

## QUADRO METODOLÓGICO PARA A CONCEÇÃO DE UNIDADES DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

### 1. PROPÓSITO DO QUADRO METODOLÓGICO

O principal propósito deste quadro metodológico é fornecer suporte pedagógico para criar Unidades de Resultados de Aprendizagem. Esta é uma das etapas que antecede os processos de transferência, reconhecimento e certificação de resultados de aprendizagem adquiridos por alunos do Ensino e Formação profissional Inicial, durante a sua participação em programas de mobilidade Europeia.

### 2. ABORDAGEM METODOLÓGICA

Uma vez que o termo 'resultados de aprendizagem' já está fortemente incorporado nas políticas Europeias de educação e formação, é importante compreender a diferença entre os resultados de aprendizagem pretendidos (expressos no referencial descritivo de uma qualificação) e os resultados de aprendizagem alcançados (resultados de aprendizagem efetivamente alcançados pelo aluno).

O Cedefop (2016) fornece uma compreensão abrangente entre os resultados de aprendizagem pretendidos e alcançados, através de duas definições inter-relacionadas:

- (a) resultados de aprendizagem definidos como “declarações sobre aquilo que o/a aprendente sabe, compreende e é capaz de realizar aquando da conclusão do processo de aprendizagem, em termos de conhecimentos, capacidades e competências” – definição fornecida pela Comissão Europeia (*Recomendação do Parlamento Europeu e do Conselho de 18 de Junho de 2009 sobre a criação do Sistema Europeu de Créditos para o Ensino e Formação Profissionais*);
- (b) resultados de aprendizagem definidos como "conjuntos de conhecimentos, habilidades e/ou competências que um indivíduo adquiriu e/ou é capaz de demonstrar após a conclusão de um processo de aprendizagem, formal, não formal ou informal" (Cedefop, 2014a, pp. 164-165).

O entendimento do Cedefop (2016) é que estas definições estão interligadas, no sentido em que primeira definição expressa os resultados pretendidos da aprendizagem (resultados de aprendizagem desejados) e a segunda definição expressa os resultados de aprendizagem já alcançados.

“Os resultados de aprendizagem alcançados só podem ser identificados após o processo de aprendizagem, através de avaliações e da demonstração da aprendizagem alcançada na vida real, por exemplo, no trabalho. A aplicação consistente dos resultados da aprendizagem requer um diálogo contínuo entre os resultados pretendidos e os resultados reais, procurando melhorar as expectativas declaradas (resultados pretendidos da aprendizagem) com base nos resultados realmente alcançados. (Cedefop, 2016)

O diálogo entre o mundo da educação e o trabalho real, e a sociedade em geral, é crucial para uma implementação bem-sucedida – e revisão e renovação contínuas – da abordagem dos resultados da aprendizagem.

De forma a contemplar a diferença entre os resultados de aprendizagem pretendidos (resultados de aprendizagem desejados com vista a um desempenho bem-sucedido de uma profissão específica) e os resultados de aprendizagem efetivamente alcançados (resultados de aprendizagem efetivamente alcançados após um processo de aprendizagem), no Projeto *EURspace*, uma Unidade de Resultados de Aprendizagem é composta por um conjunto de componentes que incluem não só a descrição dos **resultados de aprendizagem** esperados em termos de **conhecimentos, capacidades e competências**, mas também:

- a relação dos resultados de aprendizagem esperados com uma **tarefa chave** específica, que expressa as principais tarefas técnicas que o/a aluno/a tem que realizar para obter / chegar a um determinado conjunto de *outputs* / resultados observáveis;
- os **critérios de desempenho** associados a cada tarefa chave e os respetivos conhecimentos, capacidades e competências da unidade. Os critérios de desempenho são mensuráveis, observáveis e fornecem informação qualitativa importante sobre o desempenho esperado.
- os **outputs**. Os *Outputs* são os resultados observáveis, os produtos obtidos ou as evidências. Os *outputs* estão diretamente associados com as tarefas chave e com os critérios de desempenho, sendo o resultado observável do desempenho.

Os componentes de uma Unidade de Resultados de Aprendizagem, tomados em conjunto com ferramentas de avaliação, permitem comparar os resultados de aprendizagem esperados com os resultados de aprendizagem alcançados, e saber até que ponto os resultados da aprendizagem foram alcançados.

As Unidades de Resultados de Aprendizagem são uma componente técnica crucial do ECVET para a viabilidade da implementação do ECVET. O ECVET requer não só que as qualificações sejam descritas em termos de Resultados de Aprendizagem, mas também que os Resultados de Aprendizagem sejam reunidos em Unidades.

**No Projeto *EURspace*, uma Unidade de Resultados de Aprendizagem** é entendida como um componente de uma qualificação, consistindo num conjunto coerente de conhecimentos, capacidades e competências que podem ser avaliados e validados com um determinado número de pontos ECVET associados. Uma Unidade de Resultados de Aprendizagem não pode ser confundida com uma disciplina ou com um módulo de um programa de formação. A qualificação compreende várias unidades e é composta por um conjunto coerente de unidades. Assim, o/a aluno/a pode alcançar uma qualificação acumulando as unidades requeridas, obtidas em diferentes países e/ou em diferentes contextos (formal e, quando apropriado, não-formal e informal), respeitando a legislação nacional relativa à acumulação de unidades e ao reconhecimento de resultados de aprendizagem.

Uma unidade pode ser específica de uma qualificação ou comum a várias qualificações. Os resultados de aprendizagem esperados que definem uma unidade podem ser alcançados independentemente de onde ou

como estes foram alcançados. (*Recomendação do Parlamento Europeu e do Conselho de 18 de Junho de 2009 sobre a criação do Sistema Europeu de Créditos para o Ensino e Formação Profissionais*)

As Unidades de Resultados de Aprendizagem devem ser descritas por referência a atividades ocupacionais e a tarefas técnicas chave.

As Unidades de Resultados de Aprendizagem devem incluir não só conhecimentos técnicos e metodológicos, capacidades e as competências, mas também atitudes e outras competências sociais, pessoais e transversais, consideradas importantes para o perfil profissional da qualificação.

Derivado ao facto de os Resultados de Aprendizagem estarem focados nos resultados alcançados aquando da conclusão de um processo de aprendizagem, as condições contextuais, o processo de aprendizagem, as metodologias de aprendizagem e os recursos, não são considerados relevantes para a descrição das Unidades do Resultados da Aprendizagem.

Os componentes de uma Unidade de Resultados de Aprendizagem são descritos de uma forma mais compreensiva no Instrumento n.º 4, intitulado *Quadro Metodológico para Agrupar Resultados de Aprendizagem em Unidades Nucleares*.

Seguem-se alguns exemplos de Unidades de Resultados de Aprendizagem, elaborados seguindo a metodologia delineada, para alguns países da parceria que têm em comum um conjunto de tarefas chave, agrupados numa Unidade de Resultados de Aprendizagem, neste caso, sobre *fazer sopas*.

**Tabela 1:** Unidade de Resultados de Aprendizagem “Preparação de Sopas” na qualificação portuguesa Técnico/a de Cozinha-Pastelaria.

UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM		HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
PREPARAÇÃO DE SOPAS		25	2,25
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de sopas	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;</li><li>▪ Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li><li>▪ Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros);</li><li>▪ Técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li></ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha;</li><li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li><li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li><li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li><li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li></ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elabora o plano de trabalho diário da produção de sopas, pondo em evidência:<ul style="list-style-type: none"><li>- capacidade de trabalho em equipa;</li><li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li><li>- capacidade de definir objetivos;</li><li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;</li><li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li></ul></li></ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	Elaborar o plano de trabalho diário da produção de sopas: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);</li><li>▪ Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;</li><li>▪ Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;</li><li>▪ Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;</li><li>▪ Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;</li><li>▪ Trabalhando em equipa;</li><li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li></ul>		
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
2. Elaborar a ficha técnica do produto	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fichas técnicas;</li><li>▪ Constituição das fichas técnicas;</li><li>▪ Técnicas de cálculo de capitações;</li><li>▪ Nutrição e dietética;</li><li>▪ Processos e tempos de confeção;</li><li>▪ Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li><li>▪ Técnicas de cálculo de preços;</li><li>▪ Língua inglesa na restauração.</li></ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li><li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li><li>▪ Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li><li>▪ Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;</li><li>▪ Aplicar técnicas de cálculo de preços.</li></ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:<ul style="list-style-type: none"><li>- técnicas de cálculo de capitações;</li><li>- cumprimento de orientações para a fixação de preços;</li><li>- respeito pelos processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;</li><li>- respeito pelos procedimentos gerais e internos para a elaboração de fichas técnicas;</li><li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li><li>- responsabilidade por bens e valores;</li><li>- capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.</li></ul></li></ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	Elabora a ficha técnica do produto: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;</li><li>▪ Cumprindo as orientações para a fixação de preços;</li><li>▪ Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;</li><li>▪ Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica;</li></ul>		

- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Definindo objetivos e atuando em conformidade com os mesmos.

TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i>;</li> <li>▪ Matérias-primas usadas na confeção de sopas;</li> <li>▪ Especialidades nacionais e regionais;</li> <li>▪ Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Procedimentos de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i>: <ul style="list-style-type: none"> <li>- manuseamento e preparação de utensílios e material;</li> <li>- seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;</li> </ul> </li> <li>▪ Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Noções de higiene e desinfeção;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica;</li> <li>- aplicação de técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i>;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- respeito por normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;</li> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.</li> </ul> </li> </ul>

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas:
- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica;
  - Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecidos;
  - Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
  - Aplicando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
4. Preparar e confeccionar sopas (especialidades nacionais e regionais)	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i>;</li> <li>▪ Matérias-primas usadas na confeção de sopas;</li> <li>▪ Especialidades nacionais e regionais;</li> <li>▪ Técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i>;</li> <li>▪ Técnicas de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i>: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>mise-en-place</i>; ordem de introdução da matéria-prima; tempo de cozedura;</li> </ul> </li> <li>▪ Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção das sopas;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Conceitos de nutrição e dietética;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Aplicar os procedimentos para a confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i>;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prepara e confecciona sopas, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilização dos equipamentos e utensílios adequados;</li> <li>- Aplicação dos procedimentos para a confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i>;</li> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- capacidade de antecipação e de resolução de problemas;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Prepara e confeciona sopas:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção de sopas (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
- Cumprindo o plano de produção e orçamento estabelecidos;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Trabalhando em equipa;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Massas, fundos e molhos base;</li> <li>▪ Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i>;</li> <li>▪ Matérias-primas usadas na confeção de sopas;</li> <li>▪ Especialidades nacionais e regionais;</li> <li>▪ Técnicas de empratamento de sopas;</li> <li>▪ Processos de decoração de sopas;</li> <li>▪ Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de sopas;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Conceitos de nutrição e dietética;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Aplicar os procedimentos para a confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i>;</li> <li>▪ Matérias-primas usadas na confeção de sopas;</li> <li>▪ Especialidades nacionais e regionais;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emprata e decora sopas, aves e caça, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- aplicação dos procedimentos de empratamento de sopas;</li> <li>- aplicação das técnicas de decoração de sopas;</li> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- capacidade de antecipação e de resolução de problemas;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;</li> <li>- capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos;</li> <li>- criatividade.</li> </ul> </li> </ul>

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

#### 5. Empratar e decorar sopas

Emprata e decora sopas:

- Respeitando os procedimentos de empratamento de sopas;
- Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Aplicando técnicas de decoração de sopas;
- Evidenciando criatividade na decoração de sopas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
6. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;</li><li>▪ Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>.</li></ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;</li><li>▪ Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>.</li></ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:<ul style="list-style-type: none"><li>- o recurso a tecnologias adequadas de conservação;</li><li>- cumprimento dos procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>;</li><li>- capacidade de trabalho em equipa;</li><li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;</li><li>- capacidade de antecipação e de resolução de problemas;</li><li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li><li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.</li></ul></li></ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo);</li><li>▪ Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;</li><li>▪ Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>.</li></ul>		
OUTPUTS / RESULTADOS			
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Plano de trabalho diário da produção de sopas;</li><li>▪ Ficha técnica do produto;</li><li>▪ Sopas confeccionadas, empratadas e decoradas;</li><li>▪ Registo dos produtos confeccionados;</li><li>▪ Registo de controlo de <i>stocks</i>.</li></ul>			

Tabela 2: Unidade de Resultados de Aprendizagem “Sopas” na qualificação espanhola de Cozinheiro/a.

UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM		HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
SOPAS		26	1,6
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
1. Organizar os processos de produção e de serviço relacionados com a confeção de sopas, analisando informações orais e escritas	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Várias áreas de produção e de serviço de cozinha;</li> <li>Requisitos de ingredientes, equipamentos, utensílios, ferramentas, etc;</li> <li>Normas de segurança e proteção ambiental.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar e sequenciar os vários estágios de produção e serviço da cozinha;</li> <li>Determinar os procedimentos intermediários de preservação, levando em consideração as necessidades das várias preparações e usos subsequentes.</li> </ul>	<p>O/a aluno/a organiza processos de produção e de serviço ao cozinhar sopas, analisando informações orais ou escritas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contabilizando as possíveis necessidades de coordenação com o resto da equipa da cozinha;</li> <li>Realizando os trabalhos tendo em consideração os procedimentos de limpeza e desinfeção;</li> <li>Procedendo à racionalização do uso de energia e dos recursos materiais;</li> <li>Aplicando as regras de segurança, higiene e proteção ambiental na realização das operações.</li> </ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carateriza as várias áreas de produção e de serviço de cozinha;</li> <li>Determina e sequencia os vários estágios de produção e serviço da cozinha;</li> <li>Deduz requisitos de ingredientes, bem como equipamentos, utensílios, ferramentas, etc.</li> <li>Leva em conta possíveis necessidades de coordenação com o resto da equipa da cozinha;</li> <li>Reconhece a importância da limpeza e desinfeção para que o trabalho progrida sem problemas;</li> <li>Determina os procedimentos intermediários de preservação, levando em consideração as necessidades das várias preparações e usos subsequentes;</li> <li>Determina processos que procuram o uso racional de energia e de recursos materiais;</li> <li>Avalia regulamentações de saúde, segurança ocupacional e proteção ambiental do ponto de vista organizacional.</li> </ul>		
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
2. Preparar sopas estabelecidas, selecionando e aplicando técnicas tradicionais e avançadas	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes técnicas culinárias avançadas aplicáveis a sopas;</li> <li>Diferentes técnicas culinárias aplicáveis a sopas;</li> <li>Regulamentos de segurança e proteção ambiental.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar a disponibilidade de todos os elementos necessários antes de executar tarefas;</li> <li>Realizar técnicas culinárias aplicáveis às sopas de acordo com o procedimento estabelecido;</li> <li>Desenvolver procedimentos intermediários de preservação, levando em conta as várias preparações e usos subsequentes.</li> </ul>	<p>O/A aluno/a prepara sopas estabelecidas, selecionando e aplicando técnicas tradicionais e avançadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicando diferentes técnicas em diferentes áreas de produção;</li> <li>Articulando as técnicas com a sua aplicação a diferentes ingredientes crus;</li> <li>Aplicando medidas corretivas em função dos resultados obtidos;</li> <li>Avaliando as características do produto final;</li> <li>Aplicando normas de segurança e de proteção ambiental na realização das operações.</li> </ul>



#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

- Identifica as diferentes técnicas culinárias avançadas;
- Valoriza a importância dessas técnicas em diferentes áreas de produção;
- Vincula as técnicas com possíveis aplicações com diferentes ingredientes crus;
- Verifica a disponibilidade de todos os elementos necessários antes de executar as tarefas;
- Realiza as técnicas culinárias de acordo com o procedimento estabelecido;
- Determina possíveis medidas corretivas dependendo dos resultados obtidos;
- Avalia e verifica as características do produto final;
- Desenvolve procedimentos intermediários de preservação, levando em consideração as necessidades das várias preparações e usos subsequentes;
- Realiza todas as operações, levando em consideração os regulamentos de saúde, segurança ocupacional e proteção ambiental.

TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
3. Preparar sopas com diversas matérias-primas e avaliar diferentes alternativas	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas para aplicar a ingredientes crus dependendo do resultado final desejado;</li> <li>▪ Procedimentos de preservação aplicáveis a sopas;</li> <li>▪ Regulamentos de segurança e proteção ambiental.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organizar e sequenciar tarefas para as várias etapas necessárias para fazer produtos de forma adequada e oportuna;</li> <li>▪ Verificar a disponibilidade de todos os elementos necessários antes de executar as tarefas;</li> <li>▪ Segue os procedimentos para confeccionar sopas;</li> <li>▪ Compile um livro de receitas de sopas.</li> </ul>	<p>O/A aluno/a prepara sopas com várias matérias-primas, avaliando as diferentes alternativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Propondo diferentes produtos culinários baseados num conjunto de ingredientes;</li> <li>▪ Avaliando a possibilidade de alavancar recursos;</li> <li>▪ Projetando preparações combinando elementos de maneira razoável;</li> <li>▪ Avaliando as características do produto final;</li> <li>▪ Aplicando normas de segurança e de proteção ambiental na realização das operações.</li> </ul>

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

- Propõe diferentes produtos culinários baseados num conjunto de ingredientes;
- Avalia a possibilidade de alavancar recursos;
- Projeta preparações que combinam elementos de maneira razoável;
- Deduz e vincula técnicas apropriadas para ingredientes crus e propostas de resultados finais;
- Realiza tarefas de organização e sequenciamento para as várias etapas necessárias para fazer produtos de maneira adequada e em tempo hábil;
- Verifica a disponibilidade de todos os elementos necessários antes de executar tarefas;
- Executa tarefas para obter produtos culinários de acordo com os procedimentos estabelecidos;
- Verifica e avalia as características do produto final;
- Compila um livro de receitas de sopas;
- Efetua procedimentos intermediários e finais de preservação, levando em consideração os requisitos dos produtos obtidos e seu uso subsequente;
- Realiza todas as operações levando em consideração os regulamentos de saúde, segurança ocupacional e proteção ambiental.

TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
4. Preparar sopas para pessoas com necessidades alimentares específicas, analisando as características de cada situação	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vários tipos de requisitos dietéticos específicos;</li> <li>▪ Possíveis produtos de substituição;</li> <li>▪ Regulamentos de segurança e proteção ambiental.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar géneros alimentícios de em cada exigência dietética específica;</li> <li>▪ Preparar os pratos de acordo com os procedimentos estabelecidos e evitar a contaminação cruzada com os alimentos excluídos.</li> </ul>	<p>O/A aluno/a prepara sopas para pessoas com necessidades alimentares específicas, analisando as características de cada situação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avaliando as possíveis consequências de manuseio / preparação inadequados;</li> <li>▪ Aplicando normas de segurança e de proteção ambiental durante a realização das operações.</li> </ul>

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

- Reconhece os vários tipos de requisitos dietéticos específicos;
- Identifica os alimentos excluídos em cada exigência dietética específica;
- Reconhece possíveis produtos de substituição;
- Prepara a louça de acordo com o procedimento estabelecido e evita a contaminação cruzada com os géneros alimentícios excluídos;
- Avalia as possíveis consequências da manipulação / preparação inadequada;
- Realiza todas as operações, levando em consideração os regulamentos de saúde, segurança ocupacional e proteção ambiental.

#### OUTPUTS / RESULTADOS

- Sopas corretamente preparadas;
- Operações realizadas de acordo com as regras de segurança e de proteção do meio ambiente

Tabela 3: Unidade de Resultados de Aprendizagem “Sopas Internacionais Especiais” na qualificação turca de Cozinheiro/a.

UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM		HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
SOPAS INTERNACIONAIS ESPECIAIS		24	1,2
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
1. Cozinhar sopas especiais internacionais de acordo com as suas características e com o sabor, a aparência e a textura desejados	O/A formando/a sabe, conhece e compreende:	O/A formando/a é capaz de:	O/A aluno/a cozinha sopas especiais internacionais:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes culturas gastronómicas internacionais;</li> <li>Peculiaridades culturais no que respeita a sopas;</li> <li>Caraterísticas das sopas internacionais;</li> <li>Variedades de sopas internacionais e a sua cultura;</li> <li>Confecionar, guardar e servir sopas internacionais, de acordo com a sua origem cultural.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cozinhar sopas internacionais;</li> <li>Preparar guarnições para sopas;</li> <li>Preparar os produtos para servir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparando os equipamentos e os ingredientes para as sopas especiais;</li> <li>Preparando fundos/bases para sopas especiais;</li> <li>Cozinhando as sopas de acordo com as caraterísticas e tipologia;</li> <li>Preparando guarnições de acordo com as caraterísticas e o tipo de sopas;</li> <li>Preparando as sopas para servir;</li> <li>Respeitando os procedimentos de saúde, higiene e segurança.</li> </ul>
CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepara os ingredientes e os utensílios necessários para as sopas especiais;</li> <li>Prepara fundos/bases para as sopas especiais;</li> <li>Cozinha as sopas de acordo com as suas caraterísticas e tipologia;</li> <li>Prepara guarnições adequadas às caraterísticas e ao tipo de sopa;</li> <li>Prepara as sopas para servir;</li> <li>Respeita as regras de saúde, higiene e segurança no trabalho.</li> </ul>			
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
2. Cozinhar sopas frias internacionais de acordo com as suas características e com o sabor, a aparência e a textura desejados	O/A formando/a sabe, conhece e compreende:	O/A formando/a é capaz de:	O/A aluno/a cozinha sopas frias internacionais:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caraterísticas das sopas frias;</li> <li>Aspetos a considerar quando se cozinham sopas frias;</li> <li>Variedades de sopas frias;</li> <li>Preparação, guarnição e serviço de sopas frias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fazer fundos/bases para sopas;</li> <li>Cozinhar sopas;</li> <li>Esfriar sopas;</li> <li>Preparar guarnições para sopas frias;</li> <li>Preparar os produtos para servir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparando os equipamentos e os ingredientes para as sopas frias;</li> <li>Preparando fundos/bases para sopas frias;</li> <li>Cozinhando as sopas de acordo com as caraterísticas e tipologia;</li> <li>Esfriando as sopas de acordo com as suas caraterísticas e tipologia;</li> <li>Preparando guarnições de acordo com as caraterísticas e o tipo de sopas;</li> <li>Preparando as sopas para servir;</li> <li>Respeitando os procedimentos de saúde, higiene e segurança.</li> </ul>
CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepara os ingredientes e os utensílios necessários para as sopas frias;</li> <li>Prepara fundos/bases para sopas frias;</li> <li>Cozinha as sopas de acordo com as suas caraterísticas e tipologia;</li> <li>Esfria as sopas de acordo com as suas caraterísticas e tipologia;</li> <li>Prepara guarnições adequadas às caraterísticas e ao tipo de sopa;</li> <li>Prepara as sopas para servir;</li> <li>Respeita as regras de saúde, higiene e segurança no trabalho.</li> </ul>			
OUTPUTS / RESULTADOS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopas especiais internacionais devidamente cozinhadas</li> <li>Sopas frias internacionais devidamente cozinhadas</li> </ul>			

**Tabela 4:** Unidade de Resultados de Aprendizagem “Preparação e Serviço de Sopas e Molhos” na qualificação lituana de Cozinheiro/a.

UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM		HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
PREPARAÇÃO E SERVIÇO DE SOPAS E MOLHOS		81	3
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
1. Estimar produtos alimentares (matérias-primas) para a preparação de sopas	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estrutura e principais princípios das fichas técnicas;</li> <li>Estimativa de matérias-primas necessárias, de acordo com formulários técnicos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estimar quantidades de matérias-primas de acordo com fichas técnicas para a preparação de sopas.</li> </ul>	<p>The learner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora a ficha técnica de sopas.</li> </ul>
CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimando corretamente as matérias-primas de acordo com os formulários técnicos;</li> <li>Elaborar a ficha técnica de sopas respeitando a quantidade de matérias-primas e aplicando competências de TIC.</li> </ul>			
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
2. Preparar o local de trabalho para a preparação de sopas	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Requisitos e regras para o local de trabalho;</li> <li>Regras de higiene e desinfecção;</li> <li>Tecnologia e uso de eletrodomésticos, equipamentos e ferramentas;</li> <li>Vários métodos de preparação térmica.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar os requisitos para o local de trabalho;</li> <li>Trabalhar seguindo os requisitos de higiene e desinfecção;</li> <li>Escolher e usar com segurança eletrodomésticos, equipamentos e ferramentas;</li> <li>Aplicar vários métodos de preparação térmica de acordo com os formulários técnicos.</li> </ul>	<p>The learner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prepara o local de trabalho de acordo com os requisitos e regras de higiene para a preparação de sopas e molhos.</li> <li>Escolhe e utiliza eletrodomésticos, equipamentos e ferramentas de forma correta e segura.</li> </ul>
CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respeitando os requisitos e as regras aplicáveis ao local de trabalho;</li> <li>Aplicando regras de higiene e desinfecção;</li> <li>Utilizando aparelhos, equipamentos e ferramentas de forma correta e segura.</li> </ul>			
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
3. Escolha matérias-primas de qualidade para a preparação de caldos, sopas e molhos	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Métodos de avaliação da qualidade de alimentos;</li> <li>Peculiaridades da seleção de produtos alimentares de acordo com o tipo de caldos, sopas e molhos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Escolher métodos de avaliação da qualidade dos alimentos</li> <li>Escolher os produtos alimentícios de acordo com a variedade de caldos, sopas e molhos.</li> </ul>	<p>The learner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Escolhe produtos alimentares de qualidade para a preparação de caldos, sopas e molhos.</li> </ul>
CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Escolhendo produtos alimentares adequados para a preparação de caldos, sopas e molhos;</li> <li>Respeitando os princípios da dieta saudável;</li> <li>Respeitar as normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.</li> </ul>			

TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
4. Preparar alimentos e matérias-primas para preparação de caldos, sopas, molhos	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ways of pre-preparing of food products and raw materials; (cutting, chopping, slicing etc.);</li> <li>Ways of thermal preparation (frying, cooking etc.);</li> <li>Technology of equipment/ kitchen utensils;</li> <li>HACCP.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Use correct pre-preparation ways for the preparation of food products and raw materials for stocks, soups and sauces;</li> <li>Use right ways of thermal pre-preparation of food products and raw materials;</li> <li>Use technology of equipment/ kitchen utensils safely and correctly;</li> <li>Work according HACCP.</li> </ul>	<p>The learner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prepares food products and raw materials for stocks, soups and sauces according to the technology.</li> </ul>
CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Choosing appropriate equipment and tools for preparation of food products and raw materials for stocks, soups and sauces;</li> <li>Respecting the food quality, hygiene and safety standards.</li> <li>Preparing food products and raw materials for stocks, soups and sauces according to the technology.</li> </ul>			
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
5. Preparar caldos, sopas e molhos	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assortment and peculiarities of preparation of stocks, soups and sauces;</li> <li>Technologies (sequence of operations) of stocks, soups and sauces;</li> <li>HACCP.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apply technological processes in the preparation stocks, soups and sauces;</li> <li>Work according HACCP.</li> </ul>	<p>The learner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prepares stocks, soups and sauces according to the technology.</li> </ul>
CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Using technical forms in preparing stocks, soups and sauces;</li> <li>Preparing stocks, soups and sauces according to the technologies (correct sequence of operations);</li> <li>Respecting the food quality, hygiene and safety standards.</li> </ul>			
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
6. Avaliar a qualidade dos caldos, sopas e molhos prontos	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Quality evaluation criteria of stocks, soups and sauces;</li> <li>Quality evaluation methods of stocks, soups and sauces.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluate quality of stocks, soups and sauces according to right evaluation criteria and methods.</li> </ul>	<p>The learner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluates quality of stocks, soups and sauces applying the right evaluation criteria and methods.</li> </ul>
CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Using sensory methods evaluating the quality of stocks, soups and sauces;</li> <li>Explaining the criteria of quality evaluation of stocks, soups and sauces.</li> </ul>			
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
7. Servir caldos, sopas e molhos	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Methods of serving stocks and soups;</li> <li>Selection of serving dishes (crockery);</li> <li>Temperature of various stocks and soups;</li> <li>Decoration of stocks and soups;</li> <li>Side dishes served with stocks and soups (bread, potatoes etc.)</li> <li>Pairing of sauces and dishes;</li> <li>Temperature of sauces while serving;</li> <li>Methods of serving sauces.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choose the methods of serving stocks and soups;</li> <li>Choose serving dishes (crockery);</li> <li>Serve stocks and soups at the right temperature;</li> <li>Decorate stocks and soups;</li> <li>Choose side dishes with stocks and soups;</li> <li>Pair sauces and dishes;</li> <li>Serve sauces at the right temperature;</li> <li>Choose methods of serving sauces.</li> </ul>	<p>The learner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Serves quality stocks and sauces;</li> <li>Pairs sauces with dishes and serves them correctly.</li> </ul>
CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			

- Using stocks for various soups and other dishes;
- Serving soups according to technologies and creatively decorated;
- Paired sauces with various dishes and served correctly.

#### OUTPUTS / RESULTADOS

- Fichas técnicas de caldos, sopas e molhos devidamente elaboradas, de acordo com a escolha das matérias-primas;
- Caldos, sopas e molhos preparados de acordo com a tecnologia e as regras de HACCP;
- Molhos corretamente pareados com pratos;
- Caldos, sopas e molhos criativamente decorados e preparados para servir.

Tabela 5: Unidade de Resultados de Aprendizagem “Pratos Líquidos” na qualificação romena de Cozinheiro/a.

UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM		HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
PRATOS LÍQUIDOS		31	1,6
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
Prepare liquid dishes	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• the role, place on the menu, nutritional value and digestibility of liquid dishes;</li> <li>• identification and dosage of the raw ingredients in accordance with the recipe of liquid dishes;</li> <li>• initial and thermal processing in order to prepare liquid dishes;</li> <li>• usage of the inventory items suitable for serving liquid dishes;</li> <li>• the component parts of the liquid dishes by performing the simple physical examination;</li> <li>• the organoleptic test to determine the quality conditions of liquid dishes.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• present the place and role of liquid dishes available in food production by working on worksheets, scientific books and individual portfolios;</li> <li>• choose and dose the raw ingredients according to the recipe of liquid dishes;</li> <li>• perform the initial and thermal operations, using specific kitchen utensils;</li> <li>• use adequate inventory items for serving the liquid dishes;</li> <li>• perform simple physical examination to determine the dosage of the ingredients;</li> <li>• carry out organoleptic test to determine the eligibility; conditions for serving the liquid dishes;</li> <li>• prepare liquid dishes.</li> </ul>	<p>The learner</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prepares liquid dishes by: <ul style="list-style-type: none"> <li>- presenting and evaluating the liquid dishes;</li> <li>- communicating with the customers in order to meet their requests;</li> <li>-working in a team;</li> <li>- choosing and measuring the raw and additional ingredients for the liquid dishes;</li> <li>-respecting the hygiene and safety standards;</li> <li>-scheduling and respecting the program of the services;</li> <li>-acting in accordance with preventing measurements against pollution.</li> </ul> </li> </ul>
	<p>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Argues the importance of production of liquid dishes;</li> <li>• Chooses and doses raw ingredients according to the recipes;</li> <li>• Performs pre-cooking operations and thermal adaptation using adequate equipment;</li> <li>• Prepares of the liquid dishes;</li> <li>• Checks the quality conditions.</li> </ul>		
OUTPUTS / RESULTADOS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confectioned liquid dishes: bisques, soups and cream soups, sour soups, pottages, stocks.</li> </ul>			

**Tabela 6: Unidade de Resultados de Aprendizagem “Sopas” na qualificação francesa de Cozinheiro/a.**

UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM		HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
SOPAS		30,5	1,2
TAREFAS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ The characterization of culinary preparations in terms of combination of techniques:<ul style="list-style-type: none"><li>- Soups</li></ul></li><li>▪ The identification of the main descriptors of recognition of organoleptic qualities.</li></ul>	O/A aluno/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fazer sopas:<ul style="list-style-type: none"><li>- cortar vegetais frescos e secos;</li><li>- aveludados / cremes.</li></ul></li></ul>	O/A aluno/a: <ul style="list-style-type: none"><li>- Prepara sopas.</li></ul>
Fazer sopas	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Conformity and mastery of gestures and basic professional techniques in complete autonomy</li><li>▪ Respect of the principle of "walking forward" Optimization of means (yield, time, products ...)</li><li>▪ Conformity of the products in the respect of the data sheet, the appellations, the professional vocabulary</li><li>▪ Relevance of the choice of materials and equipment</li><li>▪ Respect of product use protocols</li><li>▪ Optimization of the organoleptic qualities of the fabrications</li><li>▪ Appreciation and rectification if necessary of the fabrications</li><li>▪ Relevance of critical point treatment</li><li>▪ Consistency with the planned organization of work</li></ul>		
OUTPUTS / RESULTADOS			
<ul style="list-style-type: none"><li>- Optimization of means: human, technical, material, equipment, raw materials</li><li>- Compliance and control of cooking with respect to foodstuffs</li><li>- Adaptation to new techniques, new products, new materials</li><li>- Speed and relevance of the responses to the situation</li></ul>			

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

*Recomendação do Parlamento Europeu e do Conselho de 23 de Abril de 2008 relativa à instituição do Quadro Europeu de Qualificações para a Aprendizagem ao Longo da Vida.*

*Recomendação do Parlamento Europeu e do Conselho de 18 de Junho de 2009 sobre a criação do Sistema Europeu de Créditos para o Ensino e Formação Profissionais (ECVET).*

Cedefop (2016). *Application of learning outcomes approaches across Europe: a comparative study*. Luxembourg: Publications Office. Cedefop reference series. No 105. <http://dx.doi.org/10.2801/735711>.

Cedefop (2014a). *Terminology of European education and training policy: a selection of 130 key terms*. Second edition. Luxembourg: Publications Office. <http://www.cedefop.europa.eu/en/publications-and-resources/publications/4117>.

## REFERÊNCIAS DE WEBSITES

[http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183\\_RefC\\_P](http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183_RefC_P)

<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2010/04/1001930a.pdf>

[http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0\\_DBF.rar](http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0_DBF.rar)

<http://www.kpmc.lt/kpmc/profesinis-mokymas-3/programos-ir-istekliai/modulines-profesinio-mokymo-programos/>

<http://tvvet.ro/Anexe/OMECTS/OMECTS%203646%20din%2004.02.2011.zip>

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1675#Baccalaureat-Professionnel-Cuisine>



## ANEXO I – FICHA TÉCNICA

- 1- Este quadro metodológico **tem o objetivo de:**
- dar suporte pedagógico para a criação de Unidades de Resultados de Aprendizagem.
- Esta é uma das etapas que antecede os processos de transferência, reconhecimento e certificação de resultados de aprendizagem adquiridos por alunos do Ensino e Formação profissional Inicial, durante a sua participação em programas de mobilidade Europeia.
- 2- Este quadro metodológico **é destinado a (grupos-alvo):**
- profissionais do Ensino e Formação Profissionais;
  - professores;
  - formadores;
  - diretores de escolas;
  - diretores de Centros de Ensino e Formação Profissional;
  - técnicos que trabalham com programas de mobilidade Europeia destinados a alunos do Ensino e Formação Profissional;
  - gestores de projetos;
  - representantes ou técnicos de organizações que pretendem promover programas de mobilidade Europeia;
  - escolas;
  - centros de Ensino e Formação Profissional;
  - organizações envolvidas em programas de mobilidade Europeia (organizações de envio, organizações de acolhimento, organizações intermediárias, organizações que promovem estágios no âmbito do Ensino e Formação Profissional).
- 3- **Fase e Etapa do Circuito Pedagógico** em que o quadro metodológico **deve ser usado:**
- Fase 1: Antes da Mobilidade**
- Etapa 1: Identificação dos Resultados da Aprendizagem**