rúbrica Observação direta	
Fisica	M16	Atividades Físicas / Contexto Saúde III	6 4	8 6	29/04/2024	13/05/2024	Valores e atitudes	20%	Rubrica dos valores	
	M13 Aptidão Física		6	8	20/05/2024	17/06/2024	Valuros o attados 2070		e atitudes	

		DUR	AÇÃO	DA	TAS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO			
DISCIPLINA	Módulos/UFCD	Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação	
Comunicar em Língua Estrangeira	UFCD 4663 – Língua Francesa – Cozinha/Pastelaria	25	34	19/09/2023	23/01/2024	Conhecimentos e Capacidades	80%	- Exercício de compreensão do oral - Apresentação oral / Rubrica - Trabalho prático / Rubrica	
Francês						Atitudes e Valores	20%	Rubrica dos valores e atitudes	













DISCIPLINA	Módulos/UFCD		DUR	AÇÃO	DAT	AS	CRITÉ	RIOS DE AVA	LIAÇÃO			
piscirlina			Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação			
	7	Fernando Pessoa e Heterónimos	40	53	18/09/2023	20/11/2023	Conhecimentos e capacidades	80%	Teste ou trabalho Teste de compreensão			
Português	8	Mensagem e Poetas contemporâneos	40	53	20/11/2023	11/04/2024	•		oral Apresentação oral			
	9	Contos e Memorial do Convento	40	53	15/04/2024	20/06/2024	Valores e atitudes	20%	Rubrica dos valores e atitudes			

DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DUR	RAÇÃO	DA	ΓAS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO			
DISCIPLINA	Modulos/OFCD	Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação	
	Módulo 7 – Crescimento,  Desenvolvimento e Flutuações da	25	33	18/09/2023	04/12/2023	Conhecimentos e capacidades	70%	-Teste de avaliação - Atividade Prática	
Economia	Atividade Económica					Valores e atitudes	30%	Rubrica dos valores e atitudes	
	Módulo 8 – Economia Portuguesa na Atualidade	25	34	04/12/2023	13/05/2024	Conhecimentos e capacidades	70%	-Teste de avaliação - Atividade Prática	
		25	54		13/03/2024	Valores e atitudes	30%	Rubrica dos valores e atitudes	













Módulos/UFCD  673 - Preparação e confeção de ozinha tradicional Portuguesa  674 - Cozinhas do mundo	<b>Horas</b> 50 50	Tempos 67	Início 15/09/2023	Fim 13/102023	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação
ozinha tradicional Portuguesa			15/09/2023	13/102023			
ozinha tradicional Portuguesa	50	67					Observação direta - Rubrica
674 – Cozinhas do mundo			17/10/2023	17/11/2023	Conhecimentos e capacidades	60%	Atividades práticas - Rubrica Processo de Trabalho Individual - Rubrica Processo de Trabalho em Grupo - Rubrica Tarefas com recurso a plataformas - Rubrica
	25	33	21/11/2023	05/12/2023			
287 – Capitações, fichas técnicas, artas e ementas	25	33	06/12/2023	23/01/2024			piacaiorinas - Rubrica
288-Serviço de restaurante bar	50	67	24/01/2024	19/04/2024		40%	Rubrica dos valores e atitudes
293- Preparação e confeção de oçaria tradicional Portuguesa	50	67	23/04/2024	22/05/2024			
295 — Preparação e confeção de astelaria internacional	25	33	24/05/2024	07/06/2024	Valores e atitudes		
298 — Cozinha / Pastelaria serviços especiais)	25	33	11/06/2024	26/06/2024			
298 – Cozinha Criativa							
28 29 00 29 as	tas e ementas  38-Serviço de restaurante bar  93- Preparação e confeção de caria tradicional Portuguesa  95 - Preparação e confeção de stelaria internacional  96 - Cozinha / Pastelaria rviços especiais)	tas e ementas 25  38-Serviço de restaurante bar 50  33- Preparação e confeção de saria tradicional Portuguesa 25  95 - Preparação e confeção de stelaria internacional 25  96 - Cozinha / Pastelaria rviços especiais) 25	tas e ementas 25 33  38-Serviço de restaurante bar 50 67  33- Preparação e confeção de paria tradicional Portuguesa 25 33  36 - Preparação e confeção de stelaria internacional 25 33  36 - Cozinha / Pastelaria rviços especiais) 25 33	25     33     06/12/2023       38-Serviço de restaurante bar     50     67     24/01/2024       33- Preparação e confeção de paria tradicional Portuguesa     50     67     23/04/2024       35- Preparação e confeção de stelaria internacional     25     33     24/05/2024       36- Cozinha / Pastelaria rviços especiais)     25     33     11/06/2024	25 33 06/12/2023 23/01/2024  38-Serviço de restaurante bar 50 67 24/01/2024 19/04/2024  33- Preparação e confeção de paria tradicional Portuguesa 55 97 23/04/2024 22/05/2024  25 33 24/05/2024 07/06/2024  26 98 - Cozinha / Pastelaria riviços especiais) 25 33 11/06/2024 26/08/2024	25 33 06/12/2023 23/01/2024  38-Serviço de restaurante bar 50 67 24/01/2024 19/04/2024  33- Preparação e confeção de paria tradicional Portuguesa 55 33 24/05/2024 07/06/2024  Valores e atitudes  26 33 11/06/2024 26/06/2024	tas e ementas 25 33 06/12/2023 23/01/2024 23/01/2024 38-Serviço de restaurante bar 50 67 24/01/2024 19/04/2024 22/05/2024 23/04/2024 22/05/2024 22/05/2024 25 33 24/05/2024 Valores e atitudes 40% 25 33 11/06/2024 26/06/2024 26/06/2024













DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DUR	AÇÃO	DA	TAS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO			
DISCIPLINA	modulos/orcb	Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação	
Gestão e Controlo	8260 – Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	67	19/09/2023	09/05/2024	Conhecimentos e capacidades	60%	Questionário     Processo de Trabalho Individual - Rubrica     Processo de Trabalho em Grupo - Rubrica     Tarefas com recurso a plataformas – Rubrica	
						Valores e atitudes	40%	Rubrica dos valores e atitudes	













DISCIPLINA	Módulos/UFCD	DURA	ÇÃO	DA.	TAS		CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO			
DISCIPLINA	modalos/Cl CD	Horas	Tempos	Início	Fim	Objetos de Avaliação	Ponderação	Processos de recolha de informação		
Psicologia	Módulo 3 "Processos cognitivos, emocionais e motivacionais". Módulo 4 "Processos relacionais e	25	33	18/09/2023	06/12/2023		60%	Módulo 3		
	comportamento profissional"	25	34	06/12/2023	09/05/2024		Teste: 40%	Questão aula/atividade prática		
						Conhecimentos e capacidades	Questão aula/atividade prática: 20%	Módulo 4 Questão aula/atividade prática		
								Teste		
							40%	Rubrica dos valores e atitudes		
						Valores e atitudes		- Responsabilidade: 15% - Comunicação: 20%		
								. Autoavaliação: 5%		