

CERTIFICADO VOCACIONAL DE NÍVEL IV
em
GASTRONOMIA E ARTES CULINÁRIAS

Índice

2. Registo da Qualificação em Gastronomia e Artes Culinárias	4
3. UNIDADES DE COMPETENCIA GENERICAS	11
HG014001 Definir objectivos para a vida	11
HG014002 Adoptar hábitos de vida saudáveis	14
UC HG024001 Usar a língua Inglesa com propósitos sociais, pessoais e de negócios	18
UC HG024002 Comunicar informação, em língua Inglesa, relacionada com o trabalho.....	20
UC HG024003 Ler e responder a materiais escritos na língua Inglesa.....	22
UC HG024004 Produzir materiais escritos na língua Inglesa.....	24
UC HG024004 Produzir materiais escritos na língua Inglesa.....	25
UC HG034001 Resolver problemas de crescimento exponencial.....	26
UC HG 03 4002 Resolver problemas de Estatística.....	28
UC HG044001 Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos.....	30
UC HG044002 Interpretar e produzir textos orais e escritos respeitando técnicas e convenções da escrita.....	32
Registo da Unidade de Competência	32
4. UNIDADES DE COMPETENCIA VOCACIONAIS	35
UC HTR014002101 Controlar custos e vendas	37
UC HTR014003101 Monitorar práticas de higiene e segurança na Hotelaria e Turismo	39
UC HTR014004101 Manter um programa de limpeza para determinadas áreas	42
UC HTR014006101 Providenciar informações turísticas básicas para clientes	46
UC HTR014008101 Preparar e cozinhar sopas e molhos básicos	50
UC HTR014009101 Preparar e cozinhar uma variedade de pratos de peixe e mariscos	52
UC HTR014010101 Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de carnes e aves.....	54
UC HTR014011101 Preparar e cozinhar pratos básicos e arroz e massas	57
UC HTR014012101 Preparar pratos de vegetais e fruta.....	59
UC HTR014013101 Preparar e cozinhar pasteis, bolos e sobremesas básicos	61
UC HTR014014101 Receber, manusear e armazenar produtos alimentares	64
UC HTR024009101 Realizar um Projecto Integrado.....	69
UC HTR024010101 Levar a cabo uma experiência de trabalho	71
5. MODULOS GENERICOS	73
MOAGR044001 Interpretar e produzir enunciados orais	73
MO HG014001 Definir objectivos para a vida	78
MO HG014002 Adoptar hábitos de vida saudável	83
MO HG024001 Usar o inglês com objectivos sociais pessoais negócios	89
MO HG024002 Comunicar informação em Inglês relacionada com o trabalho.....	96

MOHG024003	Ler e responder a materiais escritos em ingles	103
MOHG024004	Produzir materiais escritos em ingles	108
MO HG034001	Resolver problemas de crescimento exponencial	113
MO HG034002	Resolver problemas de Estatística	122
MOHG044001	Interpretar e produzir enunciados orais	130
MO HG044002	Interpretar e produzir textos escritos de carácter utilitário e informativo, tendo em conta um plano e respeitando técnicas e convenções da escrita	135
6. MODULOS VOCACIONAIS		143
MOHTR014001101	Introduzir habilidades de Marketing e Técnicas de venda	143
MO HTR014002101	Controlar Custos e Vendas	152
MO HTR014003101	Monitorizar práticas de higiene e segurança na hotelaria e turismo	161
MO HTR014004101	Manter um programa de limpeza para as diferentes áreas	171
MO HTR014005101	Providenciar primeiros socorros básicos	180
MO HTR014006101	Estabelecer os aspectos legais das empresas na área da hotelaria e turismo em Moçambique	189
MO HTR014008101	Preparar e cozinhar sopas e molhos básicos	198
MO HTR014009101	Preparar e cozinhar uma variedade de pratos de peixe e mariscos	207
MO HTR0140010101	Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de carnes e aves	216
MO HTR0140011101	Preparar pratos de vegetais e fruta	225
MO HTR0140012101	Preparar e cozinhar pasteis, bolos e sobremesas básicos	234
MO HTR0140012101	Preparar e cozinhar pratos básicos e arroz e massas	244
MO HTR0140013101	Receber, manusear e armazenar produtos alimentares	253
MO HTR0140015101	Providenciar serviços de rodízio e de buffet	263
MO HTR024009101	Realizar um Projecto Integrado	276
MO HTR024010101	Levar a cabo uma experiência de trabalho	287

2. Registo da Qualificação em Gastronomia e Artes Culinárias

2.1. Plano de estudos

Título da Qualificação:	Certificado Vocacional de Nível 4 em Gastronomia e Artes Culinárias			
Código Nacional	Q HTR02402101			
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub campo	02 Restauração	
Nível do QNQP	4	Créditos totais	120	
Data do registo		Data da revisão do registo		
Progressão	Os graduados com esta qualificação poderão trabalhar numa empresa do sector como técnico de cozinha ou ingressar num curso de Certificado Vocacional 5 do Campo da Hotelaria e Turismo.			
Regras de combinação de módulos				
Módulos de habilidades genéricas: O candidato deve completar um mínimo de 20 créditos.				
Módulos de Habilidades Vocacionais: O candidato deve completar um mínimo de 76 créditos.				
Módulos de Projecto Integrado e Experiência de trabalho: O candidato deve completar um mínimo de 16 créditos.				
Conteúdo da Qualificação				
Módulos constantes nesta Qualificação				
Código do Módulo	Código da Unidade de Competência relacionada	Título do Módulo	Número de Créditos	Horas Normativas
Módulos de Habilidades Genéricas				
MO HG013001	UC HG013001	Definir objectivos para a vida.	2	20
MO HG013002	UC HG013002	Adoptar hábitos de vida saudáveis.	2	20
MO HG023001	UC HG023001	Usar a língua Inglesa com objectivos sociais, pessoais e de negócios.	2	20
MO HG023002	UC HG023002	Comunicar informação em língua Inglesa relacionada com o emprego.	2	20
MO HG023003	UC HG023003	Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa.	2	20
MO HG024004	UC HG024004	Produzir materiais escritos na língua inglesa	2	20
MO HG023004	UC HG023004	Resolver problemas de crescimento exponencial.	2	20
MO HG033001	UC HG033001	Resolver problemas de Estatística.	2	20

MO HG043001	UC HG043001	Interpretar textos escritos e orais de carácter utilitário e informativo	2	20
MO HG053001	UC HG053001	Interpretar e produzir textos orais e escritos respeitando técnicas e convenções da escrita.	2	20
		Sub-Total	20	200
Módulos de Habilidades Vocacionais				
MOHTR014001101	UCHTR014001101	Introduzir habilidades de Marketing e técnicas de vendas	6	60
MO HTR014002101	UCHTR014002101	Controlar custos e vendas	8	80
MO HTR014003101	UC HTR014003101	Monitorar práticas de higiene e segurança na Hotelaria e Turismo	6	60
MO HTR014004101	UC HTR014004101	Manter um programa de limpeza para determinadas áreas	6	60
MO HTR014005101	UC HTR014005101	Providenciar primeiros socorros básicos	6	60
MO HTR014006101	UC HTR014006101	Providenciar informações turísticas básicas para clientes	4	40
MO HTR014007101	UC HTR014007101	Estabelecer os termos legais da indústria da hotelaria e turismo em Moçambique	6	60
MO HTR024001101	UC HTR024001101	Preparar e cozinhar sopas e molhos básicos	4	40
MO HTR024002101	UC HTR024002101	Preparar e cozinhar uma variedade de pratos de peixe e mariscos	8	80
MO HTR024003101	UC HTR024003101	Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de carnes e aves	4	40
MO HTR024004101	UC HTR024004101	Preparar e cozinhar pratos básicos de arroz e mariscos	4	40
MO HTR024005101	UC HTR024005101	Preparar pratos de vegetais e fruta	4	40
MO HTR024006101	UC HTR024006101	Preparar e cozinhar pasteis, bolos e sobremesas básicas	6	60
MO HTR024007101	UC HTR024007101	Receber, manusear e armazenar produtos alimentares	4	40
MO HTR024008101	UC HTR024008101	Providenciar serviços de rodízio e buffet	4	40
		Sub-Total	76	760
MO HTR024009101	UC HTR024009101	Realizar um Projecto Integrado	6	60
MO HTR024010101	UC HTR024010101	Levar a cabo uma experiência de trabalho no sector de Hotelaria e Turismo II	10	100
		Sub-Total	16	160

	Total	120	1200
--	--------------	------------	-------------

2.2. Grupo Alvo e Pontos de Saída

Grupo alvo(s)	Pontos de saída
Aqueles que concluíram com sucesso o nível 3	Graduados com esta qualificação poderão trabalhar numa empresa da Indústria como ajudantes de cozinha ou ingressar num curso Certificado Vocacional 5 do Campo da Hotelaria e Turismo. Asseguram a supervisão de pequenos grupos de trabalho.
Aqueles que, tendo trabalhado na indústria durante um período mínimo de um ano (RPL)	Desenvolvimento de competências para executar tarefas com um mínimo de supervisão sobre diversas atividades

2.3. Formas e requisitos de Instrução

Formas de instrução	
Actividades práticas nas oficinas da Instituição, ou de unidades próprias, associadas com aulas teóricas. Esta qualificação pode ser oferecida apenas a tempo inteiro, mas deve permitir que estudantes se inscrevam em módulos individuais se assim o desejarem. Experiência de trabalho na Instituição ou em outras instituições do mesmo sector. O reconhecimento de aprendizagem anterior deve ser considerado para os que já trabalharam numa empresa do sector anteriormente. O ensino à distância deve ser também considerado como uma forma importante de instrução da qualificação em futuros desenvolvimentos	
Requisitos de instrução	
Instalações e Equipamento	Equipamento completo para operações de Cozinha Equipamento completo para operações de restaurante Equipamento para operações de recepção e Andares Equipamento completo para práticas de Recepção, restaurante e Andares Sala de computadores Biblioteca
Recursos	Selecção de alimentos da época frescos e locais Materiais de referência para cada estudante Livros de trabalho Uniformes de Cozinha Facas de cozinha Livros para praticas e de teoria de Cozinha para cada aluno Livros para praticas e de teoria de Recepção e Andares para cada aluno

Duração	A duração será de um ano, 38 semanas, 32 horas semanais em média durante 2 semestres. Outras durações possíveis de instrução negociáveis com os empregadores ou com os estudantes individualmente
----------------	---

2.4. Estratégias de Avaliação dos candidatos

Estratégias de avaliação dos candidatos							
Instrumentos			Ficha de avaliação / Entrevista estruturada	Lista de verificação / Ficha de entrevista estruturada / Apresentação	Lista de verificação / Diário / Livro de registos	Diário / Livro de registos	Estudos de caso / Lista de verificação
Métodos			Correcção e classificação Entrevista	Observação	Avaliação / Verificação	Verificação	Escrito / Oral
Actividade			Escrita/Oral	Demonstração	Produto	Desempenho no local de trabalho	Trabalho em grupo (Estudos de caso, Discussão, Dramatização)
Tipo	Título do Módulo	Créditos					
G	Definir objectivos para a vida	2					
G	Adoptar hábitos de vida saudáveis	2					
G	Usar a língua Inglesa com objectivos sociais, pessoais e de negócios	2					
G	Comunicar informação em língua Inglesa relacionada com o emprego	2					
G	Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa	2					
G	Produzir materiais escritos na língua inglesa	2					
G	Resolver problemas de crescimento exponencial	2					
G	Resolver problemas de Estatística	2					
G	Interpretar textos escritos e orais de carácter utilitário e informativo	2					

G	Interpretar e produzir textos orais e escritos respeitando técnicas e convenções da escrita.	2					
V	Introduzir habilidades de Marketing e técnicas de vendas	6	x	x		x	x
V	Controlar custos e vendas	8	x	x	x	x	
V	Monitorar a higiene e práticas seguras na Hotelaria e Turismo	6	x	x			x
V	Manter um programa de limpeza para as diferentes áreas	6	x	x		x	x
V	Providenciar primeiros socorros básicos	6	x	x	x		
V	Providenciar informação turística básica para clientes	4					
V	Estabelecer os termos legais da indústria da hotelaria e turismo em Moçambique.	6					
V	Cobrar o clientes e processar os pagamentos	4	x	x		x	
V	Realizar procedimentos de mudança de turno na recepção	8					
V	Manter operacional um sistema de reservas	4	x	x	x		
V	Rever a experiência dos clientes	4	x	x	x		
V	Realizar a manutenção dos soalhos	4	x	x	x	x	
V	Desempenhar serviços de lavandaria para a Hotelaria	6	x		x		x
V	Manter um inventário para lavandaria e máquinas	4					
V	Preparar um quarto para hóspedes	4	x	x			
V	Realizar um Projecto Integrado	4	x	x	x		
V	Levar a cabo uma experiência de trabalho	16		x	x	x	

2.5. Proposta de Implementação do Plano de Estudo

Semestre	Título do Módulo
Módulos de Habilidades Genéricas	
	Definir objectivos para a vida
	Adoptar hábitos de vida saudáveis
	Usar a língua Inglesa com objectivos sociais, pessoais e de negócios
	Comunicar informação em língua Inglesa relacionada com o emprego
	Ler e responder a materiais escritos em língua Inglesa
	Produzir materiais escritos em língua Inglesa
	Resolver problemas de crescimento exponencial
	Resolver problemas de estatística
	Interpretar textos escritos e orais de carácter utilitário e informativo
	Interpretar e produzir textos orais e escritos respeitando técnicas e convenções da escrita.
Módulos de Habilidades Vocacionais	
	Introduzir habilidades de Marketing e técnicas de vendas
	Controlar custos e vendas
	Monitorar a higiene e practicas seguras na Hotelaria e Turismo
	Manter um programa de limpeza para as diferentes areas
	Providenciar primeiros socorros básicos
	Providenciar informação turística básica para clientes
	Estabelecer os termos legais da indústria da hotelaria e turismo em Moçambique.
	Cobrar a clientes e processar os pagamentos
	Realizar procedimentos de mudança de turno na recepção
	Manter operacional um sistema de reservas
	Rever a experiência dos clientes
	Realizar a manutenção dos soalhos
	Desempenhar serviços de lavandaria para a Hotelaria
	Manter um inventário para lavandaria e máquinas
	Preparar um quarto para hóspedes
	Realizar um Projecto Integrado
	Levar a cabo uma experiência de trabalho

3. UNIDADES DE COMPETENCIA GENERICAS

HG014001 Definir objectivos para a vida

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Definir objectivos para a vida		
Descrição da Unidade de Competência: O candidato consegue explicitar as principais opções que vão orientar o seu desenvolvimento pessoal e profissional e utilizar eficazmente instrumentos para o acompanhamento e ajustamento das mesmas.			
Código	HG014001	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Subcampo	Habilidades para a Vida
Data de Registo		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Definir objectivos pessoais	a) Explicita os seus valores pessoais e a sua razão de ser. b) Visualiza o seu futuro, nas várias dimensões. c) Define metas intermédias para o alcance dos objectivos de futuro. d) Reconhece a importância de dar-se tempo a si próprio para avaliar o grau de alcance das metas.	Dimensões: Social, profissional, financeira e de saúde
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> Evidência escrita ou oral de que o candidato: a) Discute e identifica a razão de ser como indivíduo. b) Com base numa lista de valores e seleccionando apenas 7 elabora a sua carta de valores e justifica a relação entre os valores e a sua razão de ser. c) De acordo com um modelo predefinido, clarifica a sua visão pessoal em termos das dimensões social, profissional, financeira e de saúde através de um exercício de visualização e mapeamento. d) De acordo com um modelo predefinido, elabora o mapa de metas anuais pessoais para o alcance da visão pessoal. e) Dá exemplos de como, na sua vida prática, monitora as suas metas, justificando a importância de monitorar o seu mapa de metas.	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
2. Demonstrar proactividade	a) Conhece as suas forças e fraquezas. b) Identifica e procura oportunidades. c) Não tem dificuldade em mudar a sua posição quando confrontado com argumentos válidos. d) Gere as suas emoções de forma a não prejudicar os resultados que quer atingir.	Forças: Competência, disciplina, ética, comportamento interpessoal, determinação e dinamismo
	Evidências Requeridas	Fraquezas:
	<i>Evidência escrita/oral</i> Evidência escrita ou oral de que o candidato: a) Analisa os seus pontos fortes e fracos numa matriz SWOT individual b) De acordo com um estudo de caso sobre opções de vida, explica como, a partir das oportunidades presentes no caso se relacionam com os seus objectivos pessoais e escolha das várias alternativas apresentadas as que melhor se adequam aos objectivos <i>Simulação/dramatização</i> Evidência através de simulação ou dramatização: Numa dinâmica de grupo, onde os candidatos são colocados em situações de tensão emocional ou de mudança necessária, observam controlo emocional	Incompetência, falta de disciplina, inconstância, dificuldade no relacionamento, passividade Emoções e Sentimentos: Baixa auto-estima, Raiva, Ressentimento, Elevada Competitividade, Ansiedade, Tristeza, Lamentação/Autocompaixão, Pensamento Obsessivo, Impulso
3. Gerir as finanças pessoais	a) Identifica as fontes de receita e as fontes de despesa pessoais, através de um orçamento pessoal. b) Traduz os seus objectivos pessoais em necessidades de investimento. c) Preenche correctamente os formulários bancários. d) Calcula os seus impostos e taxas pessoais e preenche as respectivas declarações.	Fontes de receita e despesa: Pessoais, Familiares Impostos e taxas: IRPS

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i>	
	Evidências escritas e orais de que o candidato: a) Elabora o orçamento pessoal, considerando todas as receitas e despesas pessoais e as necessidades de investimento b) Explica as diferenças entre as contas correntes e contas a prazo c) Preenche os formulários que se utilizam pelos bancos, d) Preenche a declaração de IRPS	

HG014002 Adotar hábitos de vida saudáveis

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Adoptar hábitos de vida saudáveis		
Descrição da Unidade de Competência			
Conhecer, descrever e exercitar comportamentos e práticas que levem à adopção de hábitos de vida saudável, em termos nutricionais e de higiene, evitando comportamentos de riscos e tendo um comportamento social e sexual responsável e ético.			
Código	HG014002	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Subcampo	Habilidades para a Vida
Data de Registo		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Demonstrar um comportamento saudável em termos nutricionais	a) Sabe as regras para seguir uma dieta semanal equilibrada. b) Identifica a importância nutricional de cada grupo de alimentos. c) Interpreta correctamente os rótulos que contêm informação nutricional.	Importância nutricional: escalas nutricionais para os vários grupos de alimentos. Informação nutricional: Componentes, Calorias, RDA.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato: a) Elabora um plano para uma dieta semanal com base na importância nutricional de cada alimento. b) Demonstra interpretar correctamente a informação nutricional.	
2. Demonstrar hábitos de higiene pessoal	a) Conhece as regras de higiene pessoal. b) Identifica os riscos associados com a falta de higiene pessoal.	Higiene pessoal, higiene oral, higiene no local de trabalho.

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato: a) Discute as regras de higiene e os riscos associados à ausência de higiene. b) Demonstra ter uma preocupação permanente com a sua higiene pessoal.	
3. Planificar o seu tempo de modo a equilibrar o trabalho físico, intelectual e o lazer	a) Identifica os sinais de stress e suas causas. b) Define a sua agenda de trabalho tomando em consideração as suas tarefas, as horas de descanso, as horas de lazer e o tempo dedicado ao exercício físico.	Sinais de stress: Alteração na pressão arterial, dores de cabeça, irritação, aumento da frequência cardíaca, comichões e irritação na pele, perda ou aumento dramático de apetite, comportamentos pessoais destrutivos, diminuição de produtividade, fraca capacidade de concentração, fraca memória. Causas de stress: Morte, alterações da situação conjugal do indivíduo, eminente despedimento, doença de pessoa próxima, alteração na situação financeira, alteração nas responsabilidades do trabalho, mudança de residência, mudança dos hábitos diários.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato: a) Discute os possíveis sintomas de stress em si e nos seus colegas. b) Discute as causas deste stress e propõe medidas para a sua solução. c) Faz o seu plano semanal de acordo com uma agenda equilibrada.	
3. Entender e evitar os comportamentos de risco	a) Reconhece a pressão dos pares como factor de vulnerabilidade para relações sexuais desprotegidas b) Conhece os efeitos do álcool e outras drogas no comportamento pessoal, social e profissional c) Reconhece a importância de um equilíbrio para a vida e desenvolvimento pessoal.	Pares: amigos, namorados, familiares. Pressão dos pares: Início prematuro das relações, pressão para relações desprotegidas, tabus, comportamentos promotores de estatuto social ligados ao álcool ou drogas, relações de poder no género.

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	Evidências Requeridas <i>Evidência escrita/oral</i> O candidato: a) Discute e exemplifica a importância de um equilíbrio bio-psico-social. b) Discute e exemplifica formas de pressão de pares. c) Discute e explica os efeitos do álcool e de outras drogas no comportamento pessoal e suas implicações num contexto social e num contexto profissional.	Equilíbrio bio-psico-social: Biológico, psicológico e social. Desenvolvimento pessoal: Físico, psicológico, psicomotor, cognitivo, comportamental, espiritual. Comportamento: Pessoal, social e profissional.
4. Entender as formas de transmissão do HIV	a) Conhece as práticas sexuais seguras para evitar a infecção pelo HIV. b) Reconhece outras formas de transmissão da infecção pelo HIV. c) Reconhece os próprios mitos, crenças e preconceitos que dificultam a adopção de práticas sexuais seguras e outras condutas preventivas. d) Reconhece situações de risco relacionadas com o trabalho que executa ou com as características do seu local de trabalho e sabe o que fazer em caso de suspeita de possível infecção. Evidências Requeridas <i>Evidência escrita/oral</i> O candidato: a) Descreve as práticas sexuais seguras b) Discute as possíveis situações de risco no local de trabalho e o que fazer em caso de suspeita de infecção c) Discute as barreiras à adopção destas práticas.	Práticas sexuais seguras: Sexo com apenas um parceiro, sexo com utilização de preservativo. Formas de transmissão da infecção pelo HIV: através de relações sexuais desprotegidas, através da passagem directa de sangue infectado com HIV de uma pessoa para outra, através da passagem do HIV de uma mãe infectada para o seu filho.

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contextos de Aplicação
5. Conhecer os direitos das pessoas vivendo com HIV	a) Reconhece a existência de discriminação contra as pessoas que vivem com o HIV. b) Posiciona-se contrariamente a esta exclusão. c) Conhece a lei relativamente ao HIV/SIDA e sua aplicação no local de trabalho. d) Conhece as alternativas para o tratamento de Infecções de Transmissão Sexual e do HIV. e) Reflete sobre atitudes solidárias na defesa dos direitos das pessoas que vivem com o HIV/SIDA.	Discriminação: Obrigatoriedade de realização de testes, divulgação de informação da situação de doença, não recrutamento ou despedimento, não reconhecimento da igualdade de direitos dos trabalhadores, não reconhecimento dos direitos de ausência relacionados com a doença, proibição de utilização de espaços, não atribuição das compensações se a infecção for provocada por acidente de trabalho, não atribuição de trabalho compatível com as reais capacidades físicas residuais Leis: Lei 5/2002 de 5 de Fevereiro.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral:</i> O candidato: a) Discute as formas de discriminação, utilizando exemplos reais ou ficcionados. b) Descreve a legislação aplicável ao HIV/SIDA no local de trabalho. c) Descreve as possibilidades de tratamento de ITS e HIV. d) Discute as possibilidades de uma relação mais sã e solidária com as pessoas que vivem com o HIV/SIDA.	

UC HG024001 Usar a língua Inglesa com propósitos sociais, pessoais e de negócios

Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência		Usar a língua Inglesa com propósitos sociais, pessoais e de negócios	
Descrição da Unidade de Competência:			
O candidato adquire competências de linguagem, a um nível pré intermédio, requeridas para comunicar em língua Inglesa de acordo com as necessidades pessoais e profissionais.			
Código	UC HG024001	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Subcampo	Inglês
Data de registo		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Participar em interacções sociais	a) Usa uma variedade de estratégias de fala e audição para comunicar. b) As principais ideias são claramente distinguidas durante a interacção e são apoiadas por informação apropriada ao contexto e tópico da discussão.	O contexto de aplicação deste elemento de competência está totalmente explícito nos critérios de desempenho. Os contextos incluem: contextos institucionais; contextos de local de trabalho/empresa; relações pessoais e interpessoais; e um a um, em pequenos ou grandes grupos, com uma audiência, por telefone. Conteúdo inclui: conhecimento - relacionado com as condições sociais, experiências humanas e assuntos de trabalho; relacionamentos - interacções no local de trabalho, interacções no grupo. Tipos de textos: textos falados, neste nível, incluem os narrativos, persuasivos, factuais e diários/de informação. Exemplos de textos falados são conversações, instruções, orientações, descrições, histórias.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato demonstra capacidade de sustentar uma interacção social numa variedade de tópicos conhecidos. A sua participação deve ser apropriada à tarefa e natureza do grupo e promover comunicação efectiva.	
2. Usar gramática e vocabulário apropriados	a) As estruturas gramaticais são identificadas e utilizadas para extrair o significado, em textos orais recebidos. b) As estruturas gramaticais apropriadas são utilizadas para transmitir efectivamente o significado, em textos	O contexto de aplicação deste elemento de competência está completamente expresso nos critérios de desempenho As indicações contextuais incluem: partes do discurso; palavras derivadas; palavras compostas; raiz, prefixos, sufixos;

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	falados. c) O vocabulário é relevante e apropriado.	derivadas compostas; etimologia; sinónimo, antónimo, homónimo; homófono.
	Evidências Requeridas <i>Evidência escrita/oral</i> O candidato demonstra conhecimento e usa estruturas de linguagem e convenções para formar ou decodificar o significado do vocabulário ou de construções não familiares.	
3. Usar linguagem culturalmente apropriada	a) Mostrar conhecimento sobre deficiência, género e linguagem cultural sensível. b) Expressar ideias e opiniões de modo que reflectam respeito aos outros e sensibilidade para com as diferenças.	O contexto de aplicação deste elemento de competência está totalmente explícito nos critérios de desempenho. Os contextos incluem: contextos de género e raça relações pessoais e interpessoais
	Evidências Requeridas <i>Evidência escrita/oral</i> O candidato demonstrar uma compreensão e capacidade para identificar atitudes e valores expressos em textos orais.	Os textos culturais e sociais incluem textos orais e escritos lidando com questões culturais e sociais, textos reflectindo atitudes perante o género, deficiência, raça e grupos étnicos.

UC HG024002 Comunicar informação, em língua Inglesa, relacionada com o trabalho

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência		Comunicar informação, em língua Inglesa, relacionada com o trabalho	
Descrição da Unidade de Competência			
O candidato adquire competências de linguagem, a um nível pré intermédio, requeridas para solicitar e providenciar serviços relacionadas com o trabalho.			
Código	UC HG024002	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Sub-campo	Inglês
Data de Registo		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Usar estratégias apropriadas para participar em discussões	a) Explora um vasto leque de linguagem simples para lidar com a maior parte das situações que provavelmente surgem no trabalho. b) Gere interações simples, de rotina sem esforço indevido. c) Faz contribuições para o grupo de trabalho apropriadas à tarefa e natureza do grupo e promove comunicação efectiva e de trabalho de equipa.	O contexto de aplicação deste elemento de competência está totalmente expresso nos critérios de desempenho. Tipo de comunicação: comunicação oral que combina conteúdo factual com factos claramente descritos, pontos de vista e/ou sentimento. Nível de dificuldade: todo o vocabulário será familiar ao candidato; a comunicação terá uma estrutura simples. Grau de detalhe: contém diversos itens de informação.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato demonstra uma capacidade para sustentar uma interacção profissional mais complexa, de acordo com os critérios de desempenho e cada aspecto do âmbito de aplicação.	
2. Usar estratégias apropriadas para fazer uma apresentação oral	a) Usa suportes ilustrativos, para promover a compreensão no processo de comunicação, que sejam apropriados ao tópico, audiência e contexto. b) Organiza o discurso de modo a tornar o seu significado e propósito acessível aos ouvintes.	O contexto de aplicação deste elemento de competência está totalmente expresso nos critérios de desempenho. Situações: Em grupo .

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de AplicaÇão
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato deve demonstrar a capacidade de preparar e fazer apresentações curtas de acordo com os critérios de desempenho a) e b).	
3. Usar gramática e vocabulário e características paralinguísticas apropriados	a) Seleccionar palavras, gramática, símbolos, linguagem corporal, imagens e tom apropriados para produzir o impacto certo na audiência. b) O significado no discurso oral é apoiado pelo uso apropriado de uma variedade de estruturas de frase, pausa, entoação, compasso e reforço.	O contexto de aplicação deste elemento de competência está totalmente expresso nos critérios de desempenho.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato deve demonstrar a capacidade de preparar e fazer pequenas apresentações de acordo com os critérios de desempenho a) e b).	

UC HG024003 Ler e responder a materiais escritos na língua Inglesa

Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência		Ler e responder a materiais escritos na língua Inglesa	
Descrição da Unidade de Competência			
O candidato adquire competências de linguagem, a um nível pré intermédio, requeridos para compreender anúncios, e compreender e escrever instruções (Exemplo: manuais de instalação ou manutenção).			
Código	UC HG024003	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Subcampo	Ingês
Data de Registo		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Preparar-se para ler textos vocacionais específicos na língua Inglesa	a) Identifica o propósito de textos. b) Identifica o contexto de textos. c) Identifica definições e significados de especialistas.	Distinção de características numa variedade de formatos literários vocacionais específicos. Formatos literários:
	Evidências Requeridas	jornais; manuais de instruções,
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato deve demonstrar a capacidade para identificar diferentes tipos de géneros de leitura.	brochuras, prospectos; folhetos; material de propaganda; sinais e avisos públicos; pacotes e rótulos em mercadorias; cartas de negócio e profissionais, ensaios; memorandos, relatórios e artigos científicos; Especializados: numa área vocacional

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
2. Ler e seguir textos simples vocacionais específicos escritos em Inglês	a) Folheia e lê cuidadosamente textos. b) Lê para extrair os principais pontos e ideias. c) Lê para verificar detalhes relevantes. d) Usa o conhecimento de vocabulário, gramática e estrutura do texto para interpretar o significado. e) Interpreta diagramas, gráficos e textos com imagens visuais.	O contexto de aplicação deste elemento de competência está completamente expresso nos critérios de desempenho.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato deve demonstrar compreensão dando as respostas adequadas às tarefas.	

UC HG024004 Produzir materiais escritos na língua Inglesa

Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Produzir materiais escritos na língua Inglesa		
Descrição da Unidade de Competência O candidato adquire competências de linguagem, a um nível pré intermédio, requeridas para compreender e escrever faxes, cartas, memos, e-mail, relatórios etc.			
Código	UC HG024004	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Subcampo	Inglês
Data de Registo		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Preparar-se para produzir textos vocacionais específicos escritos em Inglês	a) Identifica o propósito de textos. b) Identifica o contexto de textos. c) Identifica definições e significados de especialistas.	Distinção entre características de uma variedade de formatos literários.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato deve demonstrar capacidade para identificar diferentes tipos escrita de negócios.	Especializado: numa área vocacional.
2. Escrever textos vocacionais específicos	a) Usa uma disposição espacial apropriada. b) Usa uma estrutura retórica apropriada. c) Organiza as etapas de textos. d) Usa formas de coesão apropriadas. e) Usa vocabulário e gramática apropriadamente. f) Usa padrões de ortografia e pontuação.	Produção de uma série de textos vocacionais específicos mais complexos:
	Evidências Requeridas	Descrições Narrativas Diários
	<i>Evidência escrita/oral</i> Os candidatos devem demonstrar a capacidade para produzir uma variedade de textos vocacionais específicos.	Ensaios Relatórios Cartas Folhetos

UC HG024004 Produzir materiais escritos na língua Inglesa

Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência		Produzir materiais escritos na língua Inglesa	
Descrição da Unidade de Competência:			
O candidato adquire competências de linguagem, a um nível pré intermédio, requeridas para compreender e escrever faxes, cartas, memos, e-mail, relatórios etc.			
Código	UC HG024004	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Subcampo	Inglês
Data de Registo		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Preparar-se para produzir textos vocacionais específicos escritos em Inglês	a) Identifica o propósito de textos. b) Identifica o contexto de textos. c) Identifica definições e significados de especialistas.	Distinção entre características de uma variedade de formatos literários. Especializado: numa área vocacional.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato deve demonstrar capacidade para identificar diferentes tipos escrita de negócios.	
2. Escrever textos vocacionais específicos	a) Usa uma disposição espacial apropriada. b) Usa uma estrutura retórica apropriada. c) Organiza as etapas de textos. d) Usa formas de coesão apropriadas. e) Usa vocabulário e gramática apropriadamente. f) Usa padrões de ortografia e pontuação.	Produção de uma série de textos vocacionais específicos mais complexos: Descrições Narrativas Diários Ensaios Relatórios Cartas Folhetos
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> Os candidatos devem demonstrar a capacidade para produzir uma variedade de textos vocacionais específicos.	

UC HG034001 Resolver problemas de crescimento exponencial
Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Resolver problemas de crescimento exponencial.		
Descrição da Unidade de Competência			
Nesta unidade o candidato fica apto a resolver problemas de diferentes áreas, tais como Biologia, Economia ou Geografia, em que um fenómeno cresce ou decresce de forma exponencial.			
Código	UC HG 03 4001	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Sub Campo	Matemática
Data de Registo		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Efectua cálculos de crescimento exponencial.	a) Calcula potências de expoente inteiro ou fraccionário aplicando as propriedades das potências.	Propriedades das potências. Máquina de calcular.
	b) Usa a tecla y^x da máquina calcular para calcular uma potência de expoente qualquer.	
	Evidências Requeridas Para o Critério de Desempenho a): Evidência escrita de que o candidato aplica as propriedades das potências para calcular potências simples de expoente inteiro ou fraccionário. Para o Critério de Desempenho b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de calcular uma potência de expoente qualquer usando a tecla y^x da máquina de calcular.	
2. Representa graficamente funções exponenciais.	a) Representa graficamente uma função exponencial de base maior do que 1.	Sistema de eixos cartesianos. Papel quadriculado.
	b) Representa graficamente uma função exponencial de base compreendida entre 0 e 1.	
	Evidências Requeridas Para os Critérios de Desempenho a) e b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de representar graficamente funções exponenciais de base maior do que 1 e de base compreendida entre 0 e 1.	
3. Resolver equações e inequações	a) Resolve gráfica e analiticamente equações exponenciais simples.	Sistema de eixos cartesianos.

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
exponenciais simples.	b) Resolve gráfica e analiticamente inequações exponenciais simples de base maior do que 1 e de base compreendida entre 0 e 1.	Papel quadriculado.
	Evidências Requeridas	
	Para os Critérios de Desempenho a) e b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de resolver gráfica e analiticamente equações e inequações exponenciais de base maior do que 1 e de base compreendida entre 0 e 1.	
4. Resolver problemas práticos de crescimento exponencial.	a) Traduz um problema em termos de função, equação ou inequação exponencial.	Problemas conducentes a funções, equações ou inequações exponenciais, por exemplo de Biologia, Geografia ou Economia.
	b) Resolve o problema e discute a solução.	
	Evidências Requeridas Para o critério de desempenho a): Evidência escrita de que o candidato é capaz de traduzir para linguagem matemática enunciados de problemas simples relacionados com crescimento exponencial. Para o critério de desempenho b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de resolver os problemas acima referidos e de interpretar e discutir o resultado obtido.	

UC HG 03 4002 Resolver problemas de Estatística

Registro de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Resolver problemas de Estatística.		
Descrição da Unidade de Competência			
Nesta unidade o candidato fica apto a resolver problemas de diferentes áreas, em particular da sua área profissional, usando conhecimentos de Estatística.			
Código	UC HG 03 4002	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Sub Campo	Matemática
Data de Registro		Data de Revisão do Registro	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Representa e analisa um conjunto de dados estatísticos.	a) Organiza dados estatísticos em tabelas ou diagramas.	Diferentes tipos de representações gráficas.
	b) Calcula frequências absolutas e relativas.	
	c) Interpreta dados estatísticos organizados em tabela ou diagrama.	Cálculo de frequências.
	Evidências Requeridas Para o Critério de Desempenho a): Evidência escrita de que o candidato representa dados estatísticos por meio duma tabela ou dum diagrama de barras. Para o Critério de Desempenho b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de calcular as frequências absolutas e relativas duma série de dados estatísticos, usando a máquina de calcular. Para o Critério de Desempenho c): Evidência escrita de que o candidato é capaz de interpretar dados estatísticos organizados numa tabela ou representados num diagrama de barras.	Máquina de calcular. Papel quadriculado.
2. Calcula elementos característicos duma série estatística.	a) Calcula a média, a mediana e a moda duma série estatística.	Fórmulas dos elementos característicos duma série estatística.
	b) Calcula as medidas de dispersão duma série estatística.	
	c) Interpreta os resultados calculados em a) e b)	
	Evidências Requeridas Para o Critério de Desempenho a): Evidência escrita de que o candidato é capaz de calcular a média, a moda e a mediana duma série estatística. Para o Critério de Desempenho b): Evidência	Máquina de calcular. Papel quadriculado.

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	escrita de que o candidato é capaz de calcular a variância, o desvio médio e o desvio padrão duma série estatística. Para o Critério de Desempenho c): Evidência escrita de que o candidato é capaz de interpretar os resultados obtidas em a) e b).	
3. Resolve problemas práticos aplicando conhecimentos de Estatística.	a) Recolhe dados estatísticos, organiza-os em tabela e representa-os em diagrama. b) Calcula os elementos característicos da série obtida em a) e interpreta os resultados.	Diferentes tipos de representações gráficas.
	Evidências Requeridas	
	Para os Critérios de Desempenho a) e b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de recolher dados estatísticos e de usar os seus conhecimentos para os organizar e interpretar.	Cálculo de frequências.
	Evidências Requeridas	
	Para o critério de desempenho a): Evidência escrita de que o candidato é capaz de recolher dados estatísticos da sua área profissional. Para o critério de desempenho b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de aplicar os seus conhecimentos estatísticos aos dados recolhidos e de interpretar e discutir o resultado obtido.	Fórmulas dos elementos característicos duma série estatística. Máquina de calcular. Papel quadriculado.

UC HG044001 Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência		Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos	
Descrição da Unidade de Competência:			
O candidato participa num debate através de intervenções claras e relevantes para o tema nas quais: - usa vocabulário e estruturas gramaticais correctas e adequadas, - recorre a auxiliares visuais e à entoação, ritmo, tom, pausas para modelar a sua intervenções, tendo em atenção as circunstâncias e os intervenientes. O candidato anota contribuições de outros participantes para orientar as suas intervenções.			
Código	UC HG044001	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Subcampo	Português
Data de Registo		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Contribuir no debate com intervenções oportunas e claras tendo em conta o tema, a audiência, com opiniões e ideias fundamentadas, concordando ou discordando dos restantes participantes fluente e correctamente	a) Intervém 3 vezes num debate modelando a linguagem verbal e corporal, entoação, ritmo, tom, pausas.	Debate num grupo de até 8 pessoas.
	Evidências Requeridas <i>Evidência escrita/oral</i> Evidência oral: 2 Intervenções num debate de grupo com 8 participantes 2 Intervenções num debate de grupo de até 20 participantes Em ambos casos deve usar linguagem correcta e adequada ao contexto, modelando o nível de língua, entoação, ritmo, tom, pausas para realçar as suas intervenções	Debate num grupo de até 20 pessoas. Debate sobre temas da actualidade, como combate contra a SIDA, Juventude e desemprego, juventude e drogas, as regras de convivência social, prevenção e combate de acidentes laborais, tráfico de pessoas, a formação técnica profissional e oportunidades de emprego.
2. Usar adequadamente vocabulário, estruturas gramaticais,	a) Usa vocabulário específico do tema em debate. b) Usa vocabulário correcto, diversificado e adequado ao tema e aos participantes.	Debate num grupo de até 8 pessoas.

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
auxiliares visuais e elementos da oralidade (entoação, ritmo, tom, pausas) de acordo com a audiência e situação comunicacional	Evidências Requeridas	Debate num grupo de até 20 pessoas.
	<i>Evidência escrita/oral</i> Evidência oral: 3 Intervenções num debate de grupo com 8 participantes, com uso de vocabulário específico ao tema, diversificado e correcta 2 Intervenções num debate de grupo de até 20 participantes com uso de vocabulário específico ao tema, diversificado e correcto Em ambos casos deve usar linguagem correcta e adequada ao contexto, modelando o nível de língua, entoação, ritmo, tom, pausas para reforçar a sua intervenção.	Debate sobre temas da actualidade, como combate contra a SIDA, Juventude e desemprego, juventude e drogas as regras de convivência social prevenção e combate de acidentes laborais, tráfico de pessoas, a formação técnica profissional e oportunidades de emprego.
3. Anotar as contribuições dos participantes para usar nas suas intervenções	a) Segue o desenrolar de um debate. b) Retira das intervenções informação relevante.	Debate num grupo de até 8 pessoas.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> Anotação escrita à mão de 5 intervenções feitas ao longo de cada um dos debates.	Debate num grupo de até 20 pessoas.

UC HG044002 Interpretar e produzir textos orais e escritos respeitando técnicas e convenções da escrita.

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Interpretar e produzir textos orais e escritos respeitando técnicas e convenções da escrita.		
Descrição da Unidade de Competência			
O candidato adquire a competência de interpretar textos sistematizando num esquema, de forma lógica, informação contida em textos informativos e utilitários esquemas. Preenche formulários mais complexos como inquéritos de avaliação, formulários de protocolo específicos usados na sua especialidade ou em instituições de serviço público. O candidato escreve o seu CV e cartas utilitárias com fins específicos, recorrendo a vocabulário adequado e diversificado, respeitando as regras da língua sobretudo no que se refere à pontuação, ortografia, mancha gráfica, concordância. Revê os textos por si escritos e procede a alterações justificadas.			
Código	UC HG044002	Nível do QNQP	4
Campo	Habilidades Genéricas	Subcampo	Português
Data de Registo		Data de Revisão do Registo	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Interpretar informação contida num texto, retirando mensagem principal e os seus elementos constituintes para elaborar um esquema	a) Interpreta informação fornecida num texto, retirando ideias principais. b) Elabora um esquema a partir das ideias principais retiradas do texto.	Artigos de fundo de jornais locais e regionais, textos educativos da campanha contra a violência doméstica, trabalho infantil, HIV/SIDA. Textos da área de especialidade.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> Evidências escritas: Esquema escritos a mão de 1 textos Esquema escrito no computador de 1 outro texto	
2. Preencher formulários mais complexos	a) Preenche correctamente formulários.	Formulários usados em certas instituições como Bancos, hospitais, serviços da área de especialidade do candidato, de avaliação de um facto ou evento conhecido do estudante.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> Dois formulários impecavelmente preenchidos, sem erros, nem borrões.	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
3. Elaborar o seu CV	a) Elabora o seu CV seguindo modelos diferentes oferecidos por um processador de textos. b) Seleciona e ordena informação relevante da sua vida para apresentar no CV. c) Junta algumas evidências das afirmações feitas no CV.	Candidatura a um emprego, de livre iniciativa ou em resposta a um anúncio.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> Evidência escrita: 2 CV sem erros, seguindo dois modelos distintos fornecidos por um processador de texto, com 1 anexo relacionado com as suas afirmações no CV.	
4. Escrever uma carta com fins específicos	a) Escreve cartas para responder a uma necessidade específica sua ou do seu sector de trabalho.	Candidatura a um emprego Pedido de informação a um fornecedor de produtos da área de especialidade. Reclamação sobre um produto que não responde a especificações pedidas na área de especialidade.
	Evidências Requeridas	
	Evidência escrita: uma carta de candidatura a um posto de trabalho, em resposta a um anúncio dado, escrito num processador de textos E duas escolhidas ao critério do candidato entre: Pedido de informação sobre um produto ou serviço a um fornecedor da área de especialidade Reclamação sobre um produto que não responde a especificações pedidas na área de especialidade Participação de uma avaria ou deterioro de equipamento ou produto da área de especialidade	
5. Utilizar o código escrito de modo correcto (pontuação, ortografia, mancha gráfica)	a) Textos e tabelas escritas nos elementos anteriores desta competência observando as convenções da escrita.	
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidências por escrito/oral</i> Aplicação aos trabalhos escritos nos restantes resultados	
6. Proceder à autocorreção e revisão de textos escritos	a) Corrige os erros detectados nas produções dadas nos elementos anteriores. b) Explica as modificações feitas aos seus trabalhos escritos.	Textos produzidos nos elementos desta competência.

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidências por escrito/oral</i> 3 dos textos escritos nesta competência corrigidos, acompanhados de explicações escritas sobre as alterações feitas.	

4. UNIDADES DE COMPETENCIA VOCACIONAIS

UCHTR014001101 Introduzir habilidades de Marketing e técnicas de vendas

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Introduzir habilidades de marketing e técnicas de vendas		
Descrição da Unidade de Competência:			
Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com técnicas de marketing e vendas envolvidas na hotelaria e turismo de forma a maximizar os lucros.			
Código	UC HTR014001101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	1 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Determinar os segmentos de mercado e qual o seu impacto na economia Moçambicana	a) Analisar a importância dos sectores de hotelaria e turismo na economia moçambicana b) Diferenciar entre os diferentes segmentos de mercado nos sectores da hotelaria e turismo. c) Determinar os métodos apropriados para atrair os diferentes segmentos de mercado.	O âmbito para este elemento de competência está totalmente expresso nos critérios de desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Orais/Escritas</i> É esperado que os candidatos forneçam evidências de pesquisa num mínimo de três (3) segmentos de mercado diferentes e como estes segmentos podem ser atraídos de forma a gastar mais dinheiro.	
2. Diferenciar as abordagens de atendimento ao cliente requeridas para os diferentes segmentos de mercado	a) Determinar as diferentes abordagens utilizadas em atendimento ao cliente no sector da hotelaria e turismo b) Aplicar as diferentes abordagens nos segmentos de mercado c) Avaliar o impacto que estas abordagens têm no negócio	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Critérios de Desempenho

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de AplicaÇão
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração</i> � esperado que os candidatos demonstrem um mínimo de três (3) abordagens diferentes perante atendimento ao cliente. <i>Orais/Escritas</i> � esperado que os candidatos avaliem os efeitos de diferentes abordagens indicando dois (2) efeitos positivos e dois (2) efeitos negativos.	
3. Determinar um modelo de boas práticas a ser seguido pela hotelaria e turismo	a) Estabelecer um modelo de boas práticas para marketing dos serviços oferecidos pela hotelaria e turismo b) Estabelecer um modelo de boas práticas para atendimento ao cliente na área de hotelaria e turismo c) Aplicar os modelos de boas práticas a um produto e um serviço de hotelaria e turismo	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Crêterios de Desempenho
	Evidências Requeridas <i>Demonstração</i> O candidato deve aplicar um modelo de boas práticas a um produto e um serviço oferecido pelo sector da hotelaria e turismo. <i>Orais/Escritas</i> Os candidatos devem ser capazes de identificar modelos de boas práticas de atendimento ao cliente e marketing dos serviços de hotelaria e turismo.	

UC HTR014002101 Controlar custos e vendas

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Controlar Custos e Vendas		
Descrição da Unidade de Competência			
Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com o controlo dos vários custos envolvidos e o impacto de controlar estes custos no sucesso / insucesso de um negócio.			
Código	UC HTR014002101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	1 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Analisar os elementos dos custos envolvidos na hotelaria e turismo	a) Descrever correctamente os elementos dos custos b) Identificar e calcular o custo das vendas para uma dada situação c) Determinar as vendas totais para um período de vendas d) Calcular correctamente o lucro bruto e líquido de uma sessão de vendas para uma dada situação	Elementos dos custos: Custo das vendas (materiais), custos com pessoal, custos gerais, lucro bruto e líquido. Situação dada:
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidências Orais /Escritas:</i> Os candidatos calculam os custos e proveitos relacionados com sectores específicos da hotelaria e turismo, dada uma variedade de alvos.	Estabelecimentos de comida rápida, cafés, restaurantes, hotéis, operadores turísticos.
2. Demonstrar o efeito de alterações nas vendas e nos custos de uma sessão de vendas	a) Calcular o efeito nos lucros, de um aumento ou diminuição nos elementos dos custos, para uma dada situação b) Calcular o efeito nos lucros, de alterações nas vendas, numa dada situação c) Identificar as razões para as alterações nos custos e nas vendas.	Elementos dos custos: Custo das vendas (materiais), custos com pessoal, custos gerais, lucro bruto e líquido.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidências Orais /Escritas:</i> Os candidatos devem ser capazes de calcular e fornecer possíveis razões para o aumento ou diminuição no lucro, como resultado de alterações nos custos e nas vendas.	Situação dada: Estabelecimentos de comida rápida, cafés, restaurantes, hotéis, operadores turísticos.

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
3. Determinar estratégias para controlar vendas e custos	a) Identificar áreas onde se pode aumentar as vendas b) Determinar formas de implementar as melhorias sugeridas c) Identificar áreas onde os custos podem ser reduzidos d) Determinar formas de implementar as melhorias sugeridas	Aumento das vendas: Promoções, alterações na estrutura de preços Redução de custos: Mudar fornecedores, formação dos colaboradores, produtos locais, produtos de qualidade
	Evidências Requeridas	
	<i>Escritas / Orais:</i> O candidato deve produzir um relatório abordando as áreas preocupantes e fazer recomendações apropriadas	

UC HTR014003101 Monitorar práticas de higiene e segurança na Hotelaria e Turismo

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Monitorar práticas de higiene e segurança na hotelaria e turismo		
Descrição da Unidade de Competência			
Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com a aplicação e manutenção de princípios de higiene, segurança e protecção num ambiente de hotelaria.			
Código	UC HTR014003101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	01 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Monitorizar medidas higiénicas e sanitárias apropriadas aos sectores de hotelaria e turismo	a) Identificar as principais áreas a serem monitorizadas em termos de padrões higiénicos e sanitários. b) Construir uma lista de verificação apropriada para utilizar numa organização. c) Demonstrar práticas de higiene apropriadas e medidas sanitárias no local de trabalho, de acordo com a legislação corrente.	Áreas principais: Higiene pessoal, práticas pessoais, higiene ambiental: Controlo de epidemias, eliminação de lixos, equipamento
	Evidências Requeridas	
	Evidências escritas e/ou orais: O candidato é capaz de identificar a variedade de áreas a serem verificadas através de uma lista de verificação apropriada. Demonstração: O candidato é capaz de demonstrar medidas higiénicas e sanitárias apropriadas, mantendo higiene pessoal e ambiental.	
2. Controlar o ambiente de trabalho de forma a assegurar segurança e protecção	a) Descrever correctamente o propósito principal dos principais regulamentos de saúde e segurança relacionados com o local de trabalho. b) Descrever correctamente as medidas para manter segurança e protecção no local de trabalho. c) Demonstrar procedimentos de trabalho seguros, consistentes com a natureza do local de trabalho.	Regulamentos de Saúde e Segurança: Lei de Controlo de Alimentos, Lei de Saúde Pública, Lei sobre o Alcool, Lei de Controlo do Tabaco.

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
	Evidências Requeridas <i>Escritas / Oraís:</i> O candidato é capaz de descrever os principais regulamentos de Saúde e Segurança relacionados com hotelaria e turismo. <i>Demonstração:</i> O candidato é capaz de demonstrar procedimentos de trabalho seguros.	
3. Manter conhecimentos sobre HIV/Sida no local de trabalho	a) Monitorizar as suas práticas de trabalho, bem como as dos outros. b) Seguir os procedimentos de reporte requeridos. c) Planear uma sessão de informação curta, no local de trabalho, sobre práticas de trabalho seguras, de forma a reduzir o risco de infecção e transmissão. d) Realizar uma sessão de informação curta, sobre práticas de trabalho seguras, de forma a reduzir o risco de infecção e transmissão. Evidências Requeridas <i>Escritas / Oraís:</i> O candidato é capaz de realizar correctamente os processos de monitorização requeridos para minimizar o risco de infecção e transmissão de HIV/Sida. <i>Demonstração:</i> O candidato deve demonstrar, num ambiente de grupo, uma sessão de informação sobre prevenção e transmissão de HIV/Sida.	<i>Fontes de informação:</i> Internet, políticas do governo, informação clínica, posters, medidas de protecção.
4. Descrever os procedimentos de segurança em caso de incêndio	a) Descrever correctamente os diferentes tipos e causas de incêndio mais frequentes no sector da hotelaria e turismo. b) Identificar o extintor mais apropriado para cada tipo de incêndio. c) Descrever correctamente os procedimentos a serem seguidos em caso de incêndio nas instalações.	<i>Tipos de incêndio:</i> Incêndios de classe A, B ou C <i>Tipos de extintor:</i> água, espuma, dióxido de carbono, pó químico, cobertor de incêndio, areia <i>Tipos de combustível:</i> Consumíveis (papel,

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
	Evidências Requeridas	madeira, tinta, tecidos), líquidos, gás
	<i>Escritas / Orais:</i> O candidato é capaz de descrever os procedimentos de segurança em caso de incêndio. É esperado que o candidato seja capaz de identificar os diferentes tipos de extintores.	

UC HTR014004101 Manter um programa de limpeza para determinadas áreas

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Manter um programa de limpeza para determinadas áreas		
Descrição da Unidade de Competência			
Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com a capacidade de desenvolver e manter consistentemente um programa de limpeza eficaz para a sua área, de forma a assegurar a segurança dos colaboradores e clientes.			
Código	UC HTR014004101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	1 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Desenhar um programa de limpeza para a área	a) Identificar as tarefas de limpeza regulares dentro da área de responsabilidade b) Determinar todos os recursos necessários para as operações. c) Preparar uma limpeza detalhada para guiar a execução das tarefas de limpeza de acordo com a política da organização.	Recursos: Colaboradores, equipamento de limpeza, agentes de limpeza, roupas de protecção.
	Evidências Requeridas	
	<i>Orais/Escritas</i> É esperado que os candidatos desenhem um programa básico de limpeza para a sua área de responsabilidade no local de trabalho.	
2. Conduzir inspecções do programa de limpeza	a) Garantir a manutenção dos padrões organizacionais b) Realizar a acção apropriada para visar quaisquer questões que surjam c) Compor um relatório detalhando as tarefas realizadas de acordo com a política da organização.	Inspecções: Regulares, contínuas e verificação de locais

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
	Evidências Requeridas	
	<i>Orais/Escritas</i> É esperado que os candidatos reportem sobre a monitoria das operações de limpeza na sua área de responsabilidade. <i>Demonstração</i> É esperado que os candidatos desenhem uma lista de monitorização e conduzam inspecções de limpeza dos locais específicos no local de trabalho.	
3. Reportar quaisquer falhas/problemas às pessoas apropriadas	a) Construir uma lista de verificação para a manutenção regular e verificação de equipamento b) Registrar toda a informação relevante no que diz respeito a estragos e falhas. c) Reportar toda a informação relevante no que diz respeito a estragos e falhas às pessoas apropriadas.	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Critérios de Desempenho
	Evidências Requeridas <i>Orais/Escritas</i> É esperado que os candidatos registem quaisquer falhas e problemas identificados às pessoas apropriadas	

UC HTR014005101 Providenciar primeiros socorros básicos

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Providenciar primeiros socorros básicos.		
Descrição da Unidade de Competência Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com primeiros socorros de acordo com parâmetros de segurança e protecção. Em situações em que outros serviços de emergência sejam requeridos, os candidatos deverão ser capazes de cooperar com os prestadores de serviços de emergência bem como documentar e reportar incidentes de acordo com os procedimentos legais.			
Código	UC HTR014005101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	01 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Avaliar os requisitos básicos de primeiros socorros	a) Identificar as necessidades básicas de primeiros socorros de um outro indivíduo b) Avaliar que passos podem ser dados para apoiar o indivíduo c) Aplicar técnicas básicas de primeiros socorros	<i>Primeiros socorros básicos:</i> Pequenos cortes, feridas, queimaduras superficiais, tonturas, desmaios
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração:</i> O candidato é capaz de identificar os requisitos básicos de primeiros socorros a outro indivíduo e aplicar técnicas apropriadas para ajudar a pessoa.	
2. Classificar rapidamente situações de emergência e organizar a assistência de serviços de emergência	a) Avaliar ferimentos e tomar decisões rapidamente no que diz respeito à acção a desenvolver. b) Identificar e chamar serviços de apoio apropriados à situação c) Retransmitir informação vital, de forma correcta e clara, aos serviços de emergência d) Assistir os serviços de emergência como requerido	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Critérios de Desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração:</i> O candidato deve ser capaz de tomar decisões rápidas e correctas, no que diz respeito ao indivíduo, e contactar o pessoal apropriado para lidar com a situação.	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de AplicaÇão
3. Documentar todas as situações de emergência	a) Fornecer relatórios claros, correctos e atempados b) Reportar ao supervisor sobre incidentes no local de trabalho c) Realizar quaisquer acções de seguimento requeridas para satisfazer as linhas de responsabilidade da organização	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Crêterios de Desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Orais/Escritas</i> � esperado que os candidatos expliquem a importância de documentar os procedimentos de emergência, de forma correcta e atempada, de acordo com os requisitos da organização. <i>Produto</i> � esperado que os candidatos produzam relatórios compilados após empreenderem procedimentos básicos de primeiros socorros.	

UC HTR014006101 Providenciar informações turísticas básicas para clientes

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Providenciar informações turísticas básicas aos clientes		
Descrição da Unidade de Competência: Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com o fornecimento de informação sobre o produto turismo em Moçambique em resposta a perguntas específicas.			
Código	UC HTR014006101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	01 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Estabelecer os requisitos do cliente	a) Elaborar questões para extrair a informação dos clientes b) Clarificar a informação fornecida pelos clientes de forma a permitir que os detalhes sejam verificados. c) Lidar prontamente com os clientes, de uma forma amigável e profissional.	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Critérios de Desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração</i> É esperado que os candidatos identifiquem as necessidades dos clientes e extraiam o detalhe requerido para satisfazer estas necessidades.	
2. Procurar a informação apropriada para os requisitos do cliente	a) Identificar as fontes de informação comuns apropriadas sobre turismo em Moçambique. b) Seleccionar os formatos de informação apropriados para clientes. c) Desenvolver um pacote de recursos para informação turística.	<i>Fontes apropriadas:</i> FUTUR, operadores turísticos, "Vivendo em Maputo", jornais locais. <i>Formatos apropriados:</i> Páginas de internet, brochuras, folhetos, línguas diferentes.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidências escritas/orais:</i> O candidato deve fornecer uma compilação apropriada de recursos que irão satisfazer questões colocadas frequentemente. Esta informação deve estar disponível numa variedade de formatos apropriados para uma variedade de clientes.	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
3. Responder a perguntas e fornecer a informação requerida aos clientes	a) Responder prontamente e consistentemente a perguntas. b) Fornecer informação correcta ao cliente, que vá ao encontro da sua pergunta, de acordo com os procedimentos organizacionais e as expectativas. c) Colocar questões e confirmar que o cliente está satisfeito com a resposta e que a informação é percebida. d) Explicar outros serviços disponíveis para o cliente, de acordo com os procedimentos e expectativas da empresa. e) Remeter os clientes para agências externas apropriadas para informação mais detalhada.	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Critérios de Desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração:</i> O candidato deve fornecer a informação requerida, nos formatos apropriados, para uma variedade de perguntas.	

UC HTR014007101 Estabelecer os aspectos legais da indústria da hotelaria e turismo em Moçambique

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência		Estabelecer os aspectos legais de empresas na área da hotelaria e turismo em Moçambique	
Descrição da Unidade de Competência			
Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com a operação de uma empresa na área da hotelaria e turismo em Moçambique, com a devida atenção aos aspectos legais.			
Código	UC HTR014007101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	01 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Estabelecer os procedimentos para abrir uma empresa	a) Determinar o procedimento legal para estabelecer uma empresa em Moçambique b) Estabelecer os procedimentos para abrir uma empresa identificada c) Preencher a documentação necessária para abrir uma empresa	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Critérios de Desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Orais/Escritas</i> É esperado que os candidatos expliquem e demonstrem os processos a serem seguidos quando se identifica uma oportunidade de negócio.	
2. Definir as obrigações legais envolvidas no emprego de colaboradores	a) Explicar os processos legais a ser seguidos aquando do recrutamento de colaboradores. b) Explicar as obrigações perante os colaboradores durante o emprego. c) Definir os processos a serem seguidos aquando do despedimento de um colaborador.	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Critérios de Desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Orais/Escritas</i> Os candidatos demonstram um entendimento claro dos processos e responsabilidades envolvidos no emprego de colaboradores.	
3. Definir as responsabilidades legais perante os clientes de uma empresa	a) Estabelecer um acordo legal com os clientes b) Definir as obrigações perante os clientes. c) Aplicar as responsabilidades do contrato com clientes de forma a atingir o resultado desejado em linha com a política da organização.	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
	Evidências Requeridas	Critérios de Desempenho
	<i>Orais/Escritas</i> Os candidatos são capazes de demonstrar um entendimento das responsabilidades envolvidas no estabelecimento de um contrato com clientes. <i>Demonstração:</i> Os candidatos são capazes de mostrar, nas suas relações com clientes, que têm o devido respeito pela lei, na forma como esta se aplica em Moçambique	

UC HTR014008101 Preparar e cozinhar sopas e molhos básicos

Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Preparar e cozinhar sopas básicas e molhos		
Descrição da Unidade de Competência Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com a capacidade de produzir uma variedade de molhos e sopas básicas de acordo com os requisitos da organização e seguindo as receitas dadas. Devem ser seguidos elevados padrões de higiene e os colegas devem ser sempre tidos em consideração.			
Código	UC HTR014008101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	01 Hotelaria
Data de Registro		Data de Revisão de Registro	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Preparar e cozinhar uma variedade de molhos básicos de acordo com a receita definida	a) Preparar as áreas e equipamentos de cozinha de forma higiénica para cumprir com as especificações de higiene e segurança b) Seleccionar os ingredientes requeridos para os molhos tendo em devida conta a qualidade e quantidade de ingredientes c) Preparar os ingredientes de acordo com os requisitos da receita d) Realizar os processos de cozinha tal como definido na receita e) Servir molhos de uma forma atempada e apresentável	Molhos: Molhos picantes: Molho vermelho, molho engrossado com amido, redução, molhos proprietários Molhos frios: Vinagrete, maionese / com base em maionese, holandaise, molhos proprietários
	Evidências Requeridas	
	Demonstração Espera-se que os candidatos preparem e cozinhem um mínimo de quatro (4) molhos picantes e quatro (4) molhos frios.	
2. Preparar e cozinhar uma variedade de sopas de acordo com as receitas definidas	a) Preparar as áreas e equipamentos de cozinha de forma higiénica para cumprir com as especificações de Saúde e Segurança. b) Seleccionar os ingredientes requeridos para as sopas tendo em devida conta a qualidade e quantidade de ingredientes. c) Preparar os ingredientes de acordo com os requisitos da receita d) Realizar os processos de cozinha tal como definido na receita e) Finalizar, adereçar e apresentar a sopa.	Sopas: Creme, caldo, consomé, puré, quente, frio

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de AplicaÇão
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração</i> Espera-se que os candidatos preparem e cozinhem um mínimo de cinco (5) sopas cobrindo o âmbito.	
3. Completar todo o trabalho de uma forma organizada e eficiente tendo em consideração as prioridades e tempos de serviço	a) Organizar os ingredientes e equipamento com devida consideração pelas limitações de espaço b) Prioritizar tarefas de acordo com os tempos de serviço e confecção c) Lidar com quaisquer problemas na produção de uma forma calma e ordeira. d) Armazenar sopas e molhos que não sejam de uso imediato de acordo com os requisitos organizacionais e em concordância com a legislação de saúde e segurança. e) Limpar correctamente as áreas e equipamento de cozinha após o uso.	<i>Problemas com a produção:</i> Escaldões e queimaduras, cortes de energia ou falta de gás, molhos separados, molhos queimados, molhos demasiado grossos, sopas e molhos demasiado salgados, molhos e sopas encaroçados.
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração</i> Espera-se que os candidatos demonstrem a limpeza das áreas de produção antes e depois de cozinhar e preparar enquanto realizam tarefas de forma profissional	

UC HTR014009101 Preparar e cozinhar uma variedade de pratos de peixe e mariscos

Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de peixe e marisco		
Descrição da Unidade de Competência Este padrão de competência descreve os conhecimentos básicos e as competências associados à capacidade de preparar uma variedade de pratos de peixe clássicos e modernos, utilizando métodos de preparação apropriados de acordo com as especificações do menu. Ele/ela deve eliminar os resíduos sempre que possível e trabalhar seguindo sempre elevados padrões de higiene, ao mesmo tempo que interfere o menos possível com o trabalho dos colegas.			
Código	UC HTR014009101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	1 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉRIOS de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Preparar e apresentar os pratos de peixe cumprindo os requisitos das receitas.	a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança. b) Seleccionar o tipo de peixe necessário e arranjá-lo, com a qualidade e na quantidade necessárias para o prato. c) Seleccionar o método de preparação adequado para o prato. d) Cozinhar o peixe usando métodos de confecção adequados, de acordo com os requisitos das receitas. e) Apresentar o prato de uma forma visualmente agradável com o acompanhamento adequado	<i>Tipo de peixe:</i> peixe chato, peixe redondo, peixe oleoso <i>Tipo de métodos de confecção:</i> assar, grelhar na grelha, grelhar em churrasco, fritar, escalfar, cozer, cozer a vapor
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstrar:</i> Espera-se que os candidatos preparem pelo menos dois (2) pratos de peixe diferentes de cada um dos tipos indicados, recorrendo a vários métodos de confecção.	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de AplicaÇão
2. Preparar e apresentar os pratos de marisco de acordo com os requisitos do cliente e do prato	a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança. b) Seleccionar o tipo de peixe necessário e arranjá-lo, com a qualidade e na quantidade necessárias para o prato. c) Seleccionar o método de preparação adequado para o prato. d) Cozinhar o peixe usando métodos de confecção adequados, de acordo com os requisitos das receitas. e) Apresentar o prato de uma forma visualmente agradável com o acompanhamento adequado	<i>Tipo de marisco:</i> lagostim/lagosta, camarão, gambas, caranguejo, ostras, mexilhão Tipo de métodos de confecção: grelhar na grelha, grelhar em churrasco, fritar em pouco óleo/com muito óleo, saltar, cozer em água/escaldar, escalfar, cozer a vapor
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstrar:</i> Espera-se que os candidatos preparem pelo menos dois (2) pratos de marisco diferentes de cada um dos tipos indicados, recorrendo a vários métodos de confecção.	
3. Completar todo o trabalho de forma organizada e eficiente, respeitando as prioridades e as horas de trabalho	a) Organizar os ingredientes e o equipamento, atendendo às limitações do espaço b) Priorizar tarefas de acordo com as horas de trabalho e o tempo de confecção. c) Resolver quaisquer problemas que ocorram de forma organizada e mantendo a calma. d) Armazenar o peixe e o marisco que não sejam para consumo imediato de acordo com os requisitos impostos pela organização e em conformidade com a legislação em termos de saúde e segurança e) Após a utilização, limpar correctamente as áreas da cozinha e o equipamento.	<i>Tipo de problemas na confecção:</i> alimentos escaldados ou queimados, cortes de energia ou falta de gás, o peixe ficou queimado devido à congelação, quantidade de peixe insuficiente, o peixe não é fresco, peixe queimado ou demasiado cozido.
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstrar</i> Espera-se que os candidatos demonstrem a limpeza das áreas de confecção de comida antes e depois de cozinhar e preparar os alimentos, ao mesmo tempo que executam tarefas com profissionalismo	

UC HTR014010101 Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de carnes e aves

Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de carne e de aves		
Descrição da Unidade de Competência Este padrão de competência descreve os conhecimentos básicos e as competências associados à produção de uma variedade de pratos de carne, aves, caça e miudezas, utilizando métodos de preparação e confecção apropriados.			
Código	UC HTR014010101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	01 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Preparar e apresentar os pratos de carne de acordo com os requisitos da receita e do cliente.	a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança b) Seleccionar o tipo de carne necessário e arranjá-lo, com a qualidade e na quantidade necessárias para o prato. c) Seleccionar o método de preparação adequado para o prato. d) Cozinhar a carne usando métodos de confecção adequados, de acordo com os requisitos das receitas. e) Concluir e apresentar os pratos de carne de acordo com os requisitos da receita e da organização.	Carnes: vaca, cordeiro, porco, bacon, miudezas Métodos de confecção: assar, grelhar na grelha, grelhar em churrasco, fritar em pouco óleo/com muito óleo, estufar, guisar, cozer em água, escalfar, cozer a vapor
	Evidências Requeridas	
	Demonstrar: Espera-se que os candidatos preparem e confeccionem pelo menos dois (2) pratos de carne de cada um dos tipos indicados, recorrendo a vários métodos de confecção.	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
2. Preparar e apresentar os pratos de aves de acordo com os requisitos da receita e do cliente	a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança b) Seleccionar o tipo de carne de aves necessário e arranjá-lo, com a qualidade e na quantidade necessárias para o prato. c) Seleccionar o método de preparação adequado para o prato. d) Cozinhar a carne de aves usando métodos de confecção adequados, de acordo com os requisitos das receitas. e) Concluir e apresentar os pratos de carne de aves de acordo com os requisitos da receita e da organização.	Aves: frango, pato, peru <i>Métodos de preparação:</i> guarnecer, desossar, cortar em cubos, atar ou amarrar, pelar, lavar, marinhar, cobrir, temperar, rechear.
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstrar:</i> Espera-se que os candidatos preparem pratos de carne diferentes, recorrendo a vários métodos de preparação e confecção para abranger toda a gama	Métodos de confecção: assar, grelhar na grelha, grelhar em churrasco, fritar em pouco óleo/com muito óleo, estufar, guisar, cozer em água, escalfar, cozer a vapor
3. Completar todo o trabalho de forma organizada e eficaz, respeitando as prioridades e as horas de trabalho	a) Organizar os ingredientes e o equipamento, atendendo às limitações do espaço b) Priorizar tarefas de acordo com as horas de trabalho e o tempo de confecção. c) Resolver quaisquer problemas relacionados com a produção de forma organizada e mantendo a calma. d) Armazenar a carne e as aves que não forem para consumo imediato de acordo com os requisitos impostos pela organização e em conformidade com a legislação em termos de saúde e segurança e) Após a utilização, limpar correctamente as áreas da cozinha e o equipamento.	<i>Problemas relacionados com a produção:</i> alimentos escaldados ou queimados, cortes de energia ou falta de gás, disponibilidade de determinados tipos de carne, carne cozinhada em excesso ou de modo insuficiente e quantidades das carnes disponíveis.

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstrar:</i> Espera-se que os candidatos executem tarefas de modo organizado e atendendo às prioridades, no espaço providenciado, e resolvam quaisquer problemas que possam ocorrer	

UC HTR014011101 Preparar e cozinhar pratos básicos e arroz e massas
Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Preparar e cozinhar pratos de arroz e massa básicos		
Descrição da Unidade de Competência Este padrão de competência descreve os conhecimentos básicos e as competências associados à capacidade de preparar uma selecção de pratos de arroz e massa básicos de acordo com os requisitos das receitas. As competências incluem a capacidade de adicionar outros ingredientes para melhorar o prato e de seguir as especificações do menu, dependendo do estilo do serviço.			
Código	UC HTR014011101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	01 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Preparar e apresentar os pratos de arroz cumprindo os requisitos das receitas.	a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança b) Seleccionar o arroz e outros ingredientes necessários, consoante o tipo, a qualidade e a quantidade. c) Preparar o arroz e outros ingredientes, e confeccioná-los de acordo com as especificações das receitas. d) Concluir, guarnecer e apresentar os pratos de arroz preparados.	Tipos de arroz: de grão longo, de grão curto, arroz de milho, arroz basmati <i>Outros ingredientes:</i> vegetais, caldos, queijo, ervas aromáticas/especiarias, ovos, peixe/marisco, carne.
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstrar:</i> Espera-se que os candidatos preparem pelo menos três (3) pratos de arroz usando a respectiva gama	Pratos de arroz: arroz cozido/arroz cozido no vapor, risotto, arroz frito.
2. Preparar e apresentar pratos de massa cumprindo os requisitos das receitas	a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança b) Seleccionar os tipos de massa e os ingredientes necessários, consoante a qualidade e a quantidade. c) Combinar a massa correctamente com uma gama de outros ingredientes de acordo com os requisitos das receitas. d) Concluir, guarnecer e apresentar os pratos de forma apelativa.	<i>Massa a cozinhar:</i> lasanha, canelones, macarrão, esparguete, massa recheada, massa com formas. Pratos de massa: saladas ou entradas, pratos principais quentes <i>Outros ingredientes:</i> vegetais, caldos, queijo,

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
	Evidências Requeridas	ervas aromáticas/especiarias, ovos, peixe/marisco, carne.
	<i>Demonstrar:</i> Espera-se que os candidatos preparem pelo menos três (3) pratos de massa básicos, usando a respectiva gama de massa e outros ingredientes.	
3. Completar todo o trabalho de forma organizada e eficaz, respeitando as prioridades e as horas de trabalho	a) Organizar os ingredientes e o equipamento, atendendo às limitações do espaço b) Priorizar tarefas de acordo com as horas de trabalho e o tempo de confecção. c) Resolver quaisquer problemas relativos à produção de forma organizada e mantendo a calma. d) Armazenar o arroz e a massa que não forem para consumo imediato de acordo com os requisitos impostos pela organização e em conformidade com a legislação em termos de saúde e segurança e) Após a utilização, limpar correctamente as áreas da cozinha e o equipamento.	<i>Problemas relacionados com a produção:</i> escaldões ou queimaduras, avaria do equipamento, o tipo certo de arroz ou massa para o prato não está disponível, arroz mal cozido, arroz queimado, usou-se demasiada água para cozer o arroz, a massa foi cozida de mais ou de menos, os fios da massa pegam-se uns aos outros, preparou-se a massa com demasiada antecedência, não se adicionou sal e/ou azeite à água.
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstrar</i> Espera-se que os candidatos demonstrem a limpeza das áreas de confecção de comida antes e depois de cozinhar e preparar os alimentos, ao mesmo tempo que executam tarefas com profissionalismo.	

UC HTR014012101 Preparar pratos de vegetais e fruta

Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Preparar vegetais e fruta para pratos		
Descrição da Unidade de Competência			
Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com a selecção e preparação de vegetais e fruta para pratos. Os candidatos devem compreender a importância da higiene e satisfação dos clientes na preparação de vegetais e fruta.			
Código	UC HTR014012101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	01 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Preparar vegetais e fruta para uma variedade de pratos definidos	a) Preparar as áreas e equipamentos de cozinha de forma higiénica para cumprir com as especificações de higiene e segurança b) Seleccionar os vegetais requeridos com a qualidade e frescura adequadas c) Preparar vegetais utilizando métodos correctos. d) Preparar os vegetais de acordo com os requisitos da receita e) Adereçar os vegetais e saladas e apresentar de uma forma atraente.	Vegetais: Cenouras, batata, cebolas, espinafres, alface, aipo; tomate, pimentos, ervilhas, feijões, bróculos, couve-flor, abóbora cabaça (butternut), abóbora, polpa. Métodos de preparação: Lavar, descascar, cortar às fatias, cortar aos pedaços, aparar
	Evidências Requeridas	
	Demonstração Espera-se que os candidatos demonstrem os métodos correctos de preparação e confecção cobrindo o âmbito definido	
2. Preparar fruta para uma variedade de pratos definidos.	a) Preparar as áreas e equipamentos de cozinha de forma higiénica para cumprir com as especificações de higiene e segurança b) Seleccionar as frutas requeridas com a qualidade e frescura adequadas c) Preparar frutas utilizando métodos correctos. d) Cozinhar as frutas de acordo com os requisitos da receita e) Adereçar as frutas e saladas e apresentar de uma forma atraente	Tipos de fruta: Fruta dura, citrinos, fruta com caroço, fruta mole Métodos de preparação: Lavar, descascar, cortar às fatias, cortar aos pedaços, aparar

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de AplicaÇão
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração</i> Espera-se que os candidatos demonstrem os métodos correctos de preparação de todos os frutos definidos no âmbito.	
3. Completar todo o trabalho de uma forma organizada e eficiente tendo em consideração as prioridades e tempos de serviço	a) Organizar os ingredientes e equipamento com devida consideração pelas limitações de espaço b) Priorizar tarefas de acordo com os tempos de serviço e confecção c) Lidar com quaisquer problemas na produção de uma forma calma e ordeira. d) Armazenar vegetais e frutas que não sejam de uso imediato de acordo com os requisitos organizacionais e em concordância com a legislação de saúde e segurança. e) Limpar correctamente as áreas e equipamento de cozinha após o uso.	<i>Situações inesperadas:</i> Acidentes, vegetais / frutos insuficientes ou danificados, faca gasta (blunt knife), tabuleiro de corte sujo
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração</i> Espera-se que os candidatos demonstrem a limpeza das áreas de produção de alimentos depois da confecção e preparação, armazenando todo o equipamento no lugar correcto.	

UC HTR014013101 Preparar e cozinhar pasteis, bolos e sobremesas básicos

Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Preparar e confeccionar produtos de pastelaria, sobremesas e bolos básicos		
Descrição da Unidade de Competência			
Este padrão de competência descreve os conhecimentos básicos e as competências associados à produção de uma variedade de pratos de pastelaria doces e salgados e uma selecção de sobremesas quentes e frias, de acordo com as especificações das receitas e sem desperdiçar mais do que o necessário			
Código	UC HTR014013101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	01Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Preparar e confeccionar produtos de pastelaria básicos cumprindo os requisitos das receitas.	a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento, cumprindo as especificações de saúde e segurança b) Seleccionar outros ingredientes de acordo com as especificações da receita, atendendo à qualidade e quantidade. c) Seleccionar e empregar o método de preparação de produtos de pastelaria adequado para a receita. d) Combinar correctamente os produtos de pastelaria com outros ingredientes e confeccioná-los de acordo com as especificações das receitas. e) Apresentar estes pratos de uma forma apelativa.	<i>Tipos de pastelaria:</i> bases para tartes, doces, massa folhada, massa choux <i>Métodos de preparação:</i> misturar, dobrar, amassar, enrolar, deixar repousar, cortar, modelar, cobrir com glacé
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstrar</i> Espera-se que os candidatos preparem e confeccionem pelos menos seis (6) pratos da respectiva gama.	<i>Pratos de pastelaria:</i> tartes cobertas ou pastéis, rolos vegetarianos ou de salsicha, tartes não cobertas ou tortas, vol-au-vents ou bouchées
2. Preparar e apresentar sobremesas básicas quentes e frias cumprindo os requisitos das receitas.	a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento, cumprindo as especificações de saúde e segurança b) Seleccionar os ingredientes apropriados atendendo ao tipo, à qualidade e à quantidade necessárias segundo as especificações das receitas para uma gama de sobremesas. c) Empregar métodos de preparação e confecção seguindo os requisitos das receitas. d) Concluir a sobremesa, utilizando guarnições e métodos de acabamento apropriados, e servir.	<i>Sobremesas:</i> trifle, tortas/ tartes não cobertas/ tartes cobertas (pastelaria doce e bases para tartes), merengues básicos, geleias, cremes solidificados, doces conventuais

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
	Evidências Requeridas	Métodos de preparação:
	<i>Demonstrar:</i> Espera-se que os candidatos preparem e confeccionem pelos menos dez (10) sobremesas da gama.	usar o saco de pasteiro, misturar, bater as claras, fazer puré, mexer, bater até ficar em creme, moldar, descascar, cortar em fatias, rechear. Métodos de confecção: cozer em água/escalfar, guisar, assar, cozer a vapor, cozinhar com calor indirecto.
3. Confeccionar bolos e bolachas cumprindo os requisitos das receitas.	a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento, cumprindo as especificações de saúde e segurança b) Seleccionar os ingredientes necessários, consoante o tipo, a qualidade e a quantidade. c) Preparar a mistura de acordo com os requisitos das receitas. d) Confeccionar bolos e bolachas e enfeitá-los de acordo com as especificações da receitas. e) Preparar os recheios e as decorações adequadas para enfeitar os bolos e as bolachas, e apresentá-los.	<i>Mistura:</i> bolos, bolachas, pão-de-ló. Métodos de preparação: bater até ficar em creme, fazer polpa, bater as claras, dobrar, friccionar, derreter. <i>Decorações/recheios:</i> glacé de açúcar, creme de manteiga, natas, chocolate, creme pasteiro, recheios de fruta/fruta fresca, compotas, polvilhar com farinha ou açúcar em pó.
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstrar:</i> Espera-se que os candidatos preparem e confeccionem pelos menos seis (6) bolos e bolachas de toda a gama	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
4. Completar todo o trabalho de forma organizada e eficaz, respeitando as prioridades e as horas de trabalho	a) Organizar os ingredientes e o equipamento, atendendo às limitações do espaço b) Priorizar tarefas de acordo com as horas de trabalho e o tempo de confecção. c) Resolver quaisquer problemas relacionados com a produção de forma organizada e mantendo a calma. d) Armazenar produtos de pastelaria, sobremesas e bolos que não forem para consumo imediato de acordo com os requisitos impostos pela organização e em conformidade com a legislação em termos de saúde e segurança e) Após a utilização, limpar correctamente as áreas da cozinha e o equipamento.	<i>Problemas relacionados com a produção: queimaduras, temperaturas do forno, o equipamento não funciona, pratos queimados, as sobremesas não ficam firmes.</i>
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstrar</i> Espera-se que os candidatos demonstrem a limpeza das áreas de confecção de comida antes e depois de cozinhar e preparar os alimentos, ao mesmo tempo que executam tarefas com profissionalismo.	

UC HTR014014101 Receber, manusear e armazenar produtos alimentares

Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Receber, manusear e armazenar produtos alimentares		
Descrição da Unidade de Competência			
Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados os princípios de receber fornecimentos de alimentos e o respectivo armazenamento seguro. O candidato deve ser capaz de manusear e armazenar os alimentos de forma higiénica e de acordo com os requisitos organizacionais e princípios de segurança.			
Código	UC HTR014014101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	01 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Receber fornecimentos de alimentos de fornecedores	a) Verificar que um conjunto de alimentos fornecidos combine com a encomenda e documentação de entrega em termos de especificações de peso, volume, número e qualidade b) Verificar que os alimentos fornecidos não estão danificados e não excedem o uso à data c) Verificar que a qualidade e/ou temperatura dos alimentos entregues está em concordância com os padrões de higiene. d) Preencher documentação de forma a manter registos precisos.	<i>Variedade de alimentos:</i> Carne, aves, peixe, fruta, vegetais, ovos, variedades de pão, bolos e biscoitos, lacticínios, produtos secos
	Evidências Requeridas	
	<i>Escritas / Oraís</i> Espera-se que os candidatos descrevam os procedimentos a seguir quando as entregas não cumprem com os requisitos de qualidade. <i>Demonstração</i> Os candidatos devem demonstrar os procedimentos correctos na aceitação de fornecimentos de alimentos.	
2. Manusear fornecimentos de alimentos e alimentos para armazenamento	a) Verificar que a embalagem e alimentos não são danificados durante o manuseamento e transporte para as áreas de armazenamento. b) Remover itens de comida para instalações de armazenamento apropriadas de forma atempada. c) Demonstrar o manuseamento seguro dos bens a todo o momento d) Reter toda a documentação com os itens entregues	<i>Variedade de embalagens:</i> Latas, garrafas ou jarros, pacotes ou caixas, bolsas ou sacos, recipientes de plástico

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de AplicaÇão
	Evidências Requeridas <i>Demonstração</i> Espera-se que os candidatos verifiquem a embalagem para fins de armazenamento dos alimentos. Espera-se que os candidatos demonstrem um método seguro de elevar caixas e objectos pesados.	
3. Armazenar alimentos correctamente	a) Manter as áreas de recepção e armazenamento em condições limpas, asseadas e seguras. b) Armazenar artigos alimentares sob as condições correctas. c) Seguir procedimentos de rotação de inventários e utilizar os inventários de acordo com a ordem de datas. d) Reportar os níveis baixos de inventários de alimentos imediatamente à pessoa responsável. e) Proteger as áreas de armazenamento de acesso sem autorização Evidências Requeridas <i>Escritas / Orais</i> Espera-se que os candidatos expliquem os efeitos de condições incorrectas de armazenamento nos diferentes tipos de inventários e as razões para procedimentos de armazenamento correctos. <i>Demonstração</i> Espera-se que os candidatos demonstrem as condições correctas de armazenamento e manutenção de um sistema de inventário preciso.	<i>Variedade de condições de armazenamento</i> Iluminação, ventilação, temperatura, limpeza, humidade

UC HTR014015101 Providenciar serviços de rodízio e de buffet

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Providenciar serviços de rodízio e de buffet		
Descrição da Unidade de Competência			
Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com a capacidade de preparar um rodízio e um mostruário de buffet e manter as áreas de buffet e de serviço limpas num ambiente de turismo comercial.			
Código	UC HTR014015101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	02 Restauração
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Preparar um rodízio e o equipamento de serviço	a) Preparar a área de rodízio de forma a assegurar que é mantida limpa, asseada e pronta para ser utilizada. b) Assegurar que o equipamento de serviço está operacional de forma atempada para servir o cliente de acordo com os requisitos do estabelecimento. c) Garantir que os alimentos para o rodízio estão armazenados e são apresentados de acordo com os requisitos do estabelecimento e com a legislação de saúde e segurança.	Equipamento: Unidade aquecida, mesa de talhar, tabuleiros, mostruário, facas, garfos, ferros, tabuleiros de serviço, sinalização, panos de serviço.
	Evidências Requeridas	
	Demonstração / Simulação É esperado que os candidatos preparem a área de rodízio num ambiente de hotelaria. O equipamento de serviço e os alimentos devem estar correctamente colocados.	
2. Trincar carne e aves e servir os clientes.	a) Trincar e fraccionar os alimentos de acordo com os requisitos do estabelecimento e do cliente. b) Garantir que os alimentos são trinchados de forma segura, utilizando métodos de trincar correctos para os tipos de carne e aves. c) Servir os alimentos aos clientes de forma segura de acordo com os requisitos do estabelecimento. d) Reabastecer os alimentos ao longo do serviço e a área de rodízio é mantida asseada e livre restos de comida, de acordo com os requisitos do estabelecimento. e) Lidar com situações imprevistas de uma forma profissional	Situações inesperadas – problemas com equipamento, clientes difíceis, problemas com os alimentos, acidentes que causam ferimentos

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de AplicaÇão
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração:</i> É esperado que os candidatos saúdem os clientes e interajam de uma forma simpática, amigável e prestável. É esperado que os candidatos trinchem e fraccionem os alimentos de uma forma segura.	
3. Limpar o rodízio e a área de serviço do rodízio	a) Armazenar todos os alimentos perecíveis imediatamente após o serviço, de forma correcta e de acordo com os requisitos do estabelecimento e da legislação. b) Limpar o equipamento de serviço de forma higiénica e desliga-lo da electricidade de acordo com os requisitos do estabelecimento. c) Depositar o lixo e os restos de comida no local correcto, de forma higiénica e segura, de acordo com os requisitos do estabelecimento. d) Limpar a área de rodízio com o mínimo de perturbação para os clientes.	O Contexto de AplicaÇão para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos CrITÉrios de Desempenho
	Evidências Requeridas <i>Demonstração:</i> É esperado que os candidatos limpem o equipamento de serviço, removam o lixo e limpem a área de rodízio de acordo com os requisitos do local de trabalho.	
4. Preparar um mostruário de buffet	a) Preparar o buffet para assegurar que é mantido higienicamente limpo, sem estragos e posicionado para o serviço de acordo com os requisitos do estabelecimento. b) Preparar o equipamento de serviço para servir os alimentos de acordo com os requisitos do estabelecimento. c) Apresentar e mostrar os alimentos no buffet de forma atractiva de acordo com os requisitos do estabelecimento.	<i>Buffet e itens de serviço:</i> louça de barro, talheres, pratos, talheres de serviço, travessas, louças de vidro, coberturas de mesas, guardanapos, itens decorativos, etiquetas, panos de serviço
	Evidências Requeridas <i>Demonstração:</i> É esperado que os candidatos preparem a área de buffet e coloquem os itens de serviço dos alimentos correctamente de acordo com os requisitos do local de trabalho.	

Elementos de Competência	Critérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
5. Manter o limpar o buffet e as áreas de serviço	a) Manter os alimentos do buffet e o equipamento de serviço ao longo do serviço de acordo com os requisitos do estabelecimento. b) Manter o mostruário do buffet ao longo do serviço de acordo com os requisitos do estabelecimento. c) Garantir que as áreas de serviço e de circulação são mantidas desimpedidas ao longo do serviço de acordo com os requisitos do estabelecimento. d) Garantir que os alimentos do buffet e o equipamento de serviço são limpos atempadamente de acordo com os requisitos do estabelecimento. e) Armazenar ou remover os alimentos, condimentos e acompanhamentos de acordo com os requisitos do estabelecimento.	
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração</i> É esperado que os candidatos demonstrem a manutenção e o encerramento do serviço de buffet.	

UC HTR024009101 Realizar um Projecto Integrado
Registo de Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Realizar um Projecto Integrado		
Descrição da Unidade de Competência: Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com as aplicações práticas de uma variedade de tarefas de um modo coordenando no âmbito da área vocacional.			
Código	UC HTR024009101	Nível do QNQP	5
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-Campo	02 Restauração
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Analisar a tarefa e decidir sobre um curso de acção para realizar o projecto	a) Analisar as principais tarefas a completar para o projecto b) Definir as metodologias requeridas c) Completar um plano de acção para o projecto d) Justificar as estratégias adoptadas	O âmbito para este elemento de competência está totalmente expresso nos critérios de desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Escritas / Oraís:</i> O candidato deve produzir um plano eficaz que cubra as principais tarefas, metodologias e um plano de acção para o projecto	
2. Detalhar as actividades a ser realizadas durante a concretização do projecto	a) Desenvolver padrões de serviço requeridos para o projecto b) Conceber uma sessão de formação para uma tarefa relacionada com o projecto c) Identificar questões de higiene e segurança a endereçar d) Desenvolver um orçamento para a realização do projecto	O âmbito para este elemento de competência está totalmente expresso nos critérios de desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Escritas / Oraís:</i> O candidato deve desenvolver a documentação requerida para endereçar o tópico do projecto integrado cobrindo todos os critérios de desempenho de uma forma profissional	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
3. Organizar o trabalho e realizar o projecto ao longo da concretização	a) Realizar um resumo para o pessoal b) Realizar a sessão de formação concebida para uma tarefa relacionada com o projecto c) Lidar com questões de higiene e segurança a ser endereçadas d) Trabalhar no âmbito das restrições orçamentais do projecto e) Completar o resumo do projecto	O âmbito para este elemento de competência está totalmente expresso nos critérios de desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração:</i> O candidato deve completar todas as tarefas identificadas para a concretização bem sucedida do resumo do projecto	
4. Avaliar a experiência do projecto	a) Sumarizar as abordagens adoptadas para o projecto integrado b) Avaliar os diferentes aspectos do projecto integrado c) Identificar áreas de auto melhoria d) Preparar um documento coerente delineando os resultados do projecto integrado	<i>Auto melhoria</i> Gestão de tempo, definição de prioridades, concentração, atenção ao detalhe
	Evidências Requeridas	
	<i>Escritas / Oraís:</i> O candidato deve produzir um relatório coerente no qual detalha as constatações e recomendações do projecto integrado	

UC HTR024010101Levar a cabo uma experiência de trabalho

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	Levar a cabo uma experiência de trabalho		
Descrição da Unidade de Competência Este padrão de competência descreve os conhecimentos e habilidades básicos associados com o desenvolvimento de habilidades de experiência de trabalho de forma a contribuir eficazmente para uma organização.			
Código	UC HTR024010101	Nível do QNQP	4
Campo	Hotelaria e Turismo	Sub-campo	1 Hotelaria
Data de Registo		Data de Revisão de Registo	

Elementos de Competência	Crítérios de Desempenho	Contexto de Aplicação
1. Desenvolver habilidades de preparação para a experiência de trabalho	a) Investigar oportunidades de experiência de trabalho apropriadas b) Actualizar qualidades correntes e habilidades requeridas para uma posição identificada c) Descrever e concordar em metas e objectivos para a experiência de trabalho d) Preparar a experiência de trabalho através da reunião de informação essencial. e) Reunir com o empregador e confirmar claramente e correctamente todos os preparativos para a experiência de trabalho.	<i>Qualidades e habilidades:</i> Qualidades: Habilidades pessoais e interpessoais, habilidades práticas <i>Metas e objectivos:</i> Um mínimo de 3 metas e 1 objectivo <i>Informação essencial:</i> Datas, horário de trabalho, contrato inicial, localização, requisitos particulares do local de trabalho.
	Evidências Requeridas	
	<i>Escritas / Orais:</i> Os candidatos podem claramente actualizar as qualidades e habilidades através de auto-avaliação e podem estabelecer objectivos pessoais realistas. <i>Demonstração:</i> Os candidatos são capazes de confirmar os preparativos para a posição da experiência de trabalho com o empregador.	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contexto de AplicaÇão
2. Realizar as tarefas da experiência de trabalho planeadas	a) Estabelecer os padrões esperados a serem atingidos b) Realizar as tarefas alocadas de uma forma profissional de acordo com os padrões esperados. c) Observar os requisitos de saúde, segurança e higiene em todos os momentos. d) Demonstrar a capacidade de lidar com situações imprevistas.	<i>Padrões esperados:</i> Tempos de presença, vestuário apropriado, regras na utilização de equipamento, apresentação do produto final.
	Evidências Requeridas	<i>Situações inesperadas:</i>
	<i>Demonstração:</i> Os candidatos são capazes de realizar as tarefas alocadas durante a experiência de trabalho e lidar com situações inesperadas.	Reclamações de clientes, falta de produtos /produção disponível, carga de trabalho extra
3. Contribuir para a organização	a) Observar atentamente as práticas de trabalho colocando questões quando for relevante. b) Ouvir atentamente as instruções, aceitando-as de uma forma positiva. c) Trabalhar eficazmente como indivíduo. d) Trabalhar eficazmente como membro de uma equipa. e) Modificar apropriadamente o comportamento de forma a corresponder às necessidades de diferentes situações.	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Critérios de Desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Demonstração:</i> Os candidatos são capazes de trabalhar cooperativamente com outros e operar eficazmente como indivíduos.	
4. Avaliar a experiência de trabalho	a) Determinar o progresso feito em direcção aos objectivos definidos. b) Analisar as habilidades desenvolvidas durante a experiência de trabalho. c) Avaliar a localização da experiência de trabalho. d) Desenvolver objectivos pessoais, sociais e profissionais futuros.	O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Critérios de Desempenho
	Evidências Requeridas	
	<i>Escritas / Oraís:</i> Os candidatos devem produzir um relatório detalhando o progresso realizado durante a experiência de trabalho e desenvolver objectivos futuros realistas.	

5. MODULOS GENERICOS

MOAGR044001 Interpretar e produzir enunciados orais

INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO

Título do módulo:	Interpretar e produzir enunciados orais
Código do módulo:	MO HG044001
Data da validação:	
Nível do QNQP:	4
Número de créditos:	2
Requisitos de inscrição no módulo:	Ter qualificações que habilitem o candidato a frequentar o nível 4
Progressão:	Este é o primeiro módulo do nível 4 do QNQP. Os estudantes que completarem com sucesso, este módulo, poderão prosseguir para o módulo 2 deste nível e estarão habilitados a participarem em debates com maior proficiência.
Introdução ao módulo:	O candidato participa num debate através de intervenções claras e relevantes para o tema nas quais: • usa vocabulário e estruturas gramaticais correctas e adequadas, • recorre a auxiliares visuais e à entoação, ritmo, tom, pausas para modelar a sua intervenções, tendo em atenção as circunstâncias e os intervenientes. b) O candidato anota contribuições de outros participantes para orientar as suas intervenções
Resumo dos resultados de aprendizagem:	1. Contribuir no debate com intervenções oportunas e claras tendo em conta o tema, a audiência e a situação, com opiniões e ideias fundamentadas, concordando ou discordando dos restantes participantes fluente e correctamente 2. Usar adequadamente vocabulário, estruturas gramaticais, auxiliares visuais e elementos da oralidade (entoação, ritmo, tom, pausas) de acordo com a audiência e situação comunicacional

3. Anotar as contribuições dos participantes para usar nas suas intervenções

Resultado de aprendizagem 1: Contribuir no debate com intervenções oportunas e claras tendo em conta o tema, a audiência e a situação, com opiniões e ideias fundamentadas, concordando ou discordando dos restantes participantes fluente e correctamente

Critérios de desempenho:

- a) Intervém umas 3 vezes num debate modelando a linguagem verbal e corporal, entoação, ritmo, tom, pausas

Contextos de aplicação:

Debate num grupo de até 8 pessoas

Debate num grupo de até 20 pessoas

Sobre temas da actualidade, como combate contra a SIDA, Juventude e desemprego, juventude e drogas, as regras de convivência social, prevenção e combate de acidentes laborais, tráfico de pessoas, a formação técnica profissional e oportunidades de emprego

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Evidência oral:

- 2 Intervenções num debate de grupo com 8 participantes
- 2 Intervenções num debate de grupo de até 20 participantes

Em ambos casos deve usar linguagem correcta e adequada ao contexto, modelando o nível de língua, entoação, ritmo, tom, pausas para realçar as suas intervenções

Resultado de aprendizagem 2: Usar adequadamente vocabulário, estruturas gramaticais, auxiliares visuais e elementos da oralidade (entoação, ritmo, tom, pausas) de acordo com a audiência e situação comunicacional

Critérios de desempenho:

- a) Usa vocabulário específico do tema em debate
- b) Usa vocabulário correcto, diversificado e adequado ao tema e aos participantes

Contextos de aplicação:

Debate num grupo de até 8 pessoas

Debate num grupo de até 20 pessoas

Sobre temas da actualidade, como combate contra a SIDA, Juventude e desemprego, juventude e drogas, as regras de convivência social, prevenção e combate de acidentes laborais, tráfico de pessoas, a formação técnica profissional e oportunidades de emprego

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Evidência oral:

- 3 Intervenções num debate de grupo com 8 participantes, com uso de vocabulário específico ao tema, diversificado e correcta
 - 2 Intervenções num debate de grupo de até 20 participantes com uso de vocabulário específico ao tema, diversificado e correcto
-

Resultado de aprendizagem 3: Anotar as contribuições dos participantes para usar nas suas intervenções

Critérios de desempenho:

- (a) Segue o desenrolar de um debate
- (b) Retira das intervenções informação relevante

Contextos de aplicação:

Debate num grupo de até 8 pessoas

Debate num grupo de até 20 pessoas

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Anotação escrita à mão de 5 intervenções feitas ao longo de cada um dos debates

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

Para completar este módulo são necessárias 20 horas normativas.

Justificação do módulo

Este módulo tem como propósito desenvolver a expressão oral dos candidatos através de debates nos quais faz anotações, participa usando um nível de linguagem e vocabulário de acordo com a audiência e tema em debate, recorre a aspectos prosódicos para dar maior expressividade às suas intervenções.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

O fundamental neste módulo é que o candidate tome notas à medida que se desenrola o debate e use estas notas para se guiar nas suas intervenções. Paralelamente, deve recorrer a um vocabulário rico, diversificado, de acordo com a audiência.

A primeira habilidade implica capacidade de escrever fazendo códigos e abreviaturas pessoais, o que pode ser ensinado e treinado. A segunda implica muita leitura. Por tal motivo, deve ser estimulada a leitura permanente de obras literárias e técnicas. Vale dizer que uma forma adequada para que o debate corra devidamente é a preparação através de leituras específicas sobre o tema. Por isso, é de todo o interesse que se preparem, compilem ou seleccionem materiais video, de leitura conforme os temas a serem debatidos.

Resultado de Aprendizagem 1

Deve-se distribuir textos para leitura de base para os debates. Além disso deve-se fazer, com o grupo de estudantes, um levantamento de expressões a serem usadas para manifestar acordo (concordo, apoio, partilho a ideia, defendo o mesmo ponto de vista, sou da mesma opinião...) ou desacordo (nao concordo, sou de opinião diferente, a minha ideia é diferente, o meu ponto de vista não coincide, tenho outra opinião, discordo (totalmente, parcialmente, de algum modo).

Resultado de Aprendizagem 2

Deve-se rever os recursos prosódicos disponíveis para tornar mais viva a intervenção de cada interveniente, o que pode ser conseguido com o auxílio de videogramas e fonogramas.

Resultado de Aprendizagem 3

É conveniente rever e ampliar os sinais, símbolos, abreviaturas usados pelos estudantes para as suas tomadas de nota. Pode-se elaborar uma lista conjunta e ao longo do tempo ir estimulando o recurso a estes símbolos.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

A avaliação deste módulo baseia-se na observação dos participantes num debate e nas notas que estes tomam ao longo da sessão. Deve-se, então, elaborar uma ficha de observação e identificar os símbolos e abreviaturas que devem ser usados pelos estudantes do módulo.

Quanto às anotações para evidência no resultado de aprendizagem 3, devem ser manuscritas e não editadas. Deverá ser entregue uma folha a cada participante, para que nela faça as suas anotações

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pelo PIREP.

Referências

1. Bergström, Magnus; Reis, Neves. *Prontuário ortográfico e guia da língua portuguesa*. 48ª ed. Cruz Quebrada, Casa das Letras, 2007.
2. Borregana, António Afonso. *Gramática da língua portuguesa*. Maputo: Textos Editores, 2006.
3. Carrilho, *Métodos e técnicas de estudo*. Lisboa: Presença, 2004.
4. Dicionário Editora da Língua Portuguesa 2009. Porto: Porto Editora, 2008.
5. Novo Dicionário da Língua Portuguesa: conforme acordo ortográfico. Lisboa: Texto Editora, 2008.
6. Monteiro, Manuela Matos. *Como tirar apontamentos e fazer esquemas*. Porto: Porto Editora, 2002.
7. Oliveira, Pedro; Oliveira, Édula. *Correspondência: oficial, empresarial e conhecimento de gramática*. 2ª ed. Porto Alegre: Doravante, 2005.
8. Ventura, Helena; Caseiro, Manuela. *Guia prático de verbos com preposições*. 2ª ed. Lisboa: LIDEL, 2004.

© Copyright ANEP 2016

Este módulo não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP.

MO HG014001 Definir objectivos para a vida**INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO**

Título do módulo:	Definir objectivos para a vida
--------------------------	---------------------------------------

Código do módulo:	MO HG014001
--------------------------	-------------

Data da validação:	
---------------------------	--

Nível do QNQP:	4
-----------------------	---

Número de créditos:	2
----------------------------	---

Requisitos de inscrição no módulo:	Conclusão com êxito da qualificação de nível 3 em Gastronomia e Artes Culinárias.
---	---

Progressão:	A conclusão com êxito deste módulo é necessária para a progressão em todos os módulos do certificado vocacional 5 em Gastronomia e Artes Culinárias.
--------------------	--

Introdução ao módulo:	No fim deste módulo, o candidato deve ser capaz de explicitar as principais opções que vão orientar o seu desenvolvimento pessoal e profissional e possuir instrumentos para o acompanhamento e ajustamento das mesmas
------------------------------	--

Resumo dos resultados de aprendizagem:	
---	--

1. Definir objectivos pessoais
 2. Demonstrar proactividade
 3. Gerir as finanças pessoais
-

Resultado de aprendizagem 1:	Definir objectivos pessoais
-------------------------------------	-----------------------------

CrITÉrios de desempenho:	
---------------------------------	--

- a) Explicita os seus valores pessoais e a sua razão de ser
 - b) Visualiza o seu futuro, nas várias dimensões
 - c) Define metas intermédias para o alcance dos objectivos de futuro
 - d) Reconhece a importância de dar-se tempo a si próprio para avaliar o grau de alcance das metas
-

Contextos de aplicação:

Contexto Social: Pessoal e familiar

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Evidência escrita e orais de que o candidato:

- ✓ Discute e identifica a razão de ser como indivíduo;
 - ✓ Com base numa lista de valores e seleccionando apenas sete, elabora a sua carta de valores e justifica a relação entre os valores e a sua razão de ser;
 - ✓ De acordo com um modelo pré-definido, clarifica a sua visão pessoal em termos das dimensões social, profissional, financeira e de saúde através de um exercício de visualização e mapeamento;
 - ✓ De acordo com um modelo pré-definido, elabora o mapa de metas anuais pessoais para o alcance da visão pessoal; e
 - ✓ Dá exemplos de como, na sua vida prática, monitora as suas metas, justificando a importância de monitorar o seu mapa de metas.
-

Resultado de aprendizagem 2:	Demonstrar proactividade
-------------------------------------	--------------------------

Critérios de desempenho:

- a) Conhece as suas forças e fraquezas
- b) Identifica e procura oportunidades
- c) Não tem dificuldade em mudar a sua posição quando confrontado com argumentos válidos;
- d) Gere as suas emoções de forma a não prejudicar os resultados que quer atingir

Contextos de aplicação:

Contexto Social: Pessoal, amigos, familiares, etc.

Contexto da Formação: Na sala de aulas

Contexto Profissional: Nas actividades profissionais

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Evidência escrita e orais de que o candidato:

- ✓ Analisa os seus pontos fortes e fracos numa matriz SWOT individual; e
- ✓ De acordo com um estudo de caso sobre opções de vida, explica como, a partir das oportunidades presentes no caso se relacionam com os seus objectivos pessoais e escolha das várias alternativas apresentadas as que melhor se adequam aos objectivos.

Evidência através de simulação ou dramatização:

- ✓ Numa dinâmica de grupo, onde os candidatos são colocados em situações de tensão emocional ou de mudança necessária, observam controlo emocional.

Resultado de aprendizagem 3: Gerir as finanças pessoais

Critérios de desempenho:

- a) Identifica as fontes de receita e as fontes de despesa pessoais, através de um orçamento pessoal
- b) Traduz os seus objectivos pessoais em necessidades de investimento
- c) Preenche correctamente os formulários bancários
- d) Calcula os seus impostos e taxas pessoais e preenche as respectivas declarações

Contextos de aplicação:

Contexto Social: Pessoal e da família

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Evidências escritas e orais de que o candidato:

- ✓ Elabora o orçamento pessoal, considerando todas as receitas e despesas pessoais e as necessidades de investimento;
 - ✓ Explica as diferenças entre as contas correntes e contas a prazo;
 - ✓ Preenche os formulários que se utilizam pelos bancos; e
 - ✓ Preenche a declaração de IRPS.
-

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 20 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo é concebido para permitir que o formando adquira conhecimentos sobre como definir objectivos para a vida individual e profissional

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Conteúdo: Explicação das principais opções que vão orientar o desenvolvimento pessoal e profissional do candidato e domínio dos instrumentos para o acompanhamento e ajustamento das mesmas.

Contexto: O formador deverá combinar métodos activos e centrados no candidato, utilizando:

- ✓ Aulas expositivas sobre os elementos de competência da unidade;
- ✓ Simulações ou dramatizações - dinâmica de grupo, onde os candidatos são colocados em situações de tensão emocional ou de necessidade de mudança, para observar o controlo emocional;
- ✓ Exercícios práticos sobre elaboração de orçamento individual, análise SWOT individual, preenchimento de formulários bancários e de declaração do Imposto sobre Rendimento de Pessoas Singulares (IRPS);
- ✓ Estudo de caso sobre opções de vida; e
- ✓ Outras actividades ou metodologias que o formador considerar adequadas para o candidato dominar as matérias desta unidade de competência.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

A avaliação de todos os resultados de aprendizagem deverá basear-se na combinação de Avaliações Formativa e Sumativa (exercícios, provas escritas ou orais).

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

1. Amorim, Dário. (2006) 51 Dicas para a conquista da auto motivação: o caminho mais curto para o sucesso. Rio de Janeiro: Quality mark.
2. Danny, Richard. (1998) Motivação para vencer: técnicas comprovadas para um melhor desempenho. Lisboa: Clássica Editora.
3. Dias, Fernando. (2004) “Relações Grupais e Desenvolvimento Humano” Lisboa: Instituto Piaget
4. Sequeira, J. (2003). Desenvolvimento pessoal. Lisboa: 4ª ed., Monitor.

© Copyright ANEP 2016

Este módulo não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP.

MO HG014002 Adoptar hábitos de vida saudável
INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO

Título do módulo:	Adoptar hábitos de vida saudável
Código do módulo:	MO HG014002
Data da validação:	
Nível do QNQP:	4
Número de créditos:	2
Requisitos de inscrição no módulo:	Conclusão com êxito da qualificação 3 em agro-pecuária
Progressão:	A conclusão com êxito deste módulo é necessária para a progressão em todos os módulos do certificado vocacional 5 em Gastronomia e Artes Culinárias.
Introdução ao módulo:	No fim deste módulo, o candidato deve ser capaz de conhecer, descrever e exercitar comportamentos e práticas que levem à adopção de hábitos de vida saudável, em termos nutricionais e de higiene, evitando comportamentos de riscos e tendo um comportamento social e sexual responsável e ético
Resumo dos resultados de aprendizagem:	1. Demonstrar um comportamento saudável em termos nutricionais 2. Demonstrar hábitos de higiene pessoal 3. Planificar o seu tempo de modo a equilibrar o trabalho físico, intelectual e o lazer 4. Entender e evitar os comportamentos de risco 5. Entender as formas de transmissão do HIV 6. Conhecer os direitos das pessoas vivendo com HIV
Resultado de aprendizagem 1:	Demonstrar um comportamento saudável em termos nutricionais
CrITÉRIOS de desempenho:	a) Sabe as regras para seguir uma dieta semanal equilibrada b) Identifica a importância nutricional de cada grupo de alimentos

- c) Interpreta correctamente os rótulos que contêm informação nutricional

Contextos de aplicação:

Contexto Social: Pessoal e familiar

Evidências requeridas:

Evidências escrita e orais de que o candidato:

- ✓ Elabora um plano para uma dieta semanal com base na importância nutricional de cada alimento; e
- ✓ Demonstra interpretar correctamente a informação nutricional.

Resultado de aprendizagem 2: Demonstrar hábitos de higiene pessoal

CrITÉRIOS de desempenho:

- a) Conhece as regras de higiene pessoal
- b) Identifica os riscos associados com a falta de higiene pessoal

Contextos de aplicação:

Contexto Social: Pessoal e familiar

Evidências requeridas:

Evidências escritas e orais de que o candidato:

- ✓ Discute as regras de higiene e os riscos associados à ausência de higiene; e
- ✓ Demonstra ter uma preocupação permanente com a sua higiene pessoal.

Resultado de aprendizagem 3: Planificar o seu tempo de modo a equilibrar o trabalho físico, intelectual e o lazer

CrITÉRIOS de desempenho:

- a) Identifica os sinais de *stress* e suas causas
- b) Define a sua agenda de trabalho tomando em consideração as suas tarefas, as horas de descanso, as horas de lazer e o tempo dedicado ao exercício físico

Contextos de aplicação:

Contexto Social: Pessoal e familiar

Contexto Profissional: Nas actividades profissionais

Evidências requeridas:

Evidências orais ou escritas de que o candidato:

- ✓ Discute os possíveis sintomas de stress em si e nos seus colegas;
- ✓ Discute as causas deste stress e propõe medidas para a sua solução; e
- ✓ Faz o seu plano semanal de acordo com uma agenda equilibrada

Resultado de aprendizagem 4: Entender e evitar os comportamentos de risco

CrITÉRIOS de desempenho:

- a) Reconhece a pressão dos pares como factor de vulnerabilidade para relações sexuais desprotegidas
- b) Conhece os efeitos do álcool e outras drogas no comportamento pessoal, social e profissional
- c) Reconhece a importância de um equilíbrio para a vida e desenvolvimento pessoal

Contextos de aplicação:

Contexto Social: Amigos, namorados, familiares, etc.

Evidências requeridas:

Evidências escritas ou orais de que o candidato:

- ✓ Discute e exemplifica a importância de um equilíbrio bio-psico-social
 - ✓ Discute e exemplifica formas de pressão de pares
 - ✓ Discute e explica os efeitos do álcool e de outras drogas no comportamento pessoal e suas implicações num contexto social e num contexto profissional
-

Resultado de aprendizagem 5: Entender as formas de transmissão do HIV

CrITÉRIOS de desempenho:

- a) Conhece as práticas sexuais seguras para evitar a infecção pelo HIV
- b) Reconhece outras formas de transmissão da infecção pelo HIV
- c) Reconhece os próprios mitos, crenças e preconceitos que dificultam a adopção de práticas sexuais seguras e outras condutas preventivas
- d) Reconhece situações de risco relacionadas com o trabalho que executa ou com as características do seu local de trabalho e sabe o que fazer em caso de suspeita de possível infecção

Contextos de aplicação:

Contexto Social: Amigos, namorados, familiares, etc.

Contexto Profissional: Nas actividades profissionais

Evidências requeridas:

Evidências escritas ou orais de que o candidato:

- ✓ Descreve as práticas sexuais seguras;
 - ✓ Discute as possíveis situações de risco no local de trabalho e o que fazer em caso de suspeita de infecção; e
 - ✓ Discute as barreiras à adopção destas práticas
-

Resultado de aprendizagem 6: Conhecer os direitos das pessoas vivendo com HIV

Critérios de desempenho:

- a) Reconhece a existência de discriminação contra as pessoas que vivem com o HIV
- b) Posiciona-se contrariamente a esta exclusão
- c) Conhece a lei relativamente ao HIV/SIDA e sua aplicação no local de trabalho
- d) Conhece as alternativas para o tratamento de Infecções de Transmissão Sexual e do HIV
- e) Reflete sobre atitudes solidárias na defesa dos direitos das pessoas que vivem com o HIV/SIDA

Contextos de aplicação:

Contexto Social: Amigos, namorados, familiares, etc.

Contexto Profissional: Nas actividades profissionais

Evidências requeridas:

Evidências escritas ou orais:

- ✓ Discute as formas de discriminação, utilizando exemplos reais ou ficcionados;
 - ✓ Descreve a legislação aplicável ao HIV/SIDA no local de trabalho;
 - ✓ Descreve as possibilidades de tratamento de ITS e HIV ; e
 - ✓ Discute as possibilidades de uma relação mais sã e solidária com as pessoas que vivem com o HIV/SIDA.
-

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 20 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo é concebido para permitir que os formandos adquiram conhecimentos sobre como adoptar hábitos de vida saudáveis.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Conteúdo: Conhecimentos, descrição e exercitação de comportamentos e práticas que levem à adopção de hábitos de vida saudável, em termos nutricionais e de higiene, evitando comportamentos de riscos e com vista a um comportamento social e sexual responsável e ético

Contexto: O formador deverá combinar métodos activos e centrados no candidato, utilizando:

- ✓ Aulas expositivas sobre os elementos de competência da unidade;
- ✓ Simulações ou dramatizações - dinâmica de grupo sobre comportamentos de risco (álcool, outras drogas e HIV);
- ✓ Exercícios práticos sobre elaboração de plano de dieta semanal (baseado no equilíbrio nutricional) e plano de actividades semanal (baseado numa agenda equilibrada entre trabalho físico, intelectual e lazer);
- ✓ Estudo de caso sobre formas de transmissão do HIV e direitos de pessoas vivendo com HIV; e
- ✓ Outras actividades ou metodologias que o formador considerar adequadas para o candidato dominar as matérias deste módulo

Abordagem na geração das evidências de avaliação

A avaliação de todos os resultados de aprendizagem deverá basear-se na combinação de Avaliações Formativa e Sumativa (exercícios, provas escritas ou orais).

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

5. Carol, S. e Smith, T. (2000) Guia prático da vida saudável: aprenda a melhorar o seu estilo de vida para ter mais saúde e ser mais feliz. São Paulo: 2ª ed., Publifolha.
6. Ogata, A. e Marchi, R. (2006) Wellness: seu guia de bem-estar e qualidade de vida. São Paulo: Campus/Elsevier.
7. República de Moçambique. Lei 5/2002, de 5 de Fevereiro.
8. Vergas, H e Silva, B. (2007) Viver mais e melhor: segredos para uma vida saudável. São Paulo: Promovida.

© Copyright ANEP 2016

Este módulo não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP.

MO HG024001 Usar o inglês com objectivos sociais pessoais negocios
INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO

Título do módulo:	Usar o Inglês para propósitos sociais, pessoais e de negócios
Código do módulo:	MO HG024001
Data da validação:	
Nível do QNQP:	4
Número de créditos:	2
Requisitos de inscrição no módulo:	Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será benéfico se o candidato tiver completado os Módulos do Nível 3 de Inglês.
Progressão:	A conclusão com êxito deste módulo é necessária para a progressão em todos os módulos do certificado vocacional 5 em Agricultura, Pecuária e Extensão e Fomento
Introdução ao módulo:	Ao completar este Módulo, os candidatos serão capazes de comunicar, a um nível pré-intermediário, com propósitos sociais, pessoais e profissionais quotidianos
Resumo dos resultados de aprendizagem:	1. Participar na interacção social 2. Usar gramática e vocabulário apropriados 3. Usar linguagem culturalmente apropriada

Resultado de aprendizagem 1:	Participar na interacção social
-------------------------------------	---------------------------------

Critérios de desempenho:

- a) Usa uma diversidade de estratégias de fala e audição para manter a comunicação
- b) As principais ideias são claramente distinguidas durante a interacção e são apoiadas por informação apropriada ao contexto e tópico da discussão

Contextos de aplicação:

O âmbito deste resultado de aprendizagem está completamente expresso nos critérios de desempenho

Os contextos incluem:

- Contextos institucionais
- Contextos de local de trabalho/empresa
- Relações pessoais e interpessoais
- Um a um, em pequenos ou grandes grupos, com uma audiência, por telefone.

Conteúdo inclui:

- Conhecimento: relacionado com as condições sociais, experiências humanas e assuntos de trabalho.
- Relacionamentos: interacções no local de trabalho, interacções no grupo.

Tipos de textos:

- Textos falados, neste nível, incluem os narrativos, persuasivos, factuais e diários/de informação;

Exemplos de textos falados são conversações, instruções, orientações, descrições, histórias

Evidências

requeridas:

Demonstração

O candidato deve demonstrar capacidade de sustentar uma interacção social numa variedade de tópicos conhecidos. A sua participação deve ser apropriada à tarefa e natureza do grupo e promover comunicação efectiva.

Resultado de aprendizagem 2:	Usar gramática e vocabulário apropriados
-------------------------------------	--

Critérios de desempenho:

- a) As estruturas gramaticais são identificadas e utilizadas para extrair o significado, em textos orais recebidos
- b) As estruturas gramaticais apropriadas são utilizadas para transmitir efectivamente o significado, em textos falados
- c) O vocabulário é relevante e apropriado

Contextos de aplicação:

O âmbito deste resultado de aprendizagem está completamente expresso nos critérios de desempenho

As indicações contextuais incluem: partes do discurso; palavras derivadas; palavras compostas; raiz, prefixos, sufixos; derivadas compostas; etimologia; sinónimo, antónimo, homónimo; homófono.

Evidências requeridas:

Demonstração

O candidato deve demonstrar conhecimento e usar estruturas de linguagem e convenções para formar ou decodificar o significado do vocabulário ou de construções não familiares

Resultado de aprendizagem 3: Usar o Inglês para propósitos sociais, pessoais e de negócio

Crítérios de desempenho:

- a) Mostra conhecimento sobre deficiência, género e linguagem cultural sensível
- b) Expressa ideias e opiniões de modo que reflectam respeito aos outros e sensibilidade para com as diferenças.

Contextos de aplicação:

O âmbito deste resultado de aprendizagem está completamente expresso nos critérios de desempenho

Os contextos incluem:

- contextos de género e raça
- relações pessoais e interpessoais

Os textos culturais e sociais incluem textos orais e escritos lidando com questões culturais e sociais, textos reflectindo atitudes perante o género, deficiência, raça e grupos étnicos

Evidências requeridas:

Demonstração

O candidato deve demonstrar uma compreensão e capacidade para identificar atitudes e valores expressos em textos orais

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 20 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

O propósito deste Módulo é permitir que os candidatos adquiram competências de linguagem, ao nível pré-intermediário, requeridas para usar o Inglês para comunicar e satisfazer necessidades pessoais e profissionais. Deve guiar os candidatos na aquisição de alargadas capacidades de base em contextos de linguagem comum, ajudando-os a estabelecer e manter relações sociais e de trabalho. O módulo está relacionado com a interpretação e uso de Inglês falado na vida diária e em contextos vocacionais. Está desenhado para satisfazer as necessidades de um vasto leque de candidatos e usuários.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Num módulo de Comunicação, Conteúdo/Contexto é melhor definido como as situações, meios de comunicação e actividades através dos quais as capacidades relacionadas com os resultados são praticadas e desenvolvidas. Este módulo deve fornecer oportunidades para:

- usar a linguagem para uma variedade de propósitos com um equilíbrio de usos produtivos e receptivos apropriados às necessidades individuais do candidato: p.e. transmitir informação sobre si próprio, o que circunda o local de trabalho; descrever sentimentos; argumentar e persuadir; dar apoio; colher informação; colocar perguntas; oralmente e por escrito.
- usar linguagem numa série de situações pessoais, sociais e vocacionais: p. ex. fazer uma chamada telefónica pessoal; discutir em grupos, ouvir instruções e notícias.
- Escutar uma diversidade de mensagens que fornecem uma série de exigências: p. e. Usar o telefone; trabalhar em grupo; escutar emissões de rádio ou televisão. Itens de comunicação oral adequadas à avaliação sumativa lidarão com tópicos familiares ao candidato, em termos de formato, assunto, vocabulário e propósito.
- Usar uma série de formas de comunicação oral: p. ex. usar o telefone; comunicar num grupo.
- Praticar gramática num certo contexto.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino e aprendizagem deste Módulo, deve ser activa e centrada no candidato. Os candidatos deverão ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e trabalhar cooperativamente em grupo. A apresentação das actividades deve garantir que o candidato percebe claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Deve-se realizar uma variedade de actividades, algumas individuais, outras em pequenos grupos e ainda com toda a turma. Estas devem providenciar oportunidades para usar a linguagem em situações reais para propósitos reais e podem fazer parte de projectos ou exercícios práticos estabelecidos no Módulo de “Inglês” ou ser retirados de actividades noutros contextos vocacionais ou sociais.

Os grupos de ensino deverão ser suficientemente pequenos para facilitar a realização de actividades práticas deste tipo e permitir o envolvimento dos candidatos em actividades que desafiem as suas capacidades e ofereçam quer a

oportunidade de sucesso como o risco de falhar.

Recomenda-se que o “Inglês” seja agendado em blocos de tempo que sejam suficientemente longos para permitir aos candidatos empenharem-se em combinações de capacidades realistas tanto dentro como fora do centro/escola.

A provisão de oportunidades para refazer, rever, corrigir e avaliar pelo candidato, pelos colegas e pelo tutor/monitor, deve ser vista como uma característica essencial de todas actividades formativas.

Os esquemas de trabalho e lições em “Inglês” ser desenhados para envolver os candidatos nos variados e propositados usos de capacidades inter-relacionadas de linguagem. Os módulos podem ser de extensão variável e devem permitir muitas abordagens de aprendizagem e ensino diferentes. Recomenda-se que estes módulos sejam negociados e planeados de tal maneira que as evidências requeridas para a avaliação sejam geradas no curso do trabalho mais do que num exercício separado e isolado.

O trabalho em grupo deve ser encorajado pois dá aos candidatos oportunidades para praticar e experiência prática da cooperação necessária na vida real, particularmente em situações vocacionais. Contudo, o trabalho feito por candidatos como membros de um grupo ou num projecto de grupo devem ser realizados sem a ajuda de outros membros do grupo quando este trabalho tenha de ser submetido como uma evidência da avaliação sumativa desse candidato.

Combinando o Módulo “Inglês” com Outros Módulos:

O conteúdo de outros módulos que um candidato esteja a aprender podem ser aproveitados para fornecer actividades que envolvam a prática e desenvolvimento de habilidades de comunicação. Podem ser planeados módulos de Inglês que sejam transmodulares e visem desenvolver habilidades de comunicação em contextos retirados de outros Módulos.

Uma vez que comunicar em Inglês é uma habilidade essencial, é importante que, sempre que possível, a ênfase vocacional particular do curso seja reflectida no ensino dos componentes da Comunicação. É também importante que os tutores/monitores de Inglês trabalhem com os colegas de outras áreas temáticas/vocacionais para conceber oportunidades de avaliação que permitam uma avaliação transversal nos módulos.

A afirmação de desempenho satisfatório para cada resultado indica o mínimo requerido para efeitos de avaliação sumativa. Contudo, o número de actividades realizadas pelo candidato não deve ser limitado às especificadas.

Suporte para o tutor/monitor: Os tutores/monitores devem distinguir os seus diferentes papéis na avaliação formativa e sumativa. Na primeira, toda a ajuda e suporte que seja solicitado pelo candidato pode legitimamente ser dado pelo tutor/monitor. As tarefas que se destinem a providenciar evidência de avaliação sumativa devem ser preenchidas pelo candidato sem ajuda. Contudo, será aceitável que o tutor/monitor chame a atenção do candidato para qualquer área geral de erro em relação a critérios de desempenho particulares ou o (a) redireccione para a tarefa em mãos.

Métodos e instrumentos de avaliação

Os centros devem notar o seguinte antes de desenhar instrumentos de avaliação.

Propósito:

Em certa medida, o propósito da comunicação será definido pelo contexto de aplicação. É razoável, contudo, esperar que o candidato irá não somente identificar o principal propósito do texto, i.e., transmitir informação, mas também mostrar algum conhecimento do contexto no qual esta informação é transmitida, p. ex., um boletim de notícias na televisão, um vídeo de formação, etc.

Convenções:

A comunicação falada escolhida para propósitos sumativos deve claramente abranger as características e as convenções apropriadas à forma particular, p. ex., se um candidato estiver a escutar um item curto de noticiário de televisão. O grau de formalidade, a escolha do vocabulário e o estilo de transmissão são claramente típicos do seu tipo.

Resultado de Aprendizagem 1

As evidências do desempenho da capacidade do candidato tomar parte em discussões podem ser na forma de uma gravação áudio/vídeo ou de uma lista de observação.

Devem ser fornecidas evidências da participação do candidato em pelo menos duas discussões sobre assuntos directos diferentes. Estas discussões devem fornecer oportunidades para os candidatos darem e obterem informação e trocar ideias. Uma discussão deve ser um a um, e outra deve ser num pequeno grupo.

É permitido neste nível algum incitamento ou encorajamento pelo monitor. Devem também ser observados a audibilidade, tom de voz, volume, expressões faciais e linguagem corporal.

Resultado de Aprendizagem 2 e 3

Evidência oral e/ou escrita de que o candidato alcançou todos os critérios de desempenho e cada aspecto do âmbito de aplicação.

O candidato deve escutar um mínimo de dois itens de simples comunicação falada e participar num mesmo número de discussões. Em cada ocasião o candidato deve alcançar todos os critérios de desempenho

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

9. Communication skills 1 – Unit Ref: U2005905 – Botswana
10. Communication no 1 – Unit Ref: 7110015 - SQA-SCOTTISH QUALIFICATION AUTHORITY
11. English for Speakers Other Languages – Unit Ref: NSWTESL312A – Australia
12. The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. - Council of Europe - Cambridge University Press, UK

© Copyright ANEP 2016

Este módulo não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP

MO HG024002 Comunicar informacao em Ingles relacionada com o trabalho
INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO

Título do módulo:	Comunicar informação em Inglês relacionada com o trabalho
Código do módulo:	MO HG024002
Data da validação:	
Nível do QNQP:	4
Número de créditos:	2
Requisitos de inscrição no módulo:	Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será benéfico se o candidato tiver completado os Módulos do Nível 3 de Inglês.
Progressão:	A conclusão com êxito deste módulo é necessária para a progressão em todos os módulos do certificado vocacional 5 em Agricultura, Pecuária e Extensão e Fomento
Introdução ao módulo:	Ao finalizar este Módulo, os candidatos serão capazes de participar em discussões e fazer uma apresentação oral a nível intermédio
Resumo dos resultados de aprendizagem:	1. Usar estratégias apropriadas para participar em discussões 2. Usar estratégias apropriadas para fazer uma apresentação oral 3. Usar gramática e vocabulário e características paralinguísticas apropriados
Resultado de aprendizagem 1:	Usar estratégias apropriadas para participar em discussões

Critérios de desempenho:

- a) Explora um vasto leque de linguagem simples para lidar com a maioria das situações que provavelmente surgem no trabalho
- b) Gere interações simples, de rotina sem esforço indevido

- c) As contribuições para o grupo de trabalho são apropriadas à tarefa e natureza do grupo, e promovem comunicação efectiva e trabalho de equipa

Contextos de aplicação:

O âmbito deste resultado de aprendizagem está completamente expresso nos critérios de desempenho

Tipo de comunicação: comunicação oral que combina conteúdo factual com factos claramente descritos, pontos de vista e/ou sentimento.

Nível de dificuldade: todo o vocabulário será familiar ao candidato; a comunicação terá uma estrutura simples.

Grau de detalhe: contém diversos itens de informação.

Evidências requeridas:

Demonstração

O candidato deve demonstrar uma capacidade para sustentar uma interacção profissional mais complexa, de acordo com os critérios de desempenho e cada aspecto do âmbito de aplicação.

Resultado de aprendizagem 2:	Usar estratégias apropriadas para fazer uma apresentação oral
-------------------------------------	---

CrITÉRIOS de desempenho:

- a) Usar suportes ilustrativos, para promover a compreensão no processo de comunicação, que sejam apropriados ao tÓpico, audiÉncia e contexto
- b) Organizar o discurso de modo a tornar o seu significado e propÓsito acessÍvel aos ouvintes

Contextos de aplicação:

O âmbito para este resultado de aprendizagem está completamente expresso nos critérios de desempenho

Situação

- Em grupo

Evidências requeridas:

Demonstração

O candidato deve demonstrar a capacidade de preparar e fazer pequenas apresentações de acordo com os critérios de desempenho a) e b).

Resultado de aprendizagem 3: Usar gramática e vocabulário e características paralinguísticas apropriados

Critérios de desempenho:

- a) Selecciona palavras, gramática, símbolos, linguagem corporal, imagens e tom apropriados para produzir o impacto certo na audiência
- b) O significado no discurso oral é apoiado pelo uso apropriado de uma variedade de estruturas de frase, pausa, entoação, compasso e reforço

Contextos de aplicação:

O âmbito para este resultado de aprendizagem está completamente expresso nos critérios de desempenho

Evidências requeridas:

Demonstração

O candidato deve demonstrar a capacidade de preparar e fazer pequenas apresentações de acordo com os critérios de desempenho a) e b).

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 20 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

O propósito deste Módulo é permitir que os candidatos adquiram competências de linguagem, ao nível pré-intermediário, requerido para usar o Inglês para comunicar e satisfazer necessidades pessoais e profissionais. Deve guiar os candidatos na aquisição de habilidades de base alargadas em contextos de linguagem comum, ajudando o candidato a estabelecer e manter relações sociais e de trabalho. O módulo está relacionado com a interpretação e uso de Inglês falado na vida diária e em contextos vocacionais. Está desenhado para satisfazer as necessidades de um vasto leque de candidatos e usuários

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Num Módulo de Comunicação, o Conteúdo/Contexto é melhor definido como situações, meios de comunicação e actividades através das quais as habilidades relacionadas com os resultados são praticadas e desenvolvidas. Este módulo deve fornecer oportunidades para:

- usar a linguagem para uma variedade de propósitos com um equilíbrio de usos produtivos e receptivos apropriados às necessidades individuais do candidato: p.e., transmitir informação; descrever sentimentos; argumentar e persuadir; dar apoio; colher informação; colocar perguntas.
- usar linguagem numa série de situações vocacionais: p.e., participar na discussão do grupo, escutar e dar relatórios orais, escutar e fazer apresentações

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino e aprendizagem deste módulo, devem ser activos e centrados no candidato. Os candidatos deverão ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e trabalhar cooperativamente em grupo. A apresentação das actividades deve garantir que o candidato percebe claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Deve-se realizar uma variedade de actividades, algumas individuais, outras em pequenos grupos e ainda com toda a turma. Estas devem providenciar oportunidades para usar linguagem em situações reais para propósitos reais e podem fazer parte de projectos ou exercícios práticos estabelecidos no Módulo de “Inglês” ou resultar de actividades noutros contextos vocacionais ou sociais.

Os grupos de ensino deverão ser suficientemente pequenos para facilitar a realização de actividades práticas deste tipo e permitir o envolvimento dos candidatos em actividades que desafiem as suas capacidades e ofereçam quer a oportunidade de sucesso como o risco de falhar.

Recomenda-se que “Inglês” seja agendado em blocos de tempo que sejam suficientemente longos para permitir aos candidatos empenharem-se em combinações de capacidades realistas tanto dentro como fora do centro/escola.

A provisão de oportunidades para refazer, rever, corrigir e avaliar pelo candidato, pelos colegas e pelo tutor/monitor, deve ser vista como uma característica essencial de todas actividades formativas.

Os Esquemas de Trabalho e lições em “Inglês” devem ser desenhados para envolver os candidatos nos variados e propositados usos de capacidades inter-relacionadas de linguagem. Os Módulos podem ser de extensão variável e devem permitir muitas abordagens de aprendizagem e ensino diferentes. Recomenda-se que estes módulos sejam negociados e planeados de tal maneira que as evidências requeridas para a avaliação sejam geradas no curso do trabalho mais do que num exercício separado e isolado.

O trabalho em grupo deve ser encorajado pois dá aos candidatos oportunidades para praticar e experiência prática da cooperação necessária na vida real, particularmente em situações vocacionais. Contudo, o trabalho feito por candidatos como membros de um grupo ou num projecto de grupo devem ser realizados sem a ajuda de outros membros do grupo quando trabalho tenha de ser submetido como uma evidência da avaliação sumativadesse candidato.

Combinando o Módulo “Inglês” com Outros Módulos:

O conteúdo de outros módulos que um candidato esteja a aprender podem ser aproveitados para fornecer actividades que envolvam a prática e desenvolvimento de capacidades de comunicação. Podem ser planeados módulos de Inglês que sejam transmodulares e visem desenvolver habilidades de comunicação em contextos retirados de outros Módulos.

Uma vez que comunicar em Inglês é uma habilidade essencial, é importante que, sempre que possível, a ênfase vocacional particular do curso seja reflectida no ensino dos componentes da Comunicação. É também importante que os tutores/monitores de Inglês trabalhem com os colegas de outras áreas temáticas/vocacionais para conceber oportunidades de avaliação que permitam uma avaliação transversal nos módulos.

A afirmação de desempenho satisfatório para cada resultado indica o mínimo requerido para efeitos de avaliação sumativa. Contudo, o número de actividades realizadas pelo candidato não deve ser limitado às especificadas.

Suporte para o tutor/monitor: Os tutores/monitores devem distinguir entre os seus diferentes papéis na avaliação formativa e sumativa. Na primeira, toda a ajuda e suporte que seja solicitado pelo candidato pode legitimamente ser dado pelo tutor/monitor. As tarefas que se destinem a providenciar evidência de avaliação sumativa devem ser preenchidas pelo candidato sem ajuda. Contudo, será aceitável que o tutor/monitor chame a atenção do candidato para qualquer área geral de erro em relação a critérios de desempenho particulares ou o (a) redireccione para a tarefa em mãos.

Métodos e instrumentos de avaliação

Os centros devem notar o seguinte antes de desenhar instrumentos de avaliação.

Propósito:

Em certa medida o propósito da comunicação será definido pelo âmbito de aplicação. É razoável, contudo, esperar que o candidato irá não somente identificar o principal propósito do texto, i.e., transmitir informação mas também mostrar algum conhecimento do contexto no qual esta informação é transmitida, p.e., um boletim de notícias na televisão, um vídeo de formação, etc.

Convenções:

A comunicação falada escolhida para propósitos sumativos deve claramente abranger as características e as convenções apropriadas à forma particular, p.e., se um candidato estiver escutando um item curto de noticiário de televisão. O grau de formalidade, a escolha do vocabulário e o estilo de transmissão são claramente típicos do seu tipo.

Resultado de Aprendizagem 1

As evidências do desempenho da capacidade do candidato tomar parte em discussões podem ser na forma de uma gravação áudio/vídeo ou de uma lista de observação.

Devem ser fornecidas evidências da participação do candidato em pelo menos duas discussões sobre diferentes assuntos comuns (“straightforward”). Estas discussões devem fornecer oportunidades para os candidatos darem e obterem informação e trocar ideias. Uma discussão deve ser um a um, e outra deve ser num pequeno grupo.

Devem também ser observados a audibilidade, tom de voz, volume, expressões faciais e linguagem corporal.

Resultado de Aprendizagem 2

A evidência do desempenho da capacidade do candidato fazer uma apresentação e responder às perguntas colocadas pode ser na forma de uma gravação áudio/vídeo ou uma lista de observação.

Devem ser fornecidas evidências da apresentação pelo candidato de pelo menos dois tópicos sobre assuntos directos diferentes. Estas apresentações devem fornecer oportunidades para os candidatos darem e obterem informação e trocar ideias.

Devem também ser observados a audibilidade, tom de voz, volume, expressões faciais e linguagem corporal.

Resultado de Aprendizagem 3

A evidência de desempenho da capacidade do candidato usar gramática e vocabulário apropriados e características paralinguísticas pode ser na forma de escrita ou lista de observação.

A evidência das capacidades do candidato pode ser obtida durante a observação de evidência para os resultados 2 e 3. Pelo menos dois esboços escritos de apresentação devem ser submetidos como evidência.

Deve também ser observada a extensão do vocabulário e gramática.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

13. Communication skills 1 – Unit Ref: U2005905 – Botswana
14. Communication no 1 – Unit Ref: 7110015 - SQA-SCOTTISH QUALIFICATION AUTHORITY
15. English for Speakers Other Languages – Unit Ref: NSWTESL312A – Australia
16. The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. - Council of Europe - Cambridge University Press, UK

© Copyright ANEP 2016

Este módulo não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP.

INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO

Título do módulo:	Ler e responder a materiais escritos em Inglês
Código do módulo:	MO HG024003
Data da validação:	
Nível do QNQP:	4
Número de créditos:	2
Requisitos de inscrição no módulo:	Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto, será benéfico se o candidato tiver completado os Módulos do Nível 3 de Inglês.
Progressão:	A conclusão com êxito deste módulo é necessária para a progressão em todos os módulos do certificado vocacional 5 em Agricultura, Pecuária e Extensão e Fomento
Introdução ao módulo:	Ao finalizar este Módulo, os candidatos serão capazes de ler, a nível pré-intermediário, e compreender avisos, brochuras, manuais, instruções escritas e outros materiais escritos de orientação profissional
Resumo dos resultados de aprendizagem:	1. Preparar-se para ler textos vocacionais específicos em Inglês 2. Ler e seguir textos vocacionais específicos simples, em Inglês
Resultado de aprendizagem 1:	Preparar-se para ler textos vocacionais específicos, em Inglês
CrITÉRIOS de desempenho:	a) Identifica o propósito dos textos b) Identifica o contexto dos textos c) Identifica definições e significados de especialistas
Contextos de aplicação:	

Distinguir características de uma variedade de formatos literários vocacionais específicas.

Formatos literários: jornais; manuais de instruções, brochuras, prospectos; folhetos; material de propaganda; sinais e avisos públicos; pacotes e rótulos em mercadorias; cartas de negócio e profissionais, ensaios; memorandos, relatórios e artigos científicos;

Especializados: numa área vocacional

Evidências requeridas:

Demonstração

O candidato deve demonstrar capacidade para identificar diferentes tipos de géneros de leitura.

Resultado de aprendizagem 2: Ler e seguir textos vocacionais específicos simples, em Inglês

CrITÉrios de desempenho:

- a) Folheia e lê cuidadosamente textos
- b) Lê para extrair os principais pontos e ideias
- c) Lê para verificar detalhes relevantes
- d) Usa o conhecimento do vocabulário, gramática e estrutura do texto para interpretar o significado
- e) Interpreta diagramas, gráficos, e textos com imagens visuais

Contextos de aplicação:

O âmbito para este resultado de aprendizagem está completamente expresso nos critérios de desempenho

Evidências requeridas:

Demonstração

O candidato deve demonstrar compreensão dando respostas adequadas às tarefas

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este modulo é de 20 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

O propósito deste Módulo é permitir que os candidatos adquiram competências de linguagem, ao nível pré-intermédio, requeridas para usar o Inglês para comunicar e satisfazer necessidades pessoais e profissionais. Deve guiar os candidatos na aquisição de habilidades de base alargadas em contextos de linguagem comum, ajudando o candidato a estabelecer e manter relações sociais e de trabalho. O módulo está relacionado com a interpretação e uso de Inglês escrito em contextos vocacionais. Está desenhado para satisfazer as necessidades de um vasto leque de candidatos e usuários.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Num Módulo de Comunicação, O Conteúdo/Contexto é melhor definido como situações, meios de comunicação e actividades através dos quais as habilidades relacionadas com os resultados são praticadas e desenvolvidas. Este módulo deve fornecer oportunidades para:

- olhar para uma variedade de comunicações escritas usadas no campo vocacional – p.e. manuais de instruções; livros de texto; banda desenhada; brochuras, prospectos; folhetos; material de propaganda; sinais e avisos públicos;
- identificar o propósito de certo texto e o contexto no qual a informação é usada — p.e. um aviso, uma instrução, um convite
- praticar várias estratégias e capacidades de leitura plasmadas nos critérios de desempenho

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino e aprendizagem deste Módulo, devem ser activos e centrados no candidato. Os candidatos deverão ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e trabalhar cooperativamente em grupo. A apresentação das actividades deve garantir que o candidato percebe claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Deve-se realizar uma variedade de actividades, algumas individuais, outras em pequenos grupos e ainda com toda a turma. Estas devem providenciar oportunidades para usar linguagem em situações reais para propósitos reais e podem fazer parte de projectos ou exercícios práticos estabelecidos no Módulo de “Inglês” ou resultar de actividades noutros contextos vocacionais ou sociais.

Os grupos de ensino deverão ser suficientemente pequenos para facilitar a realização de actividades práticas deste tipo e permitir o envolvimento dos candidatos em actividades que reforcem as suas capacidades e ofereçam quer a oportunidade de sucesso como o risco de falhar.

Recomenda-se que “Inglês” seja agendado em blocos de tempo que sejam suficientemente longos para permitir aos candidatos empenharem-se em combinações realistas de habilidades de comunicação tanto dentro como fora do

centro/escola.

A provisão de oportunidades para refazer, rever, corrigir e avaliar pelo candidato, pelos colegas e pelo tutor/monitor, deve ser vista como uma característica essencial de todas actividades formativas.

Os Esquemas de Trabalho e lições em “Inglês” devem ser desenhados para envolver os candidatos nos variados e propositados usos de capacidades interrelacionadas de linguagem. Os módulos podem ser de extensão variável e devem permitir muitas abordagens de aprendizagem e ensino diferentes. Recomenda-se que estes módulos sejam negociados e planeados de tal maneira que as evidências requeridas para a avaliação sejam geradas no curso do trabalho mais do que como um exercício separado e isolado.

O trabalho em grupo deve ser encorajado pois dá aos candidatos oportunidades para praticar e experiência prática da cooperação necessária na vida real, particularmente em situações vocacionais. Contudo, o trabalho feito por candidatos como membros de um grupo ou num projecto de grupo devem ser realizados sem a ajuda de outros membros do grupo onde este trabalho tenha de ser submetido como uma evidência da avaliação sumativa desse candidato.

Combinando o Módulo “Inglês” com Outros Módulos:

O conteúdo de outros módulos que um candidato esteja aprendendo podem ser aproveitados para fornecer actividades que envolvam a prática e desenvolvimento de habilidades de comunicação. Podem ser planeados módulos de Inglês que sejam ‘transmodulares e visem desenvolver habilidades de comunicação em contextos retirados de outros Módulos.

Uma vez que comunicar em Inglês é uma capacidade essencial, é importante que, sempre que possível, a ênfase vocacional particular do curso seja reflectida no ensino das componentes da Comunicação. É também importante que os tutores/monitores de Inglês trabalhem com os colegas de outras áreas temáticas/vocacionais para conceber oportunidades de avaliação que permitam avaliação transversal dos módulos.

A afirmação de desempenho satisfatório para cada resultado indica o mínimo requerido para efeitos de avaliação sumativa. Contudo, o número de actividades realizadas pelo candidato não deve ser limitado às especificadas.

Suporte para o tutor/monitor: Os Tutores/monitores devem distinguir entre os seus diferentes papéis na avaliação formativa e sumativa. Na primeira, toda a ajuda e suporte que sejam solicitados pelo candidato podem legitimamente ser dados pelo tutor/monitor. As tarefas que se destinem a providenciar evidência de avaliação sumativa devem ser preenchidas pelo candidato sem ajuda. Contudo, será aceitável que o tutor/monitor chame a atenção do candidato para qualquer área geral de erro em relação a critérios de desempenho particulares ou o (a) redireccione para a tarefa em mãos.

Métodos e instrumentos de avaliação

Os centros devem notar o seguinte antes de desenhar instrumentos de avaliação.

Propósito: Em certa medida, o propósito da comunicação será definido pelo âmbito de aplicação. É razoável, contudo, esperar que o candidato irá não somente identificar o principal propósito do texto i.e. transmitir informação mas também mostrar algum conhecimento do contexto no qual esta informação é transmitida, p.e., um boletim de notícias na televisão, um vídeo de formação, etc.

Convenções: A comunicação escrita escolhida para propósitos sumativos deve claramente abranger as características e as convenções apropriadas à forma particular, p.e., instruções, memorandos, brochuras e cartas. O grau de formalidade, a escolha do vocabulário e o estilo de transmissão são claramente típicos do seu tipo.

Resultado de Aprendizagem 1 e 2

Preparar para ler textos vocacionais específicos em Inglês; ler e seguir textos vocacionais específicos simples em Inglês

Evidência de desempenho da capacidade do candidato de ler e seguir textos vocacionais específicos simples em Inglês pode ser na forma de um exercício escrito ou apresentação oral ou testes escritos ou ainda uma lista de observação.

Deve ser fornecida evidência da leitura pelo candidato de pelo menos dois tipos de texto, identificando o propósito e o contexto, extraindo os principais pontos e ideias e usando a informação em trabalho quer oral como escrito.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pelo ANEP.

Referências

17. Communication skills 1 – Unit Ref: U2005905 – Botswana
18. Communication no 1 – Unit Ref: 7110015 - SQA-SCOTTISH QUALIFICATION AUTHORITY
19. English for Speakers Other Languages – Unit Ref: NSWTESL312A – Australia
20. The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. - Council of Europe - Cambridge University Press, UK

© Copyright ANEP 2016

Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP.

MOHG024004 Produzir materiais escritos em inglês

INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO

Título do módulo: Produzir materiais escritos em Inglês

Código do módulo: MO HG024004

Data da validação:
Nível do QNQP: 4

Número de créditos: 2

Requisitos de inscrição no módulo: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será benéfico se o candidato tiver completado os Módulos do Nível 3 de Inglês.

Progressão: A conclusão com êxito deste módulo é necessária para a progressão em todos os módulos do certificado vocacional 5 em Agricultura, Pecuária e Extensão e Fomento

Introdução ao módulo: Ao finalizar este Módulo, os candidatos serão capazes de elaborar, a nível pré-intermediário, avisos, brochuras, manuais, instruções escritas e outros materiais escritos de orientação profissional

Resumo dos resultados de aprendizagem:

1. Preparar-se para produzir textos vocacionais específicos escritos em Inglês
 2. Escrever textos vocacionais específicos, em Inglês
-

Resultado de aprendizagem 1: Preparar-se para produzir textos vocacionais específicos, em Inglês

Critérios de desempenho:

- a) Identifica o propósito dos textos
- b) Identifica o contexto dos textos
- c) Identifica definições e significados de especialistas

Contextos de aplicação:

Distinguir características de uma variedade de formatos literários vocacionais específicas.

Especializados: numa área vocacional

Evidências requeridas:

Demonstração

O candidato deve demonstrar capacidade para identificar diferentes tipos de géneros de leitura.

Resultado de aprendizagem 2: Escrever textos vocacionais específicos, em Inglês

CrITÉrios de desempenho:

- a) Usa uma disposição espacial apropriada
- b) Usa uma estrutura retórica apropriada
- c) Organiza as etapas dos textos
- d) Usa formas de coesão apropriadas
- e) Usa vocabulário e gramática, apropriados
- f) Usa padrões de ortografia e pontuação

Contextos de aplicação:

O âmbito para este resultado de aprendizagem está completamente expresso nos critérios de desempenho

Produzir uma série de textos vocacionais específicos mais complexos: Descrições, Narrativas, Diários, Ensaios, Relatórios, Cartas, Folhetos

Evidências requeridas:

Demonstração

O candidato deve demonstrar a capacidade de produzir uma variedade de textos vocacionais específicos

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este modulo é de 20 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

.O propósito deste módulo é permitir que os candidatos adquiram competências de linguagem, ao nível pré-intermediário, requirido para usar o Inglês para comunicar e satisfazer necessidades pessoais e profissionais. Deve guiar os candidatos na aquisição de habilidades de base alargada em contextos de linguagem comum, ajudando o estudante a estabelecer e manter relações sociais e de trabalho. O módulo está relacionado com a interpretação e uso de Inglês falado na vida diária e em contextos vocacionais. Está desenhado para satisfazer as necessidades de um vasto leque de candidatos e usuários.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Num módulo de Comunicação, O Conteúdo/Contexto é melhor definido como situações, meios de comunicação e actividades através dos quais as capacidades relacionadas com os resultados são praticadas e desenvolvidas. Este Módulo deve fornecer oportunidades para:

- olhar para uma variedade de comunicações escritas usadas no campo vocacional – p.e., cartas, memorandos, relatórios, instruções; brochuras, prospectos; folhetos; material de propaganda; sinais e avisos públicos;
- olhar para uma série de comunicações escritas usadas no campo vocacional – p.e., cartas, memorandos, relatórios, instruções; brochuras, prospectos; folhetos; material de propaganda; sinais e avisos públicos
- produzir evidência escrita relevante para assuntos directos. Assuntos directos são os que constituem rotina para o estudante e geralmente ocorrem nos locais onde ele (a) vive ou trabalha. Exemplos de comunicação escrita sobre assuntos directos incluem uma carta, memorando, relatório, folheto
- Itens de comunicação escrita adequada à avaliação sumativa lidarão com tópicos que sejam familiares ao estudante, em termos de formato, assunto, vocabulário e propósito.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

O ensino e aprendizagem deste módulo, devem ser activos e centrados no estudante. Os candidatos deverão ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e trabalhar cooperativamente em grupo. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante percebe claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Deve-se realizar uma variedade de actividades, algumas individuais, outras em pequenos grupos e ainda com toda a turma. Estas devem providenciar oportunidades para usar linguagem em situações reais para propósitos reais e podem fazer parte de projectos ou exercícios práticos estabelecidos no módulo de “Inglês” ou resultar de actividades noutros contextos vocacionais ou sociais.

Os grupos de ensino deverão ser suficientemente pequenos para facilitar a realização de actividades práticas deste tipo e permitir o envolvimento dos candidatos em actividades que desafiem as suas capacidades e ofereçam quer a oportunidade de sucesso como o risco de falhar.

Recomenda-se que “Inglês” seja agendado em blocos de tempo que sejam suficientemente longos para permitir aos

candidatos empenharem-se em combinações realistas de habilidades tanto dentro como fora do centro/escola.

A provisão de oportunidades para retrabalhar, rever, corrigir e avaliar pelo estudante, pelos colegas e pelo tutor/monitor, deve ser vista como uma característica essencial de todas actividades formativas.

Os Esquemas de Trabalho e lições em “Inglês” devem ser desenhados para envolver os candidatos nos variados e propositados usos de capacidades interrelacionadas de linguagem. Os módulos podem ser de extensão variável e devem permitir muitas abordagens de aprendizagem e ensino diferentes. Recomenda-se que estes módulos sejam negociadas e planeadas de tal maneira que as evidências requeridas para a avaliação sejam geradas no curso do trabalho mais do que como um exercício separado e isolado.

O trabalho em grupo deve ser encorajado pois dá aos estudantes oportunidades para praticar e experiência prática da cooperação necessária na vida real, particularmente em situações vocacionais. Contudo, o trabalho feito por candidatos como membros de um grupo ou num projecto de grupo devem ser realizados sem a ajuda de outros membros do grupo onde este trabalho tenha de ser submetido como uma evidência da avaliação sumativa desse candidato.

Combinando o Módulo “Inglês” com Outros Módulos:

O conteúdo de outros módulos que um candidato esteja a aprender podem ser aproveitados para fornecer actividades que envolvam a prática e desenvolvimento de habilidades de comunicação. Podem ser planeados módulos de Inglês que sejam transmodulares e visem desenvolver habilidades de comunicação em contextos retirados de outros Módulos.

Uma vez que comunicar em Inglês é uma capacidade essencial, é importante que, sempre que possível, a ênfase vocacional particular do curso seja reflectida no ensino dos componentes da Comunicação. É também importante que os tutores/monitores de Inglês trabalhem com os colegas de outras áreas temáticas/vocacionais para compartilhar oportunidades de avaliação que permitam avaliação transversal dos módulos.

A afirmação de desempenho satisfatório para cada resultado indica o mínimo requerido para efeitos de avaliação sumativa. Contudo, o número de actividades realizadas pelo candidato não deve ser limitado às especificadas.

Suporte para o tutor/monitor: Tutores/monitores devem distinguir entre os seus diferentes papéis na avaliação formativa e sumativa. Na primeira, toda a ajuda e suporte que sejam solicitados pelo candidato podem legitimamente ser dados pelo tutor/monitor. Tarefas que se destinem a providenciar evidência de avaliação sumativa devem ser preenchidas pelo candidato sem ajuda. Contudo, será aceitável que o tutor/monitor chame a atenção do candidato para qualquer área geral de erro em relação a critérios de desempenho particulares ou o (a) redireccione para a tarefa em mãos.

Métodos e instrumentos de avaliação

Os centros devem notar o seguinte antes de desenhar instrumentos de avaliação.

Propósito: Em certa medida, o propósito da comunicação será definido pelo âmbito de aplicação. É razoável, contudo, esperar que o candidato irá não somente identificar o principal propósito do texto, i.e., transmitir informação mas também mostrar algum conhecimento do contexto no qual esta informação é transmitida.

Convenções: A comunicação escrita escolhida para propósitos sumativos deve claramente abranger as características e as convenções apropriadas à forma particular, p.e., se um candidato estiver a escutar um item curto de noticiário de televisão. O grau de formalidade, a escolha do vocabulário e o estilo de transmissão são

claramente típicos do seu tipo.

Resultados de aprendizagem 1 e 2

A evidência de desempenho da capacidade do candidato escrever eficazmente pode ser na forma de um teste ou num conjunto (**portfolio**).

Deve ser fornecida evidência da produção pelo candidato de pelo menos dois trabalhos relevantes em assuntos directos. O trabalho deve ser de nível apropriado.

Todo o material deve ser correcto, completo e relevante para o assunto e propósito e deve cumprir com o padrão de convenções. Todos eles devem ser redigidos

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pelo PIREP.

Referências

21. Communication skills 1 – Unit Ref: U2005905 – Botswana
22. Communication no 1 – Unit Ref: 7110015 - SQA-SCOTTISH QUALIFICATION AUTHORITY
23. English for Speakers Other Languages – Unit Ref: NSWTESL312A – Australia
24. The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. - Council of Europe - Cambridge University Press, UK

© Copyright ANEP 2016

Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP

MO HG034001 Resolver problemas de crescimento exponencial**INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO**

Título do Módulo: Resolver problemas de crescimento exponencial

Número do Módulo: **MO HG 03 4001**

Data de Validação:

Nível do QNQP **04**

Valor de Crédito: **02**

Pré requisito de Entrada: **Módulos MO HG 03 3001 e MO HG 03 3002**

Introdução do Módulo: Neste módulo o candidato fica apto a resolver problemas de diferentes áreas, tais como Biologia, Economia ou Geografia, em que um fenómeno cresce ou decresce de forma exponencial. Para tal, é necessário que o candidato tenha os conhecimentos para efectuar cálculos no conjunto dos números reais e representar pontos num sistema de eixos cartesianos.

Resumo dos Resultados de Aprendizagem:

1. Efectua cálculos de crescimento exponencial
2. Representa graficamente funções exponenciais.

Título do Módulo: Resolve problemas de crescimento exponencial

Resultado de Aprendizagem 1: Efectua cálculos de crescimento exponencial.

CrITÉrios de Desempenho:

- (a) Calcula potências de expoente inteiro ou fraccionário aplicando as propriedades das potências.
- (b) Usa a tecla y^x da máquina de calcular para calcular uma potência de expoente qualquer.
-

Âmbito de Aplicação: Propriedades das potências.
Máquina de calcular

Evidências Requeridas:

Para o Critério de Desempenho a): Evidência escrita de que o candidato aplica as propriedades das potências para calcular potências simples de expoente inteiro ou fraccionário.

Para o Critério de Desempenho b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de calcular uma potência de expoente qualquer usando a tecla y^x da máquina de calcular.

Título do Módulo: Resolve problemas de crescimento exponencial

Resultado de Aprendizagem 2: Representa graficamente funções exponenciais.

Critérios de Desempenho:

- (a) Representa graficamente uma função exponencial de base maior do que 1.
- (b) Representa graficamente uma função exponencial de base compreendida entre 0 e 1.
-

Âmbito de Aplicação: Sistemas de eixos cartesianos.
Papel quadriculado.

Evidências Requeridas: Para os Critérios de Desempenho a) e b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de representar graficamente funções exponenciais de base maior do que 1 e de base compreendida entre 0 e 1.

Título do Módulo: Resolve problemas de crescimento exponencial

Resultado de Aprendizagem 3: Resolve equações e inequações exponenciais simples.

Critérios de Desempenho:

- (a) Resolve gráfica e analiticamente equações exponenciais simples.
- (b) Resolve gráfica e analiticamente inequações exponenciais simples de base maior do que 1 e de base compreendida entre 0 e 1.
-

Âmbito de Aplicação: Sistemas de eixos cartesianos.
Papel quadriculado.

Evidências Requeridas: Para os Critérios de Desempenho a) e b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de resolver gráfica e analiticamente equações e inequações exponenciais de base maior do que 1 e de base compreendida entre 0 e 1.

Título do Módulo: Resolve problemas de crescimento exponencial

Resultado de Aprendizagem 4: Resolve problemas práticos de crescimento exponencial.

Critérios de Desempenho:

- (a) Traduz um problema em termos de função, equação ou inequação exponencial.
- (b) Resolve o problema e discute a solução.
-

Âmbito de Aplicação: Problemas conducentes a funções, equações ou inequações exponenciais, por exemplo de Biologia, Geografia ou Economia.

Evidências Requeridas:

Para o critério de desempenho a): Evidência escrita de que o candidato é capaz de traduzir para linguagem matemática enunciados de problemas simples relacionados com crescimento exponencial.

Para o critério de desempenho b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de resolver os problemas acima referidos e de interpretar e discutir o resultado obtido.

NOTAS DE SUPORTE

Esta parte das especificações do módulo constitui um guia de apoio. Nenhuma das secções destas Notas de Suporte tem carácter obrigatório.

Horas Normativas:

O tempo estimado para aquisição das capacidades, conhecimento e habilidades deste módulo é de 20 horas normativas.

Propósito:

Este módulo tem como principal objectivo desenvolver e aprofundar as aptidões do candidato no que respeita à resolução de problemas de várias áreas de conhecimento em que o crescimento é exponencial. No MO HG 03 3001, o candidato já adquiriu algumas competências relacionadas com a construção de gráficos e a resolução de problemas do dia-a-dia que levam a funções, equações ou inequações quadráticas. Agora, no presente módulo, o candidato fica apto a resolver problemas de várias áreas do conhecimento que levam a funções, equações ou inequações exponenciais.

Este módulo tem ainda como objectivo desenvolver e aprofundar as aptidões do candidato no que respeita à interpretação dum enunciado e a sua tradução por uma função exponencial.

Guião do Conteúdo e Contexto:

O presente módulo aborda as seguintes competências essenciais:

- efectuar cálculos de crescimento exponencial;
- representar graficamente funções exponenciais;
- resolver equações e inequações exponenciais simples;
- resolver problemas práticos de crescimento exponencial.

Em qualquer um dos casos, recomenda-se que se tratem situações concretas de várias áreas do conhecimento, em particular da área profissional do candidato.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 1:

O candidato deve efectuar cálculos de crescimento exponencial manualmente, quando se trata de bases inteiras ou fraccionárias simples (por exemplo 1, $\frac{1}{2}$, 3, $\frac{1}{3}$) ou com máquina de calcular quando se trata de bases decimais. Pode-se usar exemplos práticos como por exemplo:

uma população de bactérias cresce de acordo com a lei $N(t) = 1000 \cdot (0,2)^t$ onde t é o tempo em minutos. Quantas bactérias haverá passados 3 minutos? 15 minutos?

Para o Resultado de Aprendizagem nº 2:

O candidato deve construir o gráfico de funções exponenciais em papel quadriculado, com bases maiores do que 1, por exemplo 2 e 3, e com bases entre 0 e 1, por exemplo $\frac{1}{2}$ e $\frac{2}{3}$. O candidato deve ser encorajado a escolher uma escala adequada e a construir os gráficos com muito cuidado, de modo a poder utilizar esses gráficos para resolver equações e inequações. Deverá também observar as principais semelhanças e diferenças entre gráficos, de acordo com o valor da base.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 3:

O candidato deve resolver equações e inequações exponenciais simples, do tipo $a^x = b$, $a^x > b$, $a^x \leq b$, em primeiro lugar graficamente. Para tal, poderá utilizar os gráficos construídos anteriormente, mas também construir novos gráficos. No caso das inequações, o candidato deverá observar as diferenças na resolução das inequações com exponenciais de base maior do que 1 e com base entre 0 e 1, de modo a entender a diferença entre as resoluções analíticas nos dois casos.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 4:

O candidato deve traduzir um enunciado por uma função, uma equação ou uma inequação exponencial, resolver o problema e interpretar a solução.

Exemplo 1

Uma cultura de bactérias evolui segundo a função logística de crescimento

$$y = \frac{1,25}{1 + 0,25 \cdot e^{-0,4t}}, t \geq 0$$

onde y representa o peso da cultura em gramas e t o tempo em horas. Determine:

- o peso inicial da cultura;
- o peso da cultura depois de: (i) uma hora; (ii) cinco horas;
- depois de quanto tempo o peso será igual a 1,145 gramas.

Exemplo 2

Para estudar o mercado dum determinado produto, pode-se introduzir a sua função de procura, que exprime a relação entre a quantidade procurada Q e o preço p aplicado num determinado mercado.

A função de procura do algodão nos Estados Unidos para o período 1915-1929 é dado, segundo Henry

Schultz, por $Q = \frac{0,59}{p^{0,49}}$.

- Qual é o valor da procura se o preço for 20? 40? 53,56? (Dê os resultados com a precisão de 10^{-3}).

- b. Qual é o preço se a procura for 0,15? 0,22? 0,3?
- c. Estude as variações e represente graficamente a função $Q = f(p)$.

Procedimentos de Avaliação

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº.1:

Teste escrito, individual, na presença do avaliador, em que o candidato:

- efectua três cálculos envolvendo exponenciais de base simples manualmente, diferentes daqueles feitos nas aulas;
- efectua três cálculos envolvendo exponenciais de base decimal ou fraccionária usando a máquina de calcular, diferentes daqueles feitos nas aulas.

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº 2:

Teste escrito, individual, na presença do avaliador, em que o candidato representa graficamente, em papel quadriculado uma função exponencial de base maior que um e outra de base entre 0 e 1. Deverão ser avaliadas: a escolha da escala, a precisão da determinação e colocação dos pontos, a clareza do gráfico obtido.

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº 3:

Teste escrito, individual, na presença do avaliador, em que o candidato:

- resolve graficamente, em papel quadriculado, duas equações exponencial;
- resolve analiticamente 2 equações exponenciais;
- resolve graficamente, em papel quadriculado uma inequação exponencial de base maior que um e outra de base entre 0 e 1;
- resolve analiticamente duas inequações exponenciais de base maior que um e duas de base entre 0 e 1.

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº.4:

Teste escrito, individual, na presença do avaliador, em que o candidato resolve dois problemas práticos conducente a um gráfico, uma equação e/ou uma inequação exponencial.

Referências:

1. Matemática – Manual II – BUSCEP – Universidade Eduardo Mondlane, Moçambique, 1996
 2. Huillet D. (2007) – Apontamentos não publicados para as aulas de Matemática na Biologia – Maputo: UEM.
 3. Barra R., Bloch C., Burgaud J. & Malaval J. (1989). *Mathématiques, Terminales A₁B*. Paris: Nathan.
 4. Referencial de Competências - Chave – Educação e Formação de Adultos” – Agência Nacional de Educação e Formação de Adultos (ANEFA) – Portugal
 5. Manual on Developing and Registering Units of Competency – PIREP – Mozambique, 1st Edition, June 2008
 6. Manual de Elaboração de Módulos Curriculares – PIREP – Moçambique, 1^a Edição, Junho 2008
 7. Directrizes e Regulamentos para a Avaliação Curriculares – PIREP – Moçambique, 1^a Edição, Junho 2008
 8. Langa H. (2010). *Matemática 10^a classe*. Maputo: Plural Editores
- © Direitos Autoriais PIREP 2016

Este não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP.

MO HG034002 Resolver problemas de Estatística**INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO**

Título do Módulo: Resolver problemas de Estatística

Número do Módulo: MO HG 03 4002

Data de Validação:

Nível do QNQP 04

Valor de Crédito: 02

Pré requisito de Entrada: Módulo MO HG 03 4001

Introdução do Módulo: Neste módulo o candidato fica apto a resolver problemas de diferentes áreas, em particular da sua área profissional, usando conhecimentos de Estatística. Para tal, é necessário que o candidato tenha os conhecimentos para representar dados em tabelas e gráficos e efectuar cálculos com números reais.

Resumo dos Resultados de Aprendizagem:

1. Representa e analisa um conjunto de dados estatísticos.
2. Calcula elementos característicos duma série estatística.

3. Resolve problemas práticos aplicando conhecimentos de Estatística.

Título do Módulo: Resolver problemas de Estatística

Resultado de Aprendizagem 1: Nesta unidade o candidato fica apto a representar e analisar um conjunto de dados estatísticos.

Critérios de Desempenho:

- (a) Organiza dados estatísticos em tabelas ou diagramas.
 - (b) Calcula frequências absolutas e relativas.
 - (c) Interpreta dados estatísticos organizados em tabela ou diagrama.
-

Âmbito de Aplicação: Diferentes tipos de representações gráficas.
Cálculo de frequências.
Máquina de calcular.
Papel quadriculado.

Evidências Requeridas: Para o Critério de Desempenho a): Evidência escrita de que o candidato representa dados estatísticos por meio duma tabela ou dum diagrama de barras.
Para o Critério de Desempenho b): Evidência escrita de que o candidato é

capaz de calcular as frequências absolutas e relativas duma série de dados estatísticos, usando a máquina de calcular.

Para o Critério de Desempenho c): Evidência escrita de que o candidato é capaz de interpretar dados estatísticos organizados numa tabela ou representados num diagrama de barras.

Título do Módulo: Resolve problemas de Estatística

Resultado de Aprendizagem 2: Nesta unidade o candidato fica apto a calcular elementos característicos duma série estatística.

Critérios de Desempenho:

(a) Calcula a média, a mediana e a moda duma série estatística.

(b) Calcula as medidas de dispersão duma série estatística.

Interpreta os resultados calculados em a) e b).

(c)

Âmbito de Aplicação: Fórmulas dos elementos característicos duma série estatística.
Máquina de calcular.
Papel quadriculado.

Evidências Requeridas: Para o Critério de Desempenho a): Evidência escrita de que o candidato é

capaz de calcular a média, a moda e a mediana duma série estatística.

Para o Critério de Desempenho b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de calcular a variância, o desvio médio e o desvio padrão duma série estatística.

Para o Critério de Desempenho c): Evidência escrita de que o candidato é capaz de interpretar os resultados obtidas em a) e b).

Título do Módulo: Resolve problemas de Estatística

Resultado de Aprendizagem 3: Nesta unidade o candidato fica apto a resolver problemas práticos aplicando conhecimentos de Estatística.

Critérios de Desempenho:

- (a) Recolhe dados estatísticos, organiza-os em tabela e representa-os em diagrama.
- (b) Calcula os elementos característicos da série obtida em a) e interpreta os resultados.
-

Âmbito de Aplicação: Diferentes tipos de representações gráficas.
Cálculo de frequências.
Fórmulas dos elementos característicos duma série estatística.
Máquina de calcular.
Papel quadriculado.

Evidências Requeridas: Para o critério de desempenho a): Evidência escrita de que o candidato é capaz de recolher dados estatísticos da sua área profissional.
Para o critério de desempenho b): Evidência escrita de que o candidato é capaz de aplicar os seus conhecimentos estatísticos aos dados recolhidos e de interpretar e discutir o resultado obtido.

NOTAS DE SUPORTE

Esta parte das especificações do módulo constitui um guia de apoio. Nenhuma das secções destas Notas de Suporte tem carácter obrigatório.

Horas Normativas:

O tempo estimado para aquisição das capacidades, conhecimento e habilidades deste módulo é de 20 horas normativas.

Propósito:

Com este módulo o candidato fica apto a recolher dados, organizá-los, calcular os elementos característicos da série obtida e analisá-los de modo a tomar decisões em problemas ligados a várias áreas do conhecimento, em particular à sua área profissional.

Guião do Conteúdo e Contexto:

Prevê-se que o candidato já esteja familiarizado com a organização duma pequena série de dados e a sua representação por meio de gráficos e diagramas (MO HG 03 2001). Neste módulo aprende a lidar com séries mais numerosas.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 1:

O candidato deve ser capaz de organizar uma série de mais de 100 dados, agrupando-os em classes, e de representá-los sob forma duma tabela e dum diagrama, por exemplo um diagrama de barras. Também deve ser capaz de calcular as frequências absolutas, relativas e acumuladas usando essa tabela. A abordagem deve ser essencialmente prática. Por exemplo, dá-se ao candidato uma série de dados tirados dum determinado contexto da sua área vocacional específica, e pede-se que:

- em função dos dados fornecidos, forme classes relevantes no contexto do problema;
- construa uma tabela indicando para cada classe as frequências absolutas, relativas e acumuladas;
- represente os dados obtidos num diagrama da sua escolha.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 2:

O candidato deve ser capaz de calcular a média, a mediana e a moda duma série estatística. Deve também comparar os resultados obtidos e interpretá-los no contexto do problema.

O candidato também deverá calcular e interpretar as medidas de dispersão (desvio médio e desvio padrão) dessas séries estatísticas.

Deve-se dar importância à interpretação dos resultados obtidos, de modo a evitar que o candidato efectue cálculos que não fazem sentido para ele.

Para o Resultado de Aprendizagem nº 3:

O candidato deve recolher dados da sua área vocacional, organizá-los e analisá-los usando os conhecimentos adquiridos.

Abordagem para Geração de Evidência

A abordagem para geração de evidência é essencialmente escrita, em que se avalia essencialmente o produto.

Procedimentos de Avaliação**Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº.1:**

Teste escrito individual, a ser realizado na presença do avaliador, com formulário próprio em que o candidato:

- organiza uma série de pelo menos 100 dados numa tabela, criando classes adaptadas à situação;
- calcula as frequências absolutas e relativas dessa série de dados;
- representa esses dados sob forma dum gráfico adaptado à situação;
- interpreta uma série de dados estatísticos dados sob forma de tabela ou de diagrama.

Em relação ao Resultados de Aprendizagem nº.2:

Teste escrito individual, a ser realizado na presença do avaliador, em que o candidato:

- calcula a média, a moda e a mediana de duas séries estatísticas, uma com dados pontuais e outra com dados agrupados em classes, e interpreta os resultados obtidos;
- calcula o desvio-médio e o desvio-padrão de duas séries estatísticas, uma com dados pontuais e outra com dados agrupados em classes, e interpreta os resultados obtidos.

Em relação ao Resultado de Aprendizagem nº.3:

Projecto integrado, em que o candidato elabora um relatório de recolha, registo, interpretação e apresentação de dados, usando todas as capacidades e conhecimentos relacionados com este resultados de aprendizagem. Este relatório deverá:

- conter uma efectiva apresentação e correcta interpretação dum conjunto de dados, num modo apropriado;
- seguir convenções no que respeita à apresentação de dados;
- avaliar decisões sobre a interpretação e a apresentação dos dados;
- examinar as actuais ou possíveis fontes de erro nos procedimentos de recolha e no processo de registo;
- analisar os efeitos dos erros acima indicados.

Progressão

Após a conclusão deste módulo, o candidato pode aceder a qualquer nível de estudo ou actividade profissional que tenha como requisito a recolha, organização, representação e interpretação de dados.

Referências:

1. “Working with numbers in various contexts” – SAQA US ID – 7447 – South Africa
2. “Use mathematics to investigate and monitor the financial aspects of personal, business, national and international issues” – SAQA US ID – 7468 – South Africa
3. Matemática – Manual II – BUSCEP – Universidade Eduardo Mondlane, Moçambique, 1996
4. Manual on Developing and Registering Units of Competency – PIREP – Mozambique, 1st Edition, June 2008
5. Langa H. (2010). *Matemática 10ª classe*. Maputo: Plural Editores

© Direitos Autoriais ANEP 2016

Este Módulo não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP.

MOHG044001 Interpretar e produzir enunciados orais
INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO

Título do módulo:	Interpretar e produzir enunciados orais
Código do módulo:	MO HG044001
Data da validação:	
Nível do QNQP:	4
Número de créditos:	2
Requisitos de inscrição no módulo:	Ter qualificações que habilitem o candidato a frequentar o nível 4
Progressão:	Este é o primeiro módulo do nível 4 do QNQP. Os estudantes que completarem com sucesso este módulo poderão prosseguir para o módulo 2 deste nível e estarão habilitados a participarem em debates com maior proficiência.
Introdução ao módulo:	O candidato participa num debate através de intervenções claras e relevantes para o tema nas quais: • usa vocabulário e estruturas gramaticais correctas e adequadas, • recorre a auxiliares visuais e à entoação, ritmo, tom, pausas para modelar a sua intervenções, tendo em atenção as circunstâncias e os intervenientes. b) O candidato anota contribuições de outros participantes para orientar as suas intervenções
Resumo dos resultados de aprendizagem:	Contribuir no debate com intervenções oportunas e claras tendo em conta o tema, a audiência e a situação, com opiniões e ideias fundamentadas, concordando ou discordando dos restantes participantes fluente e correctamente 1.

- Usar adequadamente vocabulário, estruturas gramaticais, auxiliares visuais e elementos da oralidade (entoação, ritmo, tom, pausas) de acordo com a audiência e situação comunicacional
- 2.
 3. Anotar as contribuições dos participantes para usar nas suas intervenções
-

Resultado de aprendizagem 1:

Contribuir no debate com intervenções oportunas e claras tendo em conta o tema, a audiência e a situação, com opiniões e ideias fundamentadas, concordando ou discordando dos restantes participantes fluente e correctamente

CrITÉrios de desempenho:

- (a) Intervém umas 3 vezes num debate modelando a linguagem verbal e corporal, entoação, ritmo, tom, pausas

Contextos de aplicação:

Debate num grupo de até 8 pessoas

Debate num grupo de até 20 pessoas

Sobre temas da actualidade, como combate contra a SIDA, Juventude e desemprego, juventude e drogas, as regras de convivência social, prevenção e combate de acidentes laborais, tráfico de pessoas, a formação técnica profissional e oportunidades de emprego

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Evidência oral:

- 2 intervenções num debate de grupo com 8 participantes
- 2 intervenções num debate de grupo de até 20 participantes

Em ambos casos deve usar linguagem correcta e adequada ao contexto, modelando o nível de língua, entoação, ritmo, tom, pausas para realçar as suas intervenções

Resultado de aprendizagem 2:

Usar adequadamente vocabulário, estruturas gramaticais, auxiliares visuais e elementos da oralidade (entoação, ritmo, tom, pausas) de acordo com a audiência e situação comunicacional

Critérios de desempenho:

- a) Usa vocabulário específico do tema em debate
- b) Usa vocabulário correcto, diversificado e adequado ao tema e aos participantes

Contextos de aplicação:

Debate num grupo de até 8 pessoas

Debate num grupo de até 20 pessoas

Sobre temas da actualidade, como combate contra a SIDA, Juventude e desemprego, juventude e drogas, as regras de convivência social, prevenção e combate de acidentes laborais, tráfico de pessoas, a formação técnica profissional e oportunidades de emprego

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Evidência oral:

- 3 intervenções num debate de grupo com 8 participantes, com uso de vocabulário específico ao tema, diversificado e correcta
- 2 intervenções num debate de grupo de até 20 participantes com uso de vocabulário específico ao tema, diversificado e correcto

Resultado de aprendizagem 3:	Anotar as contribuições dos participantes para usar nas suas intervenções
-------------------------------------	---

Critérios de desempenho:

- a) Segue o desenrolar de um debate
- b) Retira das intervenções informação relevante

Contextos de aplicação:

Debate num grupo de até 8 pessoas

Debate num grupo de até 20 pessoas

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Anotação escrita à mão de 5 intervenções feitas ao longo de cada um dos debates

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

Para completar este módulo são necessárias 20 horas normativas.

Justificação do módulo

Este módulo tem como propósito desenvolver a expressão oral dos candidatos através de debates nos quais faz anotações, participa usando um nível de linguagem e vocabulário de acordo com a audiência e tema em debate, recorre a aspectos prosódicos para dar maior expressividade às suas intervenções.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

O fundamental neste módulo é que o candidato tome notas à medida que se desenrola o debate e use estas notas para se guiar nas suas intervenções. Paralelamente, deve recorrer a um vocabulário rico, diversificado, de acordo com a audiência.

A primeira habilidade implica capacidade de escrever fazendo códigos e abreviaturas pessoais, o que pode ser ensinado e treinado. A segunda implica muita leitura. Por tal motivo, deve ser estimulada a leitura permanente de obras literárias e técnicas. Vale dizer que uma forma adequada para que o debate corra devidamente é a preparação através de leituras específicas sobre o tema. Por isso, é de todo o interesse que se preparem, compile ou seleccionem materiais video, de leitura conforme os temas a serem debatidos.

Resultado de Aprendizagem 1

Deve-se distribuir textos para leitura de base para os debates. Além disso deve-se fazer, com o grupo de estudantes, um levantamento de expressões a serem usadas para manifestar acordo (concordo, apoio, partilho a ideia, defendo o mesmo ponto de vista, sou da mesma opinião...) ou desacordo (nao concordo, sou de opinião diferente, a minha ideia é diferente, o meu ponto de vista não coincide, tenho outra opinião, discordo (totalmente, parcialmente, de algum modo)).

Resultado de Aprendizagem 2

Deve-se rever os recursos prosódicos disponíveis para tornar mais viva a intervenção de cada interveniente, o que pode ser conseguido com o auxílio de videogramas e fonogramas.

Resultado de Aprendizagem 3

É conveniente rever e ampliar os sinais, símbolos, abreviaturas usados pelos estudantes para as suas tomadas de nota. Pode-se elaborar uma lista conjunta e ao longo do tempo ir estimulando o recurso a estes símbolos.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

A avaliação deste módulo baseia-se na observação dos participantes num debate e nas notas que estes tomam ao longo da sessão. Deve-se, então, elaborar uma ficha de observação e identificar os símbolos e abreviaturas que devem ser usados pelos estudantes do módulo.

Quanto às anotações para evidência no resultado de aprendizagem 3, devem ser manuscritas e não editadas. Deverá ser entregue uma folha a cada participante, para que nela faça as suas anotações

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pelo PIREP.

Referências

9. Bergström, Magnus; Reis, Neves. Prontuário ortográfico e guia da língua portuguesa. 48. ed. Cruz Quebrada, Casa das Letras, 2007.
10. Borregana, António Afonso. Gramática da língua portuguesa. Maputo: Textos Editores, 2006.
11. Carrilho, Métodos e técnicas de estudo. Lisboa: Presença, 2004.
12. Dicionário Editora da Língua Portuguesa 2009. Porto: Porto Editora, 2008.
13. Novo Dicionário da Língua Portuguesa: conforme acordo ortográfico. Lisboa: Texto Editora, 2008.
14. Monteiro, Manuela Matos. Como tirar apontamentos e fazer esquemas. Porto: Porto Editora, 2002.
15. Oliveira, Pedro; Oliveira, Édula. Correspondência: oficial, empresarial e conhecimento de gramática. 2. ed. Porto Alegre: Doravante, 2005.
16. Ventura, Helena; Caseiro, Manuela. Guia prático de verbos com preposições. 2. ed. Lisboa: LIDEL, 2004.

© Copyright ANEP 2016

Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP.

MO HG044002 Interpretar e produzir textos escritos de carácter utilitário e informativo, tendo em conta um plano e respeitando técnicas e convenções da escrita

INFORMAÇÃO GERAL DO MÓDULO

Título do módulo:	Interpretar e produzir textos escritos de carácter utilitário e informativo, tendo em conta um plano e respeitando técnicas e convenções da escrita
Código do módulo:	MO HG044002
Data da validação:	
Nível do QNQP:	4
Número de créditos:	2
Requisitos de inscrição no módulo:	Conclusão com êxito da qualificação de nível 3. Habilidades de processar texto no computador de nível médio
Progressão:	Este é o segundo módulo de Português para o nível 4 do QNQP. Ao terminá-lo, o candidato habilita-se a realizar os módulos 5. Além disso, está em condições de laborar em sectores onde se requerem habilidades para escrever cartas de pequena extensão, ou preencher formulários algo complexos ou corrigir textos escritos de complexidade média.
Introdução ao módulo:	O candidato adquire a competência de interpretar textos sistematizando, num esquema e de forma lógica, informação contida em textos informativos e utilitários. Preenche formulários mais complexos como inquéritos de avaliação, formulários de protocolos específicos usados na sua especialidade ou em instituições de serviço público. O candidato escreve o seu CV e cartas utilitárias com fins específicos, recorrendo a vocabulário adequado e diversificado, respeitando as regras da língua sobretudo no que se refere à pontuação, ortografia, mancha gráfica, concordância. Revê os textos por si escritos e procede a alterações justificadas
Resumo dos resultados de aprendizagem:	Interpretar informação contida num texto, retirando a mensagem principal e os seus elementos constituintes para elaborar um esquema 1.

2. Preencher formulários mais complexos
 3. Elaborar o seu CV
 4. Escrever uma carta com fins específicos
 5. Utilizar o código escrito de modo correcto (pontuação, ortografia, mancha gráfica)
 6. Proceder à autocorreção e revisão de textos escritos
-

Resultado de aprendizagem 1:	Interpretar informação contida num texto, retirando mensagem principal e os seus elementos constituintes para elaborar um esquema
-------------------------------------	---

CrITÉrios de desempenho:

- (a) Interpreta informação fornecida num texto, retirando ideias principais
- (b) Elabora um esquema a partir das ideias principais retiradas do texto

Contextos de aplicação:

Artigos de fundo de jornais locais e regionais, textos educativos da campanha contra a violência doméstica, trabalho infantil, HIV/SIDA, educação para a cidadania

Textos da área de especialidade

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Evidências escritas:

- esquema escrito a mão de 1 texto
 - esquema escrito no computador de 1 outro texto
-

Resultado de aprendizagem 2:	Preencher formulários mais complexos
-------------------------------------	--------------------------------------

CrITÉrios de desempenho:

- a) Preenche correctamente formulários

Contextos de aplicação:

Formulários usados em certas instituições de serviço de interesse público, serviços da área de especialidade do candidato, de avaliação de um facto ou evento conhecido pelo estudante

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Dois formulários impecavelmente preenchidos, sem erros, nem borrões

Resultado de aprendizagem 3: Elaborar o seu CV

CrITÉrios de desempenho:

- a) Elabora o seu CV seguindo modelos diferentes oferecidos por um processador de textos
- b) Selecciona e ordena informação relevante da sua vida para apresentar num CV
- c) Junta algumas evidências das afirmações feitas no CV

Contextos de aplicação:

Candidatura a um emprego (de livre iniciativa ou em resposta a um anúncio), a estudos de nível mais avançado

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Evidência escrita: 2 CV sem erros, seguindo dois modelos distintos fornecidos por um processador de texto, com 1 anexo relacionado com as suas afirmações no CV

Resultado de aprendizagem 4: Escrever uma carta com fins específicos

CrITÉrios de desempenho:

- a) Escreve cartas para responder a uma necessidade específica sua ou do seu sector de trabalho

Contextos de aplicação:

- a) Candidatura a um emprego
- b) Pedido de informação a um fornecedor de produtos da área de especialidade
- c) Reclamação sobre um produto que não responde a especificações pedidas na área de especialidade
- d) Participação de uma avaria ou detérioro de equipamento ou produto da área de especialidade
- e) Apresentação de informação sobre produto ou serviço eventualmente pedida por um cliente, na área de especialidade

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

- a) Evidência escrita: uma carta de candidatura a um posto de trabalho, em resposta a um anúncio dado, escrito num processador de textos
 - b) E duas escolhidas ao critério do candidato entre:
 - a. Pedido de informação sobre um produto ou serviço a um fornecedor da área de especialidade
 - b. Reclamação sobre um produto que não responde a especificações pedidas na área de especialidade
 - c. Participação de uma avaria ou detérioro de equipamento ou produto da área de especialidade
 - d. Informação sobre produto ou serviço da área de especialidade
-

Resultado de aprendizagem 5:	Utilizar o código escrito de modo correcto (pontuação, ortografia, mancha gráfica)
-------------------------------------	--

CrITÉRIOS de desempenho:

- b) Textos e tabelas escritas nos elementos anteriores desta competência observando as convenções da escrita

Contextos de aplicação:

Textos e tabelas escritas nos elementos anteriores desta competência observando as convenções da escrita

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

Trabalhos escritos nos restantes resultados, feitos com correcção linguística

Resultado de aprendizagem 6:	Proceder à autocorreção e revisão de textos escritos
-------------------------------------	--

Critérios de desempenho:

- a) Corrige os erros detectados nas produções dadas nos elementos anteriores
- b) Explica as modificações feitas nos seus trabalhos escritos

Contextos de aplicação:

Textos e tabelas escritas nos elementos anteriores desta competência observando as convenções da escrita

Evidências requeridas:

Evidência por escrito/oral

3 dos textos escritos nesta competência corrigidos e acompanhados de explicações escritas sobre as alterações feitas

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada como um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 20 horas

Estima-se que o candidato precise de 20 horas normativas para adquirir os conhecimentos, habilidades e capacidades referidas neste módulo.

Justificação do módulo

Com este módulo pretende-se desenvolver nos candidatos:

- capacidade de compreensão escrita através da extracção de ideias principais de um texto dado e
- capacidade de escrita de modo que sejam capazes de:
 - elaborar um esquema a partir de um texto lido
 - escrever o seu próprio CV, usando um *template* de processador de textos;
 - elaborar cartas pequenas e simples de acordo com um propósito específico,
 - preencher formulários algo complexos.

Espera-se que, ao escrever, o candidato aplique regras e convenções da escrita de maneira proficiente. Também se pretende que continue a desenvolver a sua capacidade de rever o que escreve e fazer alterações adequadas e ponderadas.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Na habilidade de escrita, o candidato deve desenvolver o seu vocabulário, domínio das regras de gramática (concordância, ortografia, pontuação....), por isso, deve ser estimulado constantemente a consultar dicionário, guia de verbos com preposições, gramáticas, prontuário para escrever e corrigir o que escreve, pelo que estes materiais devem estar sempre disponíveis.

Resultado de Aprendizagem 1

Deve-se induzir os estudantes a consultarem Carrilho (2004) ou Monteiro (2002) para conhecerem melhor os diferentes tipos de esquemas de modo a escolherem o mais apropriado à natureza do texto e ao seu estilo pessoal.

Resultado de Aprendizagem 2

Será necessário reproduzir diversos formulários para serem usados neste módulo e podem ser relacionados com a especialidade do candidato ou de natureza mais geral, mas devem ser autênticos. Alguns dos fomulários deverão ser feitos no computador.

Resultado de Aprendizagem 3

Para este resultado é necessário que os estudantes tenham acesso a um computador para poderem ver e seleccionar os diferentes templates disponíveis para fazer um CV. Este deve ser real e relacionado com uma oportunidade de emprego. Pode-se recorrer a um anúncio do jornal para, a partir deste, os candidatos elaborarem o seu CV.

Resultado de Aprendizagem 4

Deve-se criar uma base de dados para apoiar o propósito desta habilidade, de modo que as cartas a serem escritas sejam o mais próximo possível da realidade. Uma das cartas a escrever deve relacionar-se com o CV, correspondente ao resultado anterior.

Resultado de Aprendizagem 5 e 6

Estes resultados correspondem a habilidades que devem ser desenvolvidas em permanência e, para tal, deve-se incentivar os estudantes a usarem meios de consulta para esclarecerem as suas dúvidas (prontuário, gramática, dicionário, guia de verbos com preposições...).

As habilidades destes resultados de aprendizagem serão obtidas aplicando o conhecimento e habilidades adquiridas nos materiais escritos feitos nesta competência.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

A avaliação neste módulo tem como base trabalhos escritos que devem ser produzidos, revistos e corrigidos antes de serem entregues. Nalguns casos deve-se usar o computador para realizar algumas das actividades conducentes à competência. Por exemplo, o CV deve ser feito recorrendo ao computador, alguns formulários devem ser feitos à mão mas outros em computador.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Fica ao critério do estudante decidir que formato de esquema irá usar para o texto dado. No entanto, uma vez escolhido, deve-se verificar se foi coerentemente seguido. No geral pode-se limitar o esquema a 3 níveis como máximo

Resultado de Aprendizagem 2

Um formulário será preenchido à mão e outro no computador.

Resultado de Aprendizagem 3

A escolha dos modelos a serem usados ficará ao critério do estudante.

Resultado de aprendizagem 4

As cartas serão escritas no computador, pelo que se deve distinguir os aspectos de informática e os de língua a ter em conta no resultado deste trabalho. Será útil indicar a formatação requerida, como espaço entre linhas, margens, tipo e tamanho de letra.

Resultado de aprendizagem 5 e 6

Trata-se de aplicar estas habilidades aos escritos feitos nos restantes resultados.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pela ANEP.

Referências

1. Bergström, Magnus; Reis, Neves. Prontuário ortográfico e guia da língua portuguesa. 48. ed. Cruz Quebrada, Casa das Letras, 2007.
2. Borregana, António Afonso. Gramática - língua portuguesa. Maputo: Textos Editores, 2006.
3. Carrilho, Métodos e técnicas de estudo. Lisboa: Presença, 2004.
4. Cunha, Celso; Cintra, Luis F. Lindley. Breve gramática do português contemporâneo. 18. ed. Lisboa, João Sá da Costa, 2006.
5. Dicionário da língua portuguesa
6. Monteiro, Manuela Matos. Como tirar apontamentos e fazer esquemas. Porto: Porto Editora, 2002.
7. Nascimento, Zacarias; Pinto, José Manuel. A dinâmica da escrita: como escrever com êxito. 5. ed. Lisboa: Plátano, 2006.
8. Oliveira, Pedro; Oliveira, Édula. Correspondência: oficial, empresarial e conhecimento de gramática. 2. ed. Porto Alegre: Doravante, 2005.
9. Ventura, Helena; Caseiro, Manuela. Guia prático de verbos com preposições. 2. ed. Lisboa: LIDEL, 2004.

© Copyright ANEP 2016

Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP.

6. MODULOS VOCACIONAIS

MOHTR014001101 Introduzir habilidades de Marketing e Técnicas de venda

TITULO DO MÓDULO: INTRODUZIR HABILIDADES DE MARKETING E TÉCNICAS DE VENDAS

Código do Módulo: MOHTR014001101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Créditos: 6

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com técnicas de marketing e vendas envolvidas na hotelaria e turismo de forma a maximizar os lucros.

Resultados de Aprendizagem:

1. Determinar os segmentos de mercado e qual o seu impacto na economia Moçambicana
2. Diferenciar as abordagens de atendimento ao cliente requeridas para os diferentes segmentos de mercado
3. Determinar um modelo de boas práticas a ser seguido pela hotelaria e turismo

TÍTULO DO MÓDULO: INTRODUIR HABILIDADES DE MARKETING E TÉCNICAS DE VENDAS

Resultado de Aprendizagem 1: Determinar os segmentos de mercado e qual o seu impacto na economia Moçambicana

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Analisar a importância dos sectores de hotelaria e turismo na economia moçambicana
 - b) Diferenciar entre os diferentes segmentos de mercado nos sectores da hotelaria e turismo.
 - c) Determinar os métodos apropriados para atrair os diferentes segmentos de mercado.
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho

Evidências Requeridas:

Evidências Escritas / Orais:

É esperado que os estudantes forneçam evidências de pesquisa num mínimo de **três (3)** segmentos de mercado diferentes e como estes segmentos podem ser atraídos de forma a gastar mais dinheiro.

TÍTULO DO MÓDULO: INTRODUIR HABILIDADES DE MARKETING E TÉCNICAS DE VENDAS

Resultado de Aprendizagem 2: Diferenciar as abordagens de atendimento ao cliente requeridas para os diferentes segmentos de mercado

CrITÉRIOS de Desempenho

- (a) Determinar as diferentes abordagens utilizadas em atendimento ao cliente no sector da hotelaria e turismo
 - (b) Aplicar as diferentes abordagens nos segmentos de mercado
 - (c) Avaliar o impacto que estas abordagens têm no negócio
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho

Evidências Requeridas:*Escritas / Orais:*

É esperado que os estudantes avaliem os efeitos de diferentes abordagens indicando **dois (2)** efeitos positivos e **dois (2)** efeitos negativos.

Demonstração

É esperado que os estudantes demonstrem um mínimo de **três (3)** abordagens diferentes perante atendimento ao cliente.

TÍTULO DO MÓDULO: INTRODUIR HABILIDADES DE MARKETING E TÉCNICAS DE VENDAS

Resultado de Aprendizagem 3: Determinar um modelo de boas práticas a ser seguido pela hotelaria e turismo

CrITÉRIOS de Desempenho

- (a) Estabelecer um modelo de boas práticas para marketing dos serviços oferecidos pela hotelaria e turismo
 - (b) Estabelecer um modelo de boas práticas para atendimento ao cliente na área de hotelaria e turismo
 - (c) Aplicar os modelos de boas práticas a um produto e um serviço de hotelaria e turismo
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho

Evidências Requeridas*Escritas / Oraís:*

Os estudantes devem ser capazes de identificar modelos de boas práticas de atendimento ao cliente e marketing dos serviços de hotelaria e turismo.

Demonstração

O estudante deve aplicar um modelo de boas práticas a um produto e um serviço oferecido pelo sector da hotelaria e turismo.

TÍTULO DO MÓDULO: INTRODUZIR HABILIDADES DE MARKETING E TÉCNICAS DE VENDAS**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **60** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

É esperado que este módulo desenvolva a consciência dos estudantes sobre a importância do marketing e do atendimento ao cliente no sector da hotelaria e turismo para a economia de Moçambique e dos indivíduos envolvidos.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 3

Deve ser feita referência a todos os módulos práticos realizados neste nível, nas diferentes áreas profissionais, nas aplicações práticas dos aspectos teóricos deste Módulo.

Os estudantes devem ser encorajados a manter um portfólio de evidências, durante este Módulo, que deve conter toda a pesquisa e as aplicações práticas utilizadas. Deve ser fornecida ao estudante uma lista de verificação de portfólio, no início, de forma a assegurar a cobertura de todos os Critérios de Desempenho. Deve ser feita referência ao guia genérico de portfólio ao compilar o guia específico do portfólio para este Módulo.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades para:

Resultado de Aprendizagem 1:

Devem ser apresentados aos estudantes dados simples que incluam detalhe sobre o rendimento gerado pelos sectores da hotelaria e turismo. Devem ser encorajados a olhar não apenas para o rendimento directo gerado mas também para os rendimentos subsidiários ou secundários gerados por:

- Proprietários de lojas diversas
- Vendedores de artesanato
- Fornecedores de equipamento
- Fornecedores de produtos
- Trabalhadores na construção
- Trabalhadores nos transportes

A análise deve decompor estes aspectos, demonstrar os benefícios gerados por estes sectores e projecções para o futuro próximo.

Os segmentos de mercado devem incluir as seguintes classificações:

- Idade
- Género
- Dimensão da família
- Níveis de rendimento
- Enquadramento étnico
- Ocupação
- Educação
- Religião
- Orientação sexual
- Enquadramento socioeconómico

Os estudantes devem identificar pelo menos 3 métodos de atrair cada um dos segmentos de mercado utilizando exemplos práticos provenientes das áreas profissionais. Este trabalho deve ser realizado em pequenos grupos, alocando segmentos de mercado definidos a cada grupo. A utilização de feedback para todo o grupo permite uma discussão aberta e concordar sobre os métodos mais apropriados.

Resultado de Aprendizagem 2:

Os estudantes devem discutir as abordagens ao atendimento ao cliente que experienciaram, que proporcionaram e os efeitos destas diferentes abordagens. As técnicas de atendimento ao cliente podem ser vistas em termos de serviço pré venda, serviço durante a venda e serviço pós venda. Estas técnicas podem incluir:

- Venda fria (abordando os clientes sem que estes tenham feito qualquer pergunta)
- Venda por e-mail
- Telefone

- Chamada pessoal
- Venda em casa
- Venda aumentada (encorajando os clientes a aumentar o produto)
- Descontos de grupo
- Sistema de recompensas (pontos de bônus / descontos)

Na aplicação destas técnicas, os estudantes devem ser encorajados a trabalhar em pequenos grupos, olhando para segmentos de mercado diferentes daqueles alocados no Resultado de Aprendizagem 1. Pode ser adoptada uma abordagem de estudo de caso, onde sejam apresentados aos estudantes exemplos de produtos e serviços, e lhes seja atribuída a tarefa de identificar as melhores abordagens de atendimento ao cliente para cada um dos segmentos de mercado alocados.

A avaliação do impacto destas abordagens deve identificar que os melhores clientes de uma empresa nem sempre são aqueles que geram mais receitas, mas sim aqueles que proporcionam a melhor margem de lucro. Por outras palavras, os clientes que requerem pouco investimento para um maior retorno.

Os efeitos positivos devem incluir:

- Lucro aumentado
- Base de clientes aumentada
- Passagem da palavra entre clientes sobre o produto / serviço
- Oportunidades de emprego aumentadas
- Expansão do negócio

Os efeitos negativos devem incluir:

- Demasiados clientes
- Clientes insatisfeitos
- Tipo errado de clientes atraído
- Pessoal não treinado
- Estratégias erradas aplicadas

Resultado de Aprendizagem 3:

Este Resultado de Aprendizagem junta os outros 2 e os estudantes devem trazer as técnicas de boas práticas da sua aprendizagem e formular uma abordagem perante o marketing e as vendas que demonstre a sua compreensão.

Na aplicação destas técnicas, devem ser fornecidos, aos estudantes, detalhes de uma variedade de produtos e serviços na sua área profissional. Isto deve ser realizado em pequenos grupos e a cada estudante devem ser alocadas tarefas específicas. Ao partilhar a experiência no feedback, os estudantes vão aprender a partir das diferentes experiências e vão estar melhor informados.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em INTRODUIR HABILIDADES DE MARKETING E VENDAS deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. É sugerido que os conhecimentos subjacentes sejam abordados antes de quaisquer demonstrações, permitindo deste modo que o estudante pesquise alguma informação relevante. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como indivíduo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Deve ser incorporada uma variedade de métodos de avaliação no processo de avaliação incluindo livro de registos para as aulas práticas, questões de resposta breve e portefólio de documentos produzidos para as aulas práticas. Por favor verifique as estratégias de avaliação na Informação de Registo de Qualificações para orientação futura.

Resultado de Aprendizagem 1:

Deve ser avaliada utilizando o portefólio de evidências produzido aos longo dos exercícios práticos, com o estudante a utilizar uma lista de verificação de forma a assegurar a cobertura de todos os Critérios de Desempenho. Devem ser utilizadas questões suplementares de forma a confirmar a autenticidade do trabalho do estudante, uma vez que algumas evidências podem ter sido produzidas em trabalhos de grupo.

Resultado de Aprendizagem 2:

Este Resultado de Aprendizagem é avaliado em duas (2) partes:

A primeira parte envolve uma observação das habilidades envolvidas para implementar habilidades de atendimento ao cliente apropriadas perante uma variedade de segmentos de mercado. Estas evidências devem ser registradas utilizando uma lista de verificação de observação.

A segunda parte envolve a entrega de um pequeno relatório sobre a avaliação. Este relatório não deverá ter mais de 800 palavras e deve abranger os Requisitos de Evidências como descritos anteriormente.

Resultado de Aprendizagem 3:

Este Resultado de Aprendizagem é avaliado em duas (2) partes:

A primeira parte envolve uma observação das habilidades ao aplicar um modelo de boas práticas de marketing e atendimento ao cliente, demonstrando o porquê de esse ser um modelo de boas práticas.

A segunda parte envolve a entrega de um pequeno relatório delineando o porquê de estes modelos serem a melhor forma de abordar o marketing e o atendimento ao cliente, para os produtos e serviços específicos alocados. Este relatório deverá ter no máximo 800 palavras.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível 4. A conclusão com sucesso deste programa permite acesso ao Nível 5 do QNQP, ou a saída para o emprego.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MOHTR014002101Controlar Custos e Vendas

TÍTULO DO MÓDULO: **CONTROLAR CUSTOS E VENDAS**

Código do Módulo: **MO HTR014002101**

Data: **Junho de 2009**

Nível: **4**

Créditos: **8**

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com o controlo dos vários custos envolvidos numa empresa e o impacto de controlar estes custos no sucesso / insucesso de um negócio.

Resultados de Aprendizagem:

- 1. Analisar os elementos dos custos envolvidos em hotelaria e turismo**

- 2. Demonstrar o efeito de alterações nas vendas e nos custos de uma sessão de vendas**

- 3. Determinar estratégias para controlar custos e vendas**

TÍTULO DO MÓDULO: CONTROLAR CUSTOS E VENDAS

Resultado de Aprendizagem 1: Analisar os elementos dos custos envolvidos na hotelaria e turismo

CrITÉRIOS de Desempenho

- | | |
|-----|---|
| (a) | Descrever correctamente os elementos dos custos |
| (b) | Identificar e calcular o custo das vendas para uma dada situação |
| (c) | Determinar as vendas totais para um período de vendas |
| (d) | Calcular correctamente o lucro bruto e líquido de uma sessão de vendas para uma dada situação |
-

Contexto de Aplicação*Elementos dos custos:*

Custo das vendas (materiais), custos com pessoal, custos gerais, lucro bruto e líquido.

Situação dada:

Estabelecimentos de comida rápida, cafés, restaurantes, hotéis, operadores turísticos.

Evidências Requeridas:*Escritas / Oraís:*

Os estudantes calculam os custos e proveitos relacionados com sectores específicos da hotelaria e turismo, dada uma variedade de alvos.

TÍTULO DO MÓDULO: CONTROLAR CUSTOS E VENDAS

Resultado de Aprendizagem 2: Demonstrar o efeito de alterações nas vendas e nos custos de uma sessão de vendas

CrITÉRIOS de Desempenho

- (a) Calcular o efeito nos lucros, de um aumento ou diminuição nos elementos dos custos, para uma dada situação
 - (b) Calcular o efeito nos lucros, de alterações nas vendas, numa dada situação
 - (c) Identificar as razões para as alterações nos custos e nas vendas
-

Contexto de Aplicação

Elementos dos custos:

Custo das vendas (materiais), custos com pessoal, custos gerais, lucro bruto e líquido.

Situação dada:

Estabelecimentos de comida rápida, cafés, restaurantes, hotéis, operadores turísticos.

Evidências Requeridas:

Evidências Escritas / Orais:

Os estudantes devem ser capazes de calcular e fornecer possíveis razões para o aumento ou diminuição no lucro, como resultado de alterações nos custos e nas vendas.

TÍTULO DO MÓDULO: CONTROLAR CUSTOS E VENDAS

Resultado de Aprendizagem 3: Determinar estratégias para controlar custos e vendas

Critérios de Desempenho

- (a) Identificar áreas onde se pode aumentar as vendas
 - (b) Determinar formas de implementar as melhorias sugeridas
 - (c) Identificar áreas onde os custos podem ser reduzidos
 - (d) Determinar formas de implementar as melhorias sugeridas
-

Contexto de Aplicação

Aumento das vendas:

Promoções, alterações na estrutura de preços

Redução de custos:

Mudar fornecedores, formação dos colaboradores, produtos locais e produtos de qualidade

Evidências Requeridas

Escritas / Oraís:

O estudante deve produzir um relatório abordando as áreas preocupantes e fazer recomendações apropriadas

TÍTULO DO MÓDULO: CONTROLAR CUSTOS E VENDAS

NOTAS DE SUPORTE

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **80** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

Espera-se que este módulo apresente aos estudantes os conceitos de custos e vendas e o impacto que estes têm na rentabilidade e sustentabilidade de uma empresa. Este aspecto deve introduzir a ideia de controlo de custos ser responsabilidade de todos os colaboradores e como pequenas mudanças podem ter grandes impactos.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 3

O conteúdo deste módulo deve ser baseado em números realistas, sendo apresentados aos estudantes em quantidade suficiente de forma a permitir amplas oportunidades para praticar as habilidades de contabilidade requeridas para concluir com sucesso este módulo.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades para:

Resultado de Aprendizagem 1:

Este Resultado de Aprendizagem deve ser leccionado utilizando uma variedade de exercícios que permitam aos estudantes praticar as habilidades necessárias. Estes exercícios devem ser baseados numa vasta variedade de estabelecimentos abrangendo:

- Diferentes tipos de estabelecimentos
- Diferentes dimensões de estabelecimentos
- Diferentes formas de financiamento (lucrativas / não lucrativas, empresas privadas / públicas)
- Diferentes momentos do ano

Estes exercícios devem ser baseados em estudo de casos muito breves, permitindo aos estudantes fazer certos pressupostos, guiados, sobre todos os pontos indicados acima.

Os objectivos de lucro bruto dados devem ser 70%, 65%, 60% e 55%.

O total de vendas para o período deve levar em conta o seguinte:

- Vendas a dinheiro
- Vendas a crédito
- Devoluções a clientes

Os lucros brutos e líquidos devem ser calculados em termos monetários e percentuais. O docente de explicar a necessidade de exprimir estes valores em percentagem, para permitir melhores comparações entre os diferentes estabelecimentos, uma vez que o volume de negócios em termos monetários pode variar bastante.

Resultado de Aprendizagem 2:

O docente deve utilizar o mesmo exercício de estudo de caso que foi utilizado no Resultado de Aprendizagem 1. Baseando-se nas respostas alcançadas nestes exercícios, devem ser fornecidos novos números aos estudantes para lhes permitir calcular o efeito de:

- Um aumento em 1, 2 e nos 3 custos.
- Uma diminuição em 1, 2 e nos 3 custos.
- Um aumento nas vendas globais
- Uma diminuição nas vendas globais

As razões mas estas mudanças devem incluir:

- Um aumento / diminuição no número de clientes
- Um aumento / diminuição no montante que cada cliente está disposto a gastar
- Um aumento / diminuição nos salários
- Um aumento / diminuição no montante de desperdício
- Um aumento / diminuição no montante pago por bens / serviços
- Um aumento / diminuição no montante de roubos
- Um aumento / diminuição no montante pago por electricidade, água e quaisquer outros custos gerais

Resultado de Aprendizagem 3:

No seguimento do Resultado de Aprendizagem 2, o estudante deve ser encorajado a identificar formas de aumentar as vendas baseando-se nos pressupostos já estabelecidos. Não omita o efeito da concorrência ao olhar para o Âmbito de Aplicação dos Critérios de Desempenho (a).

Ao desenvolver planos de implementação para aumentar as vendas, os estudantes devem ser encorajados a serem realistas nas suas sugestões tendo em conta o limite do preço. Este aspecto reconhece que um cliente vai atingir o ponto para além do qual não vai estar disposto a pagar um certo valor por um produto ou serviço. Talvez a melhor forma de abordar este aspecto será utilizar discussões em grupo, a experiência pessoal e olhar para estruturas de preços de organizações reais.

Identificar áreas de redução de custos é sempre delicado, especialmente quando tem impacto nos colaboradores e na satisfação dos clientes.

Quando se sugerem formas de implementar estas alterações, devem ser considerados os seguintes pontos:

- Fidelização dos clientes
- Qualidade dos bens / serviços
- Gestão da mudança

O estudante deve ser encorajado a produzir pequenos relatórios (num máximo de 350 palavras) detalhando os seus planos de melhorias. O docente deve comentar estes relatórios, concentrando-se nos seus aspectos positivos ao mesmo tempo que evidencia aspectos a melhorar.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em CONTROLAR CUSTOS E VENDAS deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como indivíduo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Resultado de Aprendizagem 1 – 3:

Todos os Resultados de Aprendizagem neste Módulo devem ser avaliados utilizando uma abordagem de estudo de caso, fornecendo aos estudantes a informação requerida para que sejam capazes de fazer os cálculos necessários numa área profissional relevante.

A informação do estudo de caso deve ser suplementada à medida que o estudante prossegue na avaliação de cada Resultado de Aprendizagem, de forma a não sobrecarrega-lo com informação extra uma vez que o pode confundir.

Quando requerido, poderão ser utilizadas questões suplementares para complementar as respostas sobre as quais haja dúvidas sobre a forma como as mesmas foram alcançadas. Estas questões, bem como as respostas dos estudantes, devem ser registadas no trabalho do estudante.

Os estudantes devem ser encorajados a mostrar os seus trabalhos através de todos os cálculos. Este aspecto vai permitir que o docente determine se quaisquer erros cometidos foram erros de princípio, requerendo uma reavaliação.

Ao efectuar os cálculos, o estudante apenas deve ser penalizado uma vez por cada erro, uma vez que seria injusto continuar a penaliza-los pelo mesmo erro pelo seu impacto nos restantes cálculos.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível 4. A conclusão com sucesso deste programa permite acesso ao Nível 5 do QNQP, ou a saída para o emprego.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MOHTR014003101 Monitorizar práticas de higiene e segurança na hotelaria e turismo

TÍTULO DO MÓDULO: MONITORIZAR PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA NA HOTELARIA E TURISMO

Código do módulo: MO HTR014003101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Créditos: 6

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com a aplicação e manutenção de princípios de higiene, segurança e protecção num ambiente de hotelaria e turismo.

Resultados de Aprendizagem:

1. Monitorizar medidas higiénicas e sanitárias apropriadas aos sectores de hotelaria e turismo
2. Controlar o ambiente de trabalho de forma a assegurar segurança e protecção
3. Manter conhecimentos sobre HIV/Sida no local de trabalho
4. Descrever os procedimentos de segurança em caso de incêndio

TÍTULO DO MÓDULO: MONITORIZAR PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA NA HOTELARIA E TURISMO

Resultado de Aprendizagem 1: Monitorizar medidas higiénicas e sanitárias apropriadas aos sectores de hotelaria e turismo

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Identificar as principais áreas a serem monitorizadas em termos de padrões higiénicos e sanitários.
 - b) Construir uma lista de verificação apropriada para utilizar numa organização.
 - c) Demonstrar práticas de higiene apropriadas e medidas sanitárias no local de trabalho, de acordo com a legislação corrente.
-

Contexto de Aplicação

Áreas principais:

Higiene pessoal, práticas pessoais, higiene ambiental:

Controlo de epidemias, eliminação de lixos, equipamento

Evidências Requeridas:

Evidências escritas e/ou orais:

O estudante é capaz de identificar a variedade de áreas a serem verificadas através de uma lista de verificação apropriada.

Demonstração:

O estudante é capaz de demonstrar medidas higiénicas e sanitárias apropriadas, mantendo higiene pessoal e ambiental.

TÍTULO DO MÓDULO: MONITORIZAR PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA NA HOTELARIA E TURISMO

Resultado de Aprendizagem 2: Controlar o ambiente de trabalho de forma a assegurar segurança e protecção

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Descrever correctamente o propósito principal dos principais regulamentos de saúde e segurança relacionados com o local de trabalho.
 - b) Descrever correctamente as medidas para manter segurança e protecção no local de trabalho.
 - c) Demonstrar procedimentos de trabalho seguros, consistentes com a natureza do local de trabalho.
-

Contexto de Aplicação

Regulamentos de Saúde e Segurança:

Lei de Controlo de Alimentos, Lei de Saúde Pública, Lei sobre o Álcool, Lei de Controlo do Tabaco.

Evidências Requeridas:

Escritas / Oraís:

O estudante é capaz de descrever os principais regulamentos de Saúde e Segurança relacionados com hotelaria e turismo.

Demonstração:

O estudante é capaz de demonstrar procedimentos de trabalho seguros.

TÍTULO DO MÓDULO: MONITORIZAR PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA NA HOTELARIA E TURISMO

Resultado de Aprendizagem 3: Manter conhecimentos sobre HIV/Sida no local de trabalho

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Monitorizar as suas práticas de trabalho, bem como as dos outros.
 - b) Seguir os procedimentos de reporte requeridos.
 - c) Planear uma sessão de informação curta, no local de trabalho, sobre práticas de trabalho seguras, de forma a reduzir o risco de infeção e transmissão.
 - d) Realizar uma sessão de informação curta, sobre práticas de trabalho seguras, de forma a reduzir o risco de infeção e transmissão.
-

Contexto de Aplicação

Fontes de informação:

Internet, políticas do governo, informação clínica, posters, medidas de protecção.

Evidências Requeridas

Escritas / Orais:

O estudante é capaz de realizar correctamente os processos de monitorização requeridos para minimizar o risco de infeção e transmissão de HIV/Sida.

Demonstração:

O estudante deve demonstrar, num ambiente de grupo, uma sessão de informação sobre prevenção e transmissão de HIV/Sida.

TÍTULO DO MÓDULO: MONITORIZAR PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA NA HOTELARIA E TURISMO

Resultado de Aprendizagem 4: Descrever os procedimentos de segurança em caso de incêndio

Critérios de Desempenho

- a) Descrever correctamente os diferentes tipos e causas de incêndio mais frequentes no sector da hotelaria e turismo.
 - b) Identificar o extintor mais apropriado para cada tipo de incêndio.
 - c) Descrever correctamente os procedimentos a serem seguidos em caso de incêndio nas instalações.
-

Contexto de Aplicação

Tipos de incêndio:

Incêndios de classe A, B ou C

Tipos de extintor:

Água, espuma, dióxido de carbono, pó químico, cobertor de incêndio, areia

Tipos de combustível:

Consumíveis (papel, madeira, tinta, tecidos), líquidos, gás

Evidências Requeridas

Escritas / Oraís:

O estudante é capaz de descrever os procedimentos de segurança em caso de incêndio. É esperado que o estudante seja capaz de identificar os diferentes tipos de extintores.

TÍTULO DO MÓDULO: MONITORIZAR PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA NA HOTELARIA E TURISMO

NOTAS DE SUPORTE

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **60** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

Espera-se que este módulo se baseie nas habilidades desenvolvidas no módulo “Demonstrar higiene e segurança básicas” frequentado na Qualificação de Nível 3. Durante este módulo a ênfase deve ser colocada no desenvolvimento de um sentido de responsabilidade no estudante e nos seus colegas para o desempenho de práticas seguras e higiénicas.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 4

Este módulo deve ser leccionado em conjunção com os módulos práticos dentro das áreas profissionais. Este aspecto deve ser visto como uma oportunidade para ensino e avaliação em grupo e assim reduzir a carga de trabalho tanto para os docentes como para os estudantes. Os docentes devem verificar o documento de registo de qualificações para os módulos apropriados e trabalhar proximamente com outros docentes dentro da equipa.

Legislação referida ao longo deste módulo deve ser a versão mais recente das seguintes leis:

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades para:

Resultado de Aprendizagem 1:

As principais áreas a serem monitorizadas vão variar entre as especialidades profissionais, mas com áreas comuns tais como a higiene pessoal. Os estudantes devem estar conscientes da natureza sensível desta área em particular e deve ser tido cuidado ao monitorizar este aspecto em particular. Serão requeridas habilidades interpessoais para lidar com as situações difíceis, e as representações serão a melhor forma de apresentar e demonstrar as técnicas para fornecer feedback / instruções difíceis.

Uma lista de verificação apropriada deve incorporar áreas gerais que vão aparecer em todas as organizações, com espaço disponível para áreas específicas. O estudante deve ser apresentado a esta lista de verificação, por exemplo, utilizando uma área dentro da escola que possa ser utilizada como guia para a lista de verificação.

Numa situação ideal os estudantes devem ter acesso a um local de trabalho para desenharem a sua lista de verificação, mas na realidade os estudantes podem utilizar a escola como exercício de simulação. Após o piloto o estudante pode então adaptar a sua lista de verificação à luz da sua experiência e feedback dos outros. Este aspecto pode ser aplicado dentro da área da escola com a aprovação da escola.

Resultado de Aprendizagem 2:

O estudante deve receber um pequeno resumo dos pontos principais da legislação que sejam pertinentes para a área profissional e que vão ter impacto nas práticas laborais. Deve ser então encorajado a identificar, através de um estudo de um caso, quais são os propósitos principais e como se aplicam ao cenário.

O estudante deve ser capaz de distinguir acidentes comuns tais como quedas, queimaduras, cortes, feridas e entorses. O estudante deve ser capaz de descrever o procedimento de relatório para acidentes e artigos perdidos, assim como procedimentos de trabalho que afectam a segurança em áreas tais como entrada não autorizada em áreas restritas, identificação de perigos, proteger o manuseamento de dinheiro e chaves, lidar com artigos e indivíduos suspeitos.

Podem ser utilizados exercícios de representação de forma a permitir aos estudantes a oportunidade de praticar os procedimentos. Pode ser discutido como lidar com emergências tais como ameaças de bomba e motins, mas deve ser sublinhada a importância de se manter fiel aos procedimentos do estabelecimento em questão.

Espera-se que o estudante demonstre procedimentos de trabalho seguros, consistentes com a natureza do local de trabalho, em todas as unidades práticas apresentadas na qualificação, através de ensino e avaliação em grupo.

Resultado de Aprendizagem 3:

Deve ser feita referência à informação fornecida durante o módulo de Nível 3 “Higiene e Segurança”, no que diz respeito à consciência do HIV/Sida. Este ponto deve formar a base de monitorização do comportamento, sendo os pontos-chave evidenciados numa lista de verificação produzida pelo estudante. Esta deve remeter para os pontos gerais de comportamento que podem / vão reduzir o risco de infecção e transmissão.

Deve ser entregue aos estudantes um formato padrão de relatório para reportar qualquer coisa descoberta durante o período de monitorização. Pode ser utilizado o estudo de casos na eventualidade de não acontecer nada naturalmente que requeira relatório.

Ao planear uma sessão de informação, deve ser fornecida aos estudantes uma apresentação em grupo do cliente que deve incluir:

- Amplitude de idades da audiência
- Experiência da audiência
- Ocupações da audiência

O estudante deve ser encorajado a pesquisar a informação disponível, para a incorporar no seu plano, de forma a manter uma abordagem consistente perante a formação em HIV/Sida.

O plano para a sessão de informação deve ter 15 minutos, como orientação geral. O plano deve incluir:

- Introdução
- Pontos principais
- Resumo dos pontos principais

Tanto quanto possível, os materiais identificados devem ser apropriados para a audiência, tal como descrita na apresentação do cliente.

O estudante pode ser encorajado a utilizar métodos de apresentação apropriados, que se adequem ao grupo do cliente, tal como descrito na apresentação. Os tempos da apresentação são importantes para:

- Cobrir o tópico
- Manter a audiência interessada
- Atingir os objectivos da sessão de informação

Resultado de Aprendizagem 4:

Os estudantes devem ser encorajados a investigar os diferentes tipos de incêndio, de forma a incluir as classes A, B, C e D e os procedimentos a serem seguidos. O estudante deve então identificar as áreas da escola onde podem ocorrer possíveis incêndios.

Será esperado que o estudante seja capaz de identificar os diferentes tipos de extintores disponíveis, incluindo água, espuma e CO₂. Os estudantes devem estar cientes do código de cores dos diferentes extintores, tais como vermelho, azul, creme, preto e verde. A utilização de baldes de incêndio, areia, cobertores de incêndio e extintores,

utilizados para lidar com diferentes tipos de incêndio, resultantes de falhas eléctricas, incêndios na cozinha e fumar, devem também ser abordados. Também nesta situação o estudante deve fazer recomendações para a escola.

O estudante deve então ser capaz de explicar e conceber os procedimentos correctos em caso de incêndio, ou quando o alarme de incêndio for activado. Os procedimentos de incêndio devem ser desenvolvidos para a escola.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em MONITORIZAR PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA NA HOTELARIA E TURISMO deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. É sugerido que os conhecimentos subjacentes sejam abordados antes de quaisquer demonstrações, permitindo deste modo que o estudante pesquise alguma informação relevante. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planejar e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como indivíduo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Resultado de Aprendizagem 1 – 3:

Estes 3 Resultados de Aprendizagem devem ser avaliados utilizando dois (2) métodos:

Parte 1: Observação de tarefas práticas tanto numa simulação como na realidade. Evidências deste desempenho devem ser reunidas utilizando uma lista de verificação de observação. Quando requerido, podem ser utilizadas questões suplementares para complementar o desempenho. Estas questões, bem como as respostas dos estudantes, devem ser registadas numa lista de verificação de observação.

Se não for possível uma situação real, então devem ser utilizadas simulações e representações de forma a preencher os Critérios de Desempenho e o Âmbito de Aplicação.

Parte 2: Questões de resposta curta baseadas numa informação de estudo de caso deverão gerar evidências para cobrir os restantes Critérios de Desempenho, tal como sugerido nos Requisitos de Evidências.

Resultado de Aprendizagem 4:

Devem ser utilizadas questões de resposta curta para extrair as respostas requeridas para abranger o Critério de Desempenho.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível 4. A conclusão com sucesso deste programa permite acesso ao Nível 5 do QNQP, ou a saída para o emprego.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MOHTR014004101 Manter um programa de limpeza para as diferentes áreas

TÍTULO DO MÓDULO: MANTER UM PROGRAMA DE LIMPEZA PARA DETERMINADAS ÁREAS

Código do Módulo: MO HTR014004101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Créditos: 6

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com a capacidade de desenvolver e manter consistentemente um programa de limpeza eficaz para a sua área, de forma a assegurar a segurança dos colaboradores e clientes.

Resultados de Aprendizagem:

1. Desenhar um programa de limpeza para a área
2. Conduzir inspeções do programa de limpeza
3. Reportar quaisquer falhas/problemas às pessoas apropriadas

TITULO DO MÓDULO: MANTER UM PROGRAMA DE LIMPEZA PARA DETERMINADAS ÁREAS

Resultado de Aprendizagem 1: Desenhar um programa de limpeza para a área

Critérios de Desempenho

- Identificar as tarefas de limpeza regulares dentro da área de responsabilidade
- Determinar todos os recursos necessários para as operações
- Preparar uma limpeza detalhada para guiar a execução das tarefas de limpeza de acordo com a política da organização

Contexto de Aplicação

Recursos:

Colaboradores, equipamento de limpeza, agentes de limpeza, roupas de protecção.

Evidências Requeridas:

Escritas / Oraís:

É esperado que os estudantes desenhem um programa básico de limpeza para a sua área de responsabilidade no local de trabalho.

TÍTULO DO MÓDULO: **MANTER UM PROGRAMA DE LIMPEZA PARA DETERMINADAS ÁREAS**

Resultado de Aprendizagem 3: Reportar quaisquer falhas/problemas às pessoas apropriadas

Critérios de Desempenho

- (a) Construir uma lista de verificação para a manutenção regular e verificação de equipamento
 - (b) Registrar toda a informação relevante no que diz respeito a estragos e falhas.
 - (c) Reportar toda a informação relevante no que diz respeito a estragos e falhas às pessoas apropriadas.
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho

Evidências Requeridas

Escritas / Orais:

É esperado que os estudantes registem quaisquer falhas e problemas identificados às pessoas apropriadas

TÍTULO DO MÓDULO: MANTER UM PROGRAMA DE LIMPEZA PARA DETERMINADAS ÁREAS**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **60** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

É esperado que este módulo desenvolva as tarefas práticas de limpeza introduzidas no Nível Médio 3, introduzindo um elemento de auto avaliação e supervisão.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 3

Deve ser feita referência ao módulo “Introdução aos serviços de recepção e limpeza de quartos” leccionado no Nível 3.

É recomendado que os estudantes mantenham um portefólio / livro de registos de evidências ao longo deste Módulo. Deve ser feita referência às notas de orientação genéricas de portefólio / livro de registos, já produzidas para o Nível 3, aquando da compilação das notas de orientação específicas para este Módulo. O estudante vai requerer muito apoio nos primeiros dias deste Módulo, com pontos de situação e feedback contínuos, sobre o conteúdo / apresentação, numa base regular. Deve ser fornecida ao estudante uma lista de verificação de forma a assegurar uma cobertura completa dos Critérios de Desempenho e do Âmbito de Aplicação.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades para:

Resultado de Aprendizagem 1:

Será sensato entregar ao estudante uma descrição detalhada de uma variedade de áreas, na sua área profissional, que vão suportar o desenvolvimento de vários planos requeridos para este Resultado de Aprendizagem.

Se não for exequível, então as áreas na escola deverão ser identificadas e negociadas com o director da escola para propósitos práticos.

Ao identificar as tarefas de limpeza regulares, o estudante deve desenhar um gráfico para cada área de responsabilidade, dentro do ambiente profissional, que detalhe o seguinte:

- Tarefas diárias
- Tarefas semanais
- Tarefas de limpeza profunda / tarefas ocasionais

O gráfico deve incluir também uma lista completa de recursos requeridos para cada uma destas tarefas. Estas tarefas devem ter em consideração a disponibilidade local e fornecer alternativas no caso destas não estarem disponíveis por uma razão qualquer.

O programa de limpeza detalhado pode / deve incluir cartas de trabalho / tarefa para cada parte do programa de limpeza. Estas devem ser tarefas SMART – Específicas (Specific), Mensuráveis (Measurable), Alcançáveis (Achievable), Realistas (Realistic) e Definidas no tempo (Time bound). Devem também ser amigáveis para os utilizadores num mercado específico – Este alvo podem ser os estudantes a frequentar o Nível 3.

Resultado de Aprendizagem 2:

Poderá ser útil trabalhar de perto com os estudantes a frequentar o Nível 3 de forma a tornar este Resultado de Aprendizagem o mais realista possível.

O estudante deve conceber uma lista de verificação de observação que reflecta as tarefas de limpeza identificadas no Resultado de Aprendizagem 1. Esta deve detalhar a ordem de verificação e a hora destas observações, com uma coluna de comentários para anotar quaisquer comentários positivos e negativos.

As questões que podem surgir podem incluir:

- Faltas / doenças do pessoal
- Falta de recursos
- Equipamento avariado
- Disponibilidade do espaço

Cada estudante deve construir um relatório, com um máximo de 800 palavras, baseado na sua lista de verificação de observação e quaisquer questões que tenham surgido durante a actividade. Este deve incluir os padrões atingidos e recomendações para as tarefas futuras.

Resultado de Aprendizagem 3:

Os estudantes devem construir um inventário de todo o equipamento e recursos mantidos na área de responsabilidade. Na ausência de um “local de trabalho real” a escola deve ser abordada de forma a permitir que os estudantes abranjam o Critério de Desempenho. Este inventário deve incluir a data de compra e o valor anexados a cada elemento do equipamento.

Este inventário deve então ser utilizado para registar toda a informação relevante no que diz respeito a estragos e falhas. O detalhe registado deve incluir:

- Data de verificação
- Pessoa que realizou a verificação
- Falhas / estragos registados

Deve ser fornecido aos estudantes um formato de relatório que se adeque à organização. Um diagrama organizacional, de quem deve receber estes relatórios, deve também ser fornecido de forma a permitir referências correctas.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em MANTER UM PROGRAMA DE LIMPEZA PARA DETERMINADAS ÁREAS deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. É sugerido que os conhecimentos subjacentes sejam abordados antes de quaisquer demonstrações, permitindo deste modo que o estudante pesquise alguma informação relevante. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planejar e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como individuo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Para orientação futura consultar as estratégias na Informação de Registo de Qualificações.

Resultado de Aprendizagem 1:

O estudante deve apresentar o seu portfólio de evidências de forma a demonstrar que construiu um plano de limpeza detalhado abrangendo todos os Critérios de Desempenho e o Âmbito de Aplicação.

Resultado de Aprendizagem 2:

Esta avaliação é feita em duas (2) partes:

Parte 1: Deve ser utilizada uma lista de verificação de observação para registar o desempenho, evidências do estudante a realizar os procedimentos de inspecção e verificação. Podem ser utilizadas questões suplementares para abordar quaisquer pontos discutíveis. Estas questões, bem como as respostas dos estudantes, devem ser registadas numa lista de verificação de observação.

Parte 2: Deve ser entregue um pequeno relatório de forma a abranger o Critério de Desempenho (d). Este relatório não deverá ter mais de 800 palavras.

Resultado de Aprendizagem 3:

Os estudantes devem entregar a sua lista de verificação e relatórios como parte do portfólio de evidências, abrangendo todos os Critérios de Desempenho.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível 4. A conclusão com sucesso deste programa permite acesso ao Nível 5 do QNQP, ou a saída para o emprego.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MOHTR014005101Providenciar primeiros socorros básicos**TÍTULO DO MÓDULO: PROVIDENCIAR PRIMEIROS SOCORROS BÁSICOS****Código do módulo: MO HTR014005101****Data: Junho de 2009****Nível: 4****Créditos: 6**

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com primeiros socorros de acordo com parâmetros de segurança e protecção.

Resultados de Aprendizagem:

- 1. Avaliar os requisitos básicos de primeiros socorros**
- 2. Classificar rapidamente situações de emergência e organizar a assistência de serviços de emergência**
- 3. Documentar todas as situações de emergência**

TÍTULO DO MÓDULO: PROVIDENCIAR PRIMEIROS SOCORROS BÁSICOS.

Resultado de Aprendizagem 1: Avaliar os requisitos básicos de primeiros socorros

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Identificar as necessidades básicas de primeiros socorros de um outro indivíduo
 - b) Avaliar que passos podem ser dados para apoiar o indivíduo
 - c) Aplicar técnicas básicas de primeiros socorros
-

Contexto de Aplicação

Primeiros socorros básicos:

Pequenos cortes, feridas, queimaduras superficiais, tonturas, desmaios

Evidências Requeridas:

Demonstração:

O estudante é capaz de identificar os requisitos básicos de primeiros socorros a outro indivíduo e aplicar técnicas apropriadas para ajudar a pessoa

TITULO DO MÓDULO: PROVIDENCIAR PRIMEIROS SOCORROS BÁSICOS.

Resultado de Aprendizagem 2: Classificar rapidamente situações de emergência e organizar a assistência de serviços de emergência

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Avaliar ferimentos e tomar decisões rapidamente no que diz respeito à acção a desenvolver.
 - b) Identificar e chamar serviços de apoio apropriados à situação
 - c) Retransmitir informação vital, de forma correcta e clara, aos serviços de emergência
 - d) Assistir os serviços de emergência como requerido
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho

Evidências Requeridas:*Demonstração:*

O estudante deve ser capaz de tomar decisões rápidas e correctas, no que diz respeito ao indivíduo, e contactar o pessoal apropriado para lidar com a situação

TITULO DO MÓDULO: PROVIDENCIAR PRIMEIROS SOCORROS BÁSICOS

Resultado de Aprendizagem 3: Documentar todas as situações de emergência

Critérios de Desempenho

- a) Fornecer relatórios claros, correctos e atempados
 - b) Fornecer feedback ao supervisor sobre incidentes no local de trabalho
 - c) Realizar quaisquer acções de seguimento requeridas para satisfazer as linhas de responsabilidade da organização
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho

Evidências Requeridas*Orais/Escritas*

É esperado que os estudantes expliquem a importância de documentar os procedimentos de emergência, de forma correcta e atempada, de acordo com os requisitos da organização.

Produto

É esperado que os estudantes produzam relatórios compilados após empreenderem procedimentos básicos de primeiros socorros.

TÍTULO DO MÓDULO: PROVIDENCIAR PRIMEIROS SOCORROS BÁSICOS**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **60** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

É esperado que este módulo desenvolva uma consciência das habilidades requeridas para lidar com uma variedade de procedimentos de primeiros socorros com que se podem deparar na vida. Não é intenção deste módulo esperar que o estudante aplique mais do que primeiros socorros básicos essenciais e remetam para prestadores especialistas quando requerido.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 3

Os estudantes devem manter um portfólio de evidências, ao longo do módulo, que reflita a experiência de representações / simulações e o estudo de casos utilizados durante o ensino e aprendizagem deste módulo.

Devem ser também evidenciadas e abordadas as implicações legais em todos os pontos deste módulo.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades para:

Resultado de Aprendizagem 1:

A identificação das necessidades de um indivíduo deve ser leccionado utilizando simulações que permitam que o estudante avalie as situações que possam surgir no dia a dia de trabalho, especialmente dentro das áreas profissionais. O estudante deve estar preparado para trabalhar com os seus colegas de forma a praticar as técnicas necessárias numa atmosfera sem ameaças.

Esta avaliação deve incluir:

- Vias respiratórias desobstruídas
- Respiração
- Circulação - pontos de pulsação

Avaliar os passos para apoiar o indivíduo devem incluir:

- Não mover o indivíduo se este tiver sido fisicamente ferido
- Não dar qualquer alimento ou bebida em caso de reacção alérgica / possível hospitalização
- Não dar quaisquer medicamentos
- Fazer com que o indivíduo esteja o mais confortável possível
- Contactar amigo / familiar
- Garantir que não há multidões à volta do indivíduo
- Averiguar a natureza do problema de uma forma simpática e prestável

Aplicar técnicas básicas de primeiros socorros deve incluir:

- Parar eficazmente hemorragias
- Tratar de queimaduras de primeiro e segundo grau
- As tonturas devem ser tratadas com roupas frias, colocando a cabeça entre os joelhos
- Colocar no processo de recuperação

Resultado de Aprendizagem 2:

Devem ser empregues uma mistura de representações ao leccionar este Resultado de Aprendizagem.

Deve ser discutida a necessidade de tomada de decisão rápida, utilizando as experiências pessoais dos estudantes, demonstrando os efeitos negativos de uma fraca tomada de decisão.

Reunir informação essencial a partir do indivíduo e / ou companheiro o mais rápido possível, incluindo:

- Nome
- Morada
- Condições médicas existentes
- Medicação existente
- Parente mais próximo

Identificar o serviço de apoio apropriado pode incluir:

- Oficial de primeiros socorros no local
- Médico / enfermeira local

- Serviços de emergência

Apoiar os serviços de emergência vai envolver a partilha da informação essencial num formato que seja facilmente acessível e útil, tanto por telefone como pessoalmente.

Este aspecto inclui também uma lista de procedimentos e / ou tratamentos administrados no local. Qualquer equipamento de primeiros socorros no local deve ser disponibilizado aos serviços.

Este aspecto pode também incluir conduzi-los ao indivíduo, desimpedir a via através do edifício e preparar as condições para o estacionamento do veículo, se necessário.

Resultado de Aprendizagem 3:

Aos estudantes, devem ser fornecidos os formatos apropriados a seguir ao realizar um relatório de incidente / acidente, o qual deve encorajar o registo da informação essencial reunida a partir do indivíduo / companheiro. Estes devem ser preenchidos o mais rapidamente possível a seguir ao evento de forma a permitir exactidão no relato.

O fornecimento de feedback deve ser baseado no relatório efectuado com um comentário verbal de forma a clarificar quaisquer pontos discutíveis.

As acções subsequentes devem incluir contactar o indivíduo – colaborador ou cliente, de forma a estabelecer o ponto da situação, cerca de uma semana a dez dias após o acontecimento.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em PROVIDENCIAR PRIMEIROS SOCORROS BÁSICOS deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. É sugerido que os conhecimentos subjacentes sejam abordados antes de quaisquer demonstrações, permitindo deste modo que o estudante pesquise alguma informação relevante. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como indivíduo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Resultados de Aprendizagem 1 e 2:

Estes Resultados de Aprendizagem devem ser avaliados numa situação prática, utilizando exercícios de simulação e representação baseados na área profissional. Evidências deste desempenho devem ser reunidas utilizando uma lista de verificação de observação. Quando requerido, podem ser utilizadas questões suplementares para complementar o desempenho. Estas questões, bem como as respostas dos estudantes, devem ser registadas numa lista de verificação de observação.

Mais evidências podem ser avaliadas através do portfólio de evidências mantido ao longo do módulo.

Resultado de Aprendizagem 3:

Deve ser avaliado utilizando os relatórios gerados pelo estudante após os acontecimentos experienciados ao longo do leccionamento e avaliação dos Resultado de Aprendizagem 1 e 2. Estes relatórios e todos os outros documentos requeridos para abranger o Critérios de Desempenho devem ser evidenciados através do portfólio de evidências.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível 4. A conclusão com sucesso deste programa permite acesso ao Nível 5 do QNQP, ou a saída para o emprego.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR014006101 Estabelecer os aspectos legais das empresas na área da hotelaria e turismo em Moçambique

TÍTULO DO MÓDULO: ESTABELECEER OS ASPECTOS LEGAIS DE EMPRESAS NA ÁREA DA HOTELARIA E TURISMO EM MOÇAMBIQUE

Código do Módulo: MO HTR014006101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Créditos: 6

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com a operação de uma empresa na área da hotelaria e turismo em Moçambique, com a devida atenção aos aspectos legais.

Resultados de Aprendizagem:

- 1. Estabelecer os procedimentos para abrir uma empresa**
- 2. Definir as obrigações legais envolvidas no emprego de colaboradores**
- 3. Definir as responsabilidades legais perante os clientes de uma empresa**

TÍTULO DO MÓDULO: ESTABELECEER OS ASPECTOS LEGAIS DE EMPRESAS NA ÁREA DA HOTELARIA E TURISMO EM MOÇAMBIQUE

Resultado de Aprendizagem 1: Estabelecer os procedimentos para abrir uma empresa

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Determinar os procedimentos legais para estabelecer uma empresa em Moçambique
 - b) Estabelecer os procedimentos legais para abrir uma empresa identificada
 - c) Preencher a documentação necessária para abrir uma empresa
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho.

Evidências Requeridas:

Evidências Escritas / Orais:

É esperado que os estudantes expliquem e demonstrem os processos a serem seguidos quando se identifica uma oportunidade de negócio.

TÍTULO DO MÓDULO: ESTABELECEER OS ASPECTOS LEGAIS DE EMPRESAS NA ÁREA DA HOTELARIA E TURISMO EM MOÇAMBIQUE

Resultado de Aprendizagem 2: Definir as obrigações legais envolvidas no emprego de colaboradores

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Explicar os processos legais a ser seguidos aquando do recrutamento de colaboradores.
 - b) Explicar as obrigações perante os colaboradores durante o emprego.
 - c) Definir os processos a serem seguidos aquando do despedimento de um colaborador.
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho.

Evidências Requeridas:

Escritas / Oraís:

Os estudantes demonstram um entendimento claro dos processos e responsabilidades envolvidos no emprego de colaboradores.

TÍTULO DO MÓDULO: ESTABELECEER OS ASPECTOS LEGAIS DE EMPRESAS NA ÁREA DA HOTELARIA E TURISMO EM MOÇAMBIQUE

Resultado de Aprendizagem 3: Definir as responsabilidades legais perante os clientes de uma empresa

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Estabelecer um acordo legal com os clientes
 - b) Definir as obrigações perante os clientes.
 - c) Aplicar as responsabilidades do contrato com clientes de forma a atingir o resultado desejado em linha com a política da organização.
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho.

Evidências Requeridas

Orais/Escritas

Os estudantes são capazes de demonstrar um entendimento das responsabilidades envolvidas no estabelecimento de um contrato com clientes.

Demonstração:

Os estudantes são capazes de mostrar, nas suas relações com clientes, que têm o devido respeito pela lei, na forma como esta se aplica em Moçambique

**TÍTULO DO MÓDULO: ESTABELECEER OS ASPECTOS LEGAIS DE EMPRESAS NA ÁREA DA
HOTELARIA E TURISMO EM MOÇAMBIQUE**

NOTAS DE SUPORTE

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **60** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

É esperado que este módulo desenvolva uma consciência das obrigações legais na operação de uma oportunidade de negócio em Moçambique. O sentido de responsabilidade dos estudantes vai ser desenvolvido ao longo do módulo, com a ênfase no impacto nos recursos humanos e nos clientes.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 3

Durante este módulo, os estudantes devem ser encorajados a reflectir sobre as suas próprias experiências de vida e aquelas adquiridas pela sua experiência de trabalho.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades para:

Resultado de Aprendizagem 1:

Ao desenvolver o ensino e a aprendizagem neste Resultado de Aprendizagem, o estudante deve ser encorajado a aplicar os aspectos teóricos através de estudo de casos, fornecendo detalhe suficiente para permitir o desenvolvimento de ideias.

Os procedimentos envolvidos na abertura de uma empresa devem ser explicados utilizando uma linguagem simples, relacionando os procedimentos com uma variedade de empresas familiares aos estudantes. A utilização de diagramas de fluxo vai ajudar na explicação dos passos envolvidos, mostrando fases de sim / não, com abordagens / soluções alternativas.

A oportunidade de negócio identificada deve ser profissionalmente relevante para o estudante, onde o estudante deve aplicar os procedimentos identificados no Critério de Desempenho.

Deve ser fornecida aos estudantes uma selecção de modelos de documentos utilizados na criação de uma empresa e este deve seleccionar os mais apropriados para a implementação da empresa seleccionada.

Os estudantes devem ser encorajados a manter um portfólio de evidências, durante este Resultado de Aprendizagem, que deve conter todos os documentos produzidos pelo estudante durante o ensino e aprendizagem. Deve-lhes ser fornecida uma lista de verificação, no início, que os deve guiar sobre quais os documentos a ser incluídos.

Resultado de Aprendizagem 2:

O leccionar deste Resultado de Aprendizagem deve ser feito com a utilização de estudo de casos e exercícios de representação, de forma a tornar a linguagem difícil e pesada compreensível para os estudantes.

Os processos legais envolvidos na contratação de pessoal devem incluir:

- Requisitos de anúncios
- Técnicas de filtragem de candidatos
- Procedimentos de entrevista
- Análise de referências
- Oferta de trabalho

Em todos estes processos, os estudantes devem estar cientes do seguinte:

- Oportunidades iguais: raça, sexo, religião e idade
- Transparência dos processos

Durante a contratação os estudantes devem estar cientes das responsabilidades legais envolvidas com:

- Direitos e responsabilidades contratuais
- Pagamento / salário
- Processos disciplinares
- Benefícios em caso de doença
- Benefícios de maternidade

Ao estabelecer os procedimentos correctos para despedimento deve incluir:

- Direito a avisos para as diferentes ofensas
- Diferentes tipos de aviso
- Razões para despedimento imediato
- Direito a referências

Resultado de Aprendizagem 3:

Devem ser feitas referências ao módulo “Introduzir habilidades de Marketing e Vendas” ao longo deste Resultado de Aprendizagem de forma a encorajar os estudantes a fazer a ligação entre os aspectos teóricos e a vida real.

Estabelecer um acordo legal com os clientes envolve acordos verbais e escritos com as responsabilidades inerentes.

As responsabilidades e obrigações devidas ao cliente devem incluir:

- Antes da venda estar concretizada (honestidade na publicidade e abordagem de vendas)
- Durante a venda
- Serviço pós venda

Devem ser utilizados exercícios de representação que, em primeira instância, vão reduzir os factores de stress nos estudantes, permitindo-lhes tempo para praticar as habilidades requeridas. Deve ser utilizada uma câmara de vídeo para avaliação do desempenho individual pelos colegas, encorajando a utilização de lista de verificação de observação do próprio. Este aspecto vai desenvolver um sentido de responsabilidade pela sua própria aprendizagem.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em ESTABELECEER OS ASPECTOS LEGAIS DE EMPRESAS NA ÁREA DA HOTELARIA E TURISMO EM MOÇAMBIQUE deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. É sugerido que os conhecimentos subjacentes sejam abordados antes de quaisquer demonstrações, permitindo deste modo que o estudante pesquise alguma informação relevante. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como individuo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com

os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

O docente deve inicialmente demonstrar as diferentes habilidades para lidar com clientes e colaboradores e os estudantes devem praticar estas habilidades com os seus colegas.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Resultado de Aprendizagem 1:

Este Resultado de Aprendizagem deve ser avaliado utilizando um portfólio de evidências do trabalho do estudante. O estudante vai requerer uma contribuição significativa no início deste Resultado de Aprendizagem, enfatizando a necessidade do trabalho pessoal do estudante ser incluído num formato de bibliografia. O estudante deve entregar o seu portfólio numa base regular para verificação e apoio. Os docentes devem fornecer feedback atempado sem orientar o estudante. Deve ser feita referência às linhas de orientação genéricas do portfólio enquanto se compilam as linhas de orientação específicas para este Resultado de Aprendizagem.

Resultados de Aprendizagem 2 e 3:

Estes Resultados de Aprendizagem devem ser avaliados utilizando uma mistura de estudo de casos e representações / simulações.

O estudo de casos utilizado deve ser baseado numa organização realista baseada nas áreas profissionais individuais. Deve ser fornecido detalhe suficiente para permitir que o estudante desenvolva julgamentos e teorias razoáveis.

Os exercícios de representação e simulação devem idealmente envolver pessoas que não sejam familiares ao estudante, isto é, estudantes do Nível Médio 3. As instruções dadas aos participantes devem ser precisas, com sugestões de comportamento para certas circunstâncias. Se isto não for exequível então o envolvimento dos colegas será aceite.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível 4. A conclusão com sucesso deste programa permite acesso ao Nível 5 do QNQP, ou a saída para o emprego.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR014008101 Preparar e cozinhar sopas e molhos básicos

Título do Módulo: PREPARAR E COZINHAR SOPAS E MOLHOS BÁSICOS

Código do Módulo: MO HTR014008101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Créditos: 4

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com a produção de uma variedade de sopas e molhos básicos de acordo com os requisitos da organização e seguindo as receitas dadas.

Resultados de Aprendizagem:

1. Preparar e cozinhar uma variedade de molhos básicos de acordo com a receita definida
2. Preparar e cozinhar uma variedade de sopas de acordo com as receitas definida
3. Completar todo o trabalho de uma forma organizada e eficiente tendo em consideração as prioridades e tempos de serviço

Titulo do Módulo:PREPARAR E COZINHAR SOPAS E MOLHOS BÁSICOS

Resultado de Aprendizagem 1: **Preparar e cozinhar uma variedade de molhos básicos de acordo com a receita definida**

Critérios de Desempenho

- a) Preparar as áreas e equipamentos de cozinha de forma higiénica para cumprir com as especificações de higiene e segurança
 - b) Seleccionar os ingredientes requeridos para os molhos tendo em devida conta a qualidade e quantidade de ingredientes
 - c) Preparar os ingredientes de acordo com os requisitos da receita
 - d) Realizar os processos de cozinha tal como definido na receita
 - e) Servir molhos de uma forma atempada e apresentável
-

Contexto de Aplicação

Molhos:

Molhos picantes: Molho vermelho, molho engrossado com amido, redução, molhos proprietários

Molhos frios: Vinagrete, maionese / com base em maionese, **holandaise**, molhos proprietários

Evidências Requeridas:

Demonstração:

Espera-se que os estudantes preparem e cozinhem um mínimo de **quatro (4)** molhos quentes e **quatro (4)** molhos frios.

Título do Módulo: PREPARAR E COZINHAR SOPAS E MOLHOS BÁSICOS

Resultado de Aprendizagem 2: Preparar e cozinhar uma variedade de sopas de acordo com as receitas definida

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Preparar as áreas e equipamentos de cozinha de forma higiénica para cumprir com as especificações de Saúde e Segurança.
 - b) Seleccionar os ingredientes requeridos para as sopas tendo em devida conta a qualidade e quantidade de ingredientes.
 - c) Preparar os ingredientes de acordo com os requisitos da receita
 - d) Realizar os processos de cozinha tal como definido na receita
 - e) Finalizar, adereçar e apresentar a sopa.
-

Contexto de Aplicação

Sopas:

Creme, caldo, **consomé**, puré, quente, frio

Evidências Requeridas:

Demonstração:

Espera-se que os estudantes preparem e cozinhem um mínimo de **cinco (5)** sopas cobrindo o Âmbito de Aplicação.

Título do Módulo: PREPARAR E COZINHAR SOPAS E MOLHOS BÁSICOS

Resultado de Aprendizagem 3: Completar todo o trabalho de uma forma organizada e eficiente tendo em consideração as prioridades e tempos de serviço

Critérios de Desempenho

- a) Organizar os ingredientes e equipamento com devida consideração pelas limitações de espaço
 - b) Priorizar tarefas de acordo com os tempos de serviço e confecção
 - c) Lidar com quaisquer problemas na produção de uma forma calma e ordeira.
 - d) Armazenar sopas e molhos que não sejam de uso imediato de acordo com os requisitos organizacionais e em concordância com a legislação de saúde e segurança.
 - e) Limpar correctamente as áreas e equipamento de cozinha após o uso.
-

Contexto de Aplicação

Problemas com a produção:

Escaldões e queimaduras, cortes de energia ou falta de gás, molhos separados, molhos queimados, molhos demasiado grossos, sopas e molhos demasiado salgados, molhos e sopas encaroçados.

Evidências Requeridas

Demonstração:

Espera-se que os estudantes demonstrem a limpeza das áreas de produção antes e depois de cozinhar e preparar enquanto realizam tarefas de forma profissional

Título do Módulo: PREPARAR E COZINHAR SOPAS E MOLHOS BÁSICOS**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **40** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

O propósito deste Módulo é preparar os estudantes para trabalhar numa cozinha profissional tal como um sub chef pode trabalhar em qualquer canto da cozinha. Deve basear-se nas habilidades desenvolvidas no Nível 3.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 3

A abordagem a este módulo deve basear-se na produção de uma larga variedade de produtos, que deverão ser disponibilizados a uma vasta diversidade de clientes numa variedade de lojas de comida. Em todos os momentos ao longo deste módulo, os estudantes devem trabalhar de uma forma segura e higiénica.

Este módulo deve ser leccionado inteiramente em cada aula. Isto significa que todos os 3 Resultados de Aprendizagem devem ser abrangidos ao longo de um período de tempo recomendado de 4 horas.

Os estudantes devem trabalhar pelo menos em pares, em cada sessão de cozinha.

Este Módulo deve também ser leccionado em conjunto com outros módulos práticos de cozinha, permitindo que a cozinha funcione como uma cozinha de produção com cantos separados. Os estudantes devem então circular entre cada área de forma a completar todos os módulos práticos de cozinha.

Estes incluem:

- Preparar e cozinhar pratos básicos de arroz e massa
- Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de peixe e marisco
- Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de carne e aves
- Preparar vegetais e fruta para pratos
- Preparar e cozinhar pratos básicos de pastelaria, sobremesas e bolos

Deve também ser feita referência ao Módulo “Monitorar práticas de Higiene e Segurança na Hotelaria e Turismo”, de entre os módulos obrigatórios neste nível.

Os estudantes devem manter um livro de registos das suas actividades ao longo de todo o Módulo, detalhando os processos seguidos, os bens produzidos e apresentados, e as avaliações realizadas.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades:

Resultados de Aprendizagem 1 e 2:

Deve ser fornecido aos estudantes um livro de receitas que contenha pelo menos 2 de cada variedade de molhos e sopas descritas no Âmbito de Aplicação para estes Resultado de Aprendizagem. Estas devem fazer parte de uma selecção de pratos que vão constar no menu do restaurante, que deve ser alterado numa base semanal.

Os estudantes devem ser encorajados a preparar-se para cada sessão através da leitura das receitas requeridas, prestando atenção aos detalhes e tirando as suas próprias notas.

Cada estudante deve ser alocado a uma área da cozinha, pela qual sejam responsáveis de a manter segura e higiénica, ao longo do período de produção e serviço.

O docente deve encorajar cada estudante a ser selectivo acerca da qualidade e quantidade dos ingredientes a utilizar. No entanto, os estudantes devem também ser lembrados da necessidade / obrigação de trabalhar dentro das restrições orçamentais da organização, tal como na vida real.

Devem ser demonstradas, pelo docente no início de cada nova sessão, as tarefas específicas requeridas para a preparação dos ingredientes. O estudante deve então ser monitorizado de perto ao longo da fase de preparação.

Os estudantes devem ser lembrados dos tempos envolvidos nos processos de confecção, bastante relacionados com os tempos de serviço definidos com o restaurante. A comunicação é uma parte vital dos exercícios, tanto entre o pessoal da cozinha como entre o pessoal do restaurante.

Na produção e serviço de molhos, é imperativo que se mantenha uma comunicação constante entre os sectores da cozinha que requeiram molhos para acompanhar os seus pratos, isto é, peixe, carne e sobremesas.

No final de cada aula, o docente deve discutir os vários métodos de confecção a serem empregues na aula seguinte. Esta discussão deve ser feita relembrando os aspectos abordados no Nível 3. No entanto, os pontos principais devem ser evidenciados com os possíveis problemas que podem surgir durante o processo de confecção.

Deve ser alocado algum tempo, no final de cada aula, para que o estudante actualize o seu livro de registo de actividades. Este aspecto deve incluir feedback dos colegas, docente, clientes e pessoal do restaurante. Este feedback deve incluir os seguintes itens:

- Tempos
- Apresentação
- Sabor
- Temperatura
- Satisfação global com os pratos preparados

Resultado de Aprendizagem 3:

A ergonomia da cozinha deve ser discutida com os estudantes aquando da organização dos ingredientes e equipamento requerido para os processos de confecção e receitas. Os estudantes devem ser encorajados a planear antecipadamente a forma como vão organizar os seus ingredientes em termos de:

- Espaço requerido
- Ordem de utilização
- Condições de armazenamento
- Segurança

Como parte do processo de planeamento realizado pelos estudantes antes da aula, o estudante deve preparar um plano de trabalho que inclua:

- Lista dos ingredientes requeridos
- Ordem de preparação, de acordo com os tempos de confecção
- Pontos críticos de prova / verificação
- Pontos de comunicação
- Tempos de serviço

Deve ser feita referência ao Módulo “Fornecer primeiros socorros básicos” ao lidar com escaldões / queimaduras / cortes ou qualquer outro acidente. A forma como o estudante lida com estas ocorrências deve ser registada através de um relatório de acidentes e de uma lista de verificação de observação, que deve ser partilhada com o docente, se este não for o mesmo daquele módulo.

Ao considerar outros problemas, deve ser enfatizada a necessidade de manter uma verificação constante ao longo de todos os processos realizados. Os estudantes devem ser encorajados a fazer sugestões realistas para corrigir quaisquer erros / falhas cometidos por si próprios e por outros membros da sua equipa.

Devem ser demonstrados os procedimentos correctos de armazenamento de sopas e molhos, principalmente a forma como estes são armazenados numa área refrigerada. Os controlos de temperatura devem ser monitorizados e registados numa folha de controlo de temperatura. A obrigatoriedade para esta monitorização deve ser relacionada com as intoxicações alimentares e a necessidade de ser capaz de as prevenir o mais possível. Este aspecto deve ser relacionado com “Monitorizar práticas de higiene e segurança na hotelaria e turismo”.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em PREPARAR E COZINHAR SOPAS E MOLHOS BÁSICOS deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. É sugerido que os conhecimentos subjacentes sejam abordados antes de quaisquer demonstrações, permitindo deste modo que o estudante pesquise alguma informação relevante. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como indivíduo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Resultado de Aprendizagem 1 – 3:

Todos os Resultados de Aprendizagem deste Módulo devem ser avaliados de uma forma prática dentro da área de cozinha de produção. Evidências deste desempenho devem ser reunidas utilizando uma lista de verificação de observação. Quando requerido, podem ser utilizadas questões suplementares para complementar o desempenho. Estas questões, bem como as respostas dos estudantes, devem ser registadas numa lista de verificação de observação.

Seguindo a sugestão de que este módulo seja leccionado em conjunto com outros módulos práticos, deve ser desenhada e empregue uma lista de verificação de observação de utilização múltipla. Existem Critérios de Desempenho comuns que constam de todos estes Módulos, o que vai facilitar a vida do avaliador.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível 4. A conclusão com sucesso deste programa permite acesso ao Nível 5 do QNQP, ou a saída para o emprego.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR014009101 Preparar e cozinhar uma variedade de pratos de peixe e mariscos

Título do Módulo: PREPARAR E COZINHAR UMA VARIEDADE DE PRATOS DE PEIXE E MARISCO

Código do Módulo: MO HTR014009101

Data: Julho de 2008

Nível: 4

Valor de Créditos: 8

Requisitos de Acesso: Os requisitos de entrada são definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso o Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste módulo, o estudante será capaz de demonstrar as habilidades e os conhecimentos básicos associados à capacidade de preparar uma variedade de pratos de peixe clássicos e modernos, utilizando métodos de preparação apropriados de acordo com as especificações do menu. Ele/ela deve eliminar os resíduos sempre que possível e trabalhar seguindo sempre elevados padrões de higiene, ao mesmo tempo que interfere o mínimo possível com o trabalho dos colegas

Resultados de aprendizagem:

1. Preparar e apresentar os pratos de peixe cumprindo os requisitos das receitas
2. Preparar e apresentar os pratos de marisco de acordo com os requisitos do cliente e do prato
3. Completar todo o trabalho de forma organizada e eficaz, respeitando as prioridades e as horas de trabalho

Título do Módulo: PREPARAR E COZINHAR UMA VARIEDADE DE PRATOS DE PEIXE E MARISCO

Resultado de aprendizagem 2: Preparar e apresentar os pratos de marisco cumprindo os requisitos da receita e do cliente

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Limpar correctamente as áreas da cozinha e o equipamento de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança.

 - b) Seleccionar o tipo de peixe necessário e arranjá-lo, com a qualidade e na quantidade necessárias para o prato.

 - c) Seleccionar o método de preparação adequado para o prato.

 - d) Cozinhar o peixe usando métodos de confecção adequados, de acordo com os requisitos das receitas

 - e) Apresentar o prato de uma forma visualmente agradável com o acompanhamento adequado
-

Contexto de Aplicação

Tipo de marisco:

lagostim/lagosta, camarão, gambas, caranguejo, ostras, mexilhão

Tipo de métodos de confecção:

grelhar na grelha, grelhar em churrasco, fritar em pouco óleo/em muito óleo, saltear, cozer em água/escaldar, escalfar, cozer a vapor

Evidências Requeridas:

Demonstração:

Espera-se que os estudantes preparem pelo menos **dois (2)** pratos de marisco diferentes de cada um dos tipos indicados, recorrendo a vários métodos de confecção

Título do Módulo: PREPARAR E COZINHAR UMA VARIEDADE DE PRATOS DE PEIXE E MARISCO**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais e abordagens de ensino e aprendizagem.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos requisitos de entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **60** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

Este módulo tem como objectivo preparar os estudantes para trabalhar numa cozinha profissional como subchefes, dominando todos os recantos da cozinha. Para tal deve-se recorrer às competências desenvolvidas no nível 3.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes, para terem um bom desempenho a este nível, mas também melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdos/Contexto:

Correspondentes aos resultados de aprendizagem 1 a 3

Esta abordagem a este módulo deve basear-se na produção de uma gama alargada de produtos, a qual deve ser disponibilizada a uma diversidade de clientes de diferentes postos de venda de alimentos. Em todos os pontos através deste módulo, os estudantes devem trabalhar de uma forma segura e higiénica.

Este módulo deve ser administrado na sua totalidade em cada lição. Tal significa que todos os 3 Resultados de Aprendizagem devem ser cobertos ao longo de um período recomendado de 4 horas.

Os estudantes devem trabalhar em grupos de pelo menos dois, em cada área da cozinha.

Este módulo pode/deve ser dado em conjunto com outros módulos práticos de cozinha permitindo que a cozinha sirva de cozinha de produção com diferentes ambientes. Os estudantes deverão nesse caso ser alternados em cada área para completarem todos os módulos práticos de cozinha.

Estes incluem:

- Preparar e cozinhar sopas e molhos básicos

- Preparar e cozinhar arroz e massa básicos
- Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de peixe e aves
- Preparar vegetais e fruta para adicionar aos pratos
- Preparar e cozinhar sobremesas, bolos e doces básicos

Deve fazer-se referência ao módulo Controlo da higiene e práticas de segurança na área de hotelaria e turismo que faz parte dos módulos obrigatórios deste nível.

O estudante deve manter um livro de registos das actividades ao longo deste módulo detalhando os processos seguidos e os bens produzidos e apresentados e as avaliações realizadas.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se desenvolvem as habilidades relacionadas com os resultados.

Este módulo deve fornecer oportunidades para:

Resultados de aprendizagem 1 e 2:

Os estudantes devem ter acesso a um livro de receitas que contenha pelo menos 2 receitas para cada tipo de peixe e marisco, tal como indicado nos âmbitos de actuação para estes Resultados de aprendizagem. Estas receitas deverão fazer parte de uma selecção de pratos que irá integrar o menu do restaurante e que deverá ser alterada numa base semanal.

Os estudantes devem ser encorajados a preparar-se para cada aula, lendo as receitas respectivas, prestando atenção aos detalhes e fazendo as suas próprias anotações.

A cada estudante deverá ser atribuída uma área da cozinha, pela qual será responsável, no sentido de mantê-la limpa e segura durante todo o período de confecção e durante as horas de trabalho.

O professor deve também encorajar cada estudante a ser selectivo com relação à quantidade de ingredientes a usar. Contudo, os estudantes devem ser ainda recordados da necessidade de trabalhar dentro de um orçamento limitado pela organização, tal como acontece na vida real.

No princípio de cada aula, o professor deve demonstrar como se executem tarefas específicas necessárias para a preparação dos ingredientes. De seguida, deverá acompanhar os estudantes de perto durante a fase de preparação.

Os estudantes devem ser recordados do tempo envolvido nos processos de confecção, que está directamente relacionado com as horas de trabalho acordadas com o restaurante. A comunicação é uma parte vital dos exercícios, tanto entre os membros da equipa de cozinheiros, como com o pessoal do restaurante.

Na confecção e preparação de peixe e marisco, é imperativo manter uma comunicação constante entre as secções/áreas da cozinha que o estudante necessite de usar para preparar o acompanhamento dos seus pratos, isto é, com molhos e vegetais.

No final de cada aula, o professor deve discutir os vários métodos de confecção que serão empregues na próxima aula. Isto deve servir de recapitulação dos temas abordados no nível 3, contudo, devem sublinhar-se os pontos principais com relação aos possíveis problemas que possam surgir durante o processo de confecção.

É ainda recomendável reservar algum tempo no final de cada aula para que o estudante possa actualizar o seu livro de registos das actividades. Isto deve incluir o feedback por parte dos colegas, bem como do professor e dos clientes, incluindo ainda o pessoal do restaurante. O feedback deve incluir os seguintes itens:

- Tempos de confecção
- Apresentação
- Sabor/gosto
- Temperatura
- Satisfação geral com os pratos preparados

Resultado de aprendizagem 3:

A ergonomia da cozinha deve ser discutida com os estudantes ao organizar os ingredientes e o equipamento necessários para as receitas e os processos culinários. Os estudantes devem ser encorajados a planear com antecedência o modo como vão organizar os ingredientes no que concerne:

- ao espaço necessário
- à ordem de utilização
- às condições de armazenamento
- à segurança

Como parte dos processos de planeamento levados a cabo pelos estudantes previamente à aula, o estudante deve preparar um plano de trabalhos que inclua:

- Uma lista dos ingredientes necessários
- Ordem de preparação, em sincronia com os tempos de confecção
- Pontos críticos da degustação/verificação
- Pontos de comunicação
- Tempos de confecção

Deve ser feita referência ao módulo Prestar primeiros socorros para lidar com escaldões/queimaduras/cortes e acidentes de outro tipo. O estudante deve registar a forma como lida com estas ocorrências num relatório de acidentes e numa lista de verificação de observação, os quais deverá partilhar com o professor, caso divirjam das formas abordadas nesse módulo.

Ao considerar outros problemas, deve-se enfatizar a necessidade de inspecções constantes ao longo de todos os processos levados a cabo. Os estudantes devem ser encorajados a fazer sugestões realistas no sentido de corrigir quaisquer falhas ou erros da sua parte ou de parte de outros membros da sua equipa.

Devem demonstrar-se os procedimentos correctos de conservação de sopas e molhos, especialmente o modo de conservação destes itens numa área refrigerada. Os controlos da temperatura devem ser monitorizados e anotados numa ficha de controlo da temperatura. O requisito para esta monitorização deve estar associado à intoxicação alimentar e realçar a necessidade de ser capaz de a prevenir tanto quanto possível. Isto está relacionado com o módulo Controlo da higiene e práticas de segurança na área da hotelaria e turismo.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e o ensino em COZINHAR E APRESENTA UMA VARIEDADE DE PRATOS DE PEIXE E MARISCO devem ser activos e centrados no estudante. Este módulo está concebido para assentar bastante em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. Sugere-se que os conhecimentos subjacentes sejam endereçados previamente a quaisquer demonstrações, desta forma permitindo ao estudante pesquisar informação eventualmente relevante. O estudante terá que desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que conterão elementos de habilidades genéricas. Ele/ ela deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, demonstrar iniciativa e independência e trabalhar de forma cooperativa em grupos. A iniciação às actividades deve assegurar que o estudante tem uma compreensão clara da natureza e propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente para facilitar as actividades práticas e garantir o envolvimento como indivíduo e como membro de grupo proporcionando a oportunidade de sucesso e o risco de falhanço. A criação de oportunidades para o estudante, colegas, instrutores/docentes reescreverem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante terá que desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho cobrindo os Âmbitos de Actuação. A gama de tarefas e actividades realizadas deve fornecer oportunidades para desenvolver habilidades numa situação prática realista.

O trabalho individual deve ser encorajado durante os exercícios práticos pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver atitudes de produtividade em situações vocacionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve ser identificado com o estudante como indivíduo.

Procedimentos de avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e entendimento e isto deve ocorrer através de exercícios práticos e tarefas gerando evidências que cobrem os Critérios de Desempenho e, conseqüentemente, todo o âmbito de cada um dos resultados de aprendizagem.

Resultados de aprendizagem 1-3

Todos os Resultados de Aprendizagem neste módulo devem ser avaliados numa área prática, no âmbito de uma cozinha de produção. A evidência deste desempenho deve ser recolhida utilizando uma lista de verificação de observação. Sempre que necessário, podem usar-se questões suplementares para felicitar os estudantes pelo seu desempenho. Estas e as respostas dos estudantes devem ser registadas na lista de verificação de observação.

Seguindo a sugestão de que este módulo seja dado em conjunto com outros módulos práticos, dever-se-á conceber e utilizar uma lista de verificação de observação passível de ser usada em múltiplas áreas. Há Critérios de Desempenho comuns recorrentes em todos estes módulos, o que facilitará o trabalho à pessoa responsável pela avaliação.

Progressão

Este módulo faz parte de uma série que foi desenvolvida e que, em conjunto, faz parte dos módulos obrigatórios da qualificação de nível 4. A conclusão com sucesso deste programa garante o acesso ao nível 5 da ANEP ou a incursão no mercado de trabalho.

Referências

1.

Por favor tome nota que a lista acima é apenas indicativa e que quaisquer materiais bibliográficos adequados devem ser considerados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostos para certificação Requisitos de Evidências modificados. Em todos os casos tal estará sujeito a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação apenas poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja parcialmente reproduzida, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR0140010101 Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de carnes e aves.

Título do Módulo: **COZINHAR E APRESENTAR UMA VARIEDADE DE PRATOS DE CARNE E DE AVES**

Código do Módulo: **MO HTR0140010101**

Data: **Junho de 2009**

Nível: **4**

Valor de Créditos: **8**

Requisitos de Acesso: Os requisitos de entrada são definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso o Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste módulo, o estudante será capaz de demonstrar as habilidades e os conhecimentos básicos associados à produção de uma variedade de pratos de carne, aves, caça ou miudezas, utilizando métodos apropriados de preparação e confecção.

Resultados de aprendizagem:

1. Preparar e apresentar os pratos de carne cumprindo os requisitos da receita e do cliente
2. Preparar e apresentar os pratos de aves de acordo com os requisitos da receita e do cliente
3. Completar todo o trabalho de forma organizada e eficaz, respeitando as prioridades e as horas de trabalho

Título do módulo: **COZINHAR E APRESENTAR UMA VARIEDADE DE PRATOS DE CARNE E DE AVES**

Resultado de aprendizagem 1: **Preparar e apresentar os pratos de carne cumprindo os requisitos da receita e do cliente**

CrITÉrios de Desempenho

- a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança
 - b) Seleccionar o tipo de carne necessário e arranjá-lo, com a qualidade e na quantidade necessárias para o prato.
 - c) Seleccionar o método de preparação adequado para o prato.
 - d) Cozinhar a carne usando métodos de confecção adequados, de acordo com os requisitos das receitas.
 - e) Concluir e apresentar os pratos de carne de acordo com os requisitos da receita e da organização.
-

Contexto de Aplicação

Carnes:

vaca, cordeiro, porco, bacon, miudezas

Métodos de confecção: assar, grelhar na grelha, grelhar em churrasco, fritar em pouco óleo/com muito óleo, estufar, guisar, cozer em água, escalfar, cozer a vapor

Evidências Requeridas:

Demonstração:

Espera-se que os estudantes preparem e confeccionem pelo menos dois (2) pratos de carne de cada um dos tipos indicados, recorrendo a vários métodos de confecção.

Título do Módulo: **COZINHAR E APRESENTAR UMA VARIEDADE DE PRATOS DE CARNE E DE AVES**

Resultado de aprendizagem 2: **Preparar e apresentar os pratos de aves cumprindo os requisitos da receita e do cliente**

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança
 - b) Seleccionar o tipo de aves necessário e arranjá-lo, com a qualidade e na quantidade necessárias para o prato.
 - c) Seleccionar o método de preparação adequado para o prato
 - d) Cozinhar as aves usando métodos de confecção adequados, de acordo com os requisitos das receitas.
 - e) Concluir e apresentar os pratos de aves cumprindo os requisitos das receitas
-

Contexto de Aplicação

Aves:

frango, pato, peru

Métodos de preparação:

guarnecer, desossar, cortar em cubos, atar ou amarrar, pelar, lavar, marinar, cobrir, temperar, rechear.

Métodos de confecção:

assar, grelhar na grelha, grelhar em churrasco, fritar em pouco óleo/com muito óleo, estufar, guisar, cozer em água, escalfar, cozer a vapor

Evidências Requeridas:

Demonstração:

Espera-se que os estudantes preparem pratos de carne diferentes, recorrendo a vários métodos de preparação e confecção para abranger toda a gama

Título do Módulo: **COZINHAR E APRESENTAR UMA VARIEDADE DE PRATOS DE CARNE E DE AVES**

Resultado de aprendizagem 3: **Completar todo o trabalho de forma organizada e eficiente, respeitando as prioridades e as horas de trabalho**

Crítérios de Desempenho

- a) Organizar os ingredientes e o equipamento, atendendo às limitações do espaço
 - b) Priorizar tarefas de acordo com as horas de trabalho e o tempo de confecção.
 - c) Resolver quaisquer problemas relacionados com a produção de forma organizada e mantendo a calma.
 - d) Armazenar as carnes e as carnes de aves que não forem para consumo imediato de acordo com os requisitos impostos pela organização e em conformidade com a legislação em termos de saúde e segurança
 - e) Após a utilização, limpar correctamente as áreas da cozinha e o equipamento.
-

Contexto de Aplicação

Problemas relacionados com a produção:

alimentos escaldados ou queimados, cortes de energia ou falta de gás, disponibilidade de determinados tipos de carne, carne cozinhada em excesso ou de modo insuficiente e quantidades das carnes disponíveis.

Evidências Requeridas

Demonstrar:

Espera-se que os estudantes executem tarefas de modo organizado e atendendo às prioridades, no espaço providenciado, e resolvam quaisquer problemas que possam ocorrer

Título do Módulo: COZINHAR E APRESENTAR UMA VARIEDADE DE PRATOS DE CARNE E DE AVES**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais e abordagens de ensino e aprendizagem.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos requisitos de entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **80 horas**. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

Este módulo tem como objectivo preparar os estudantes para trabalhar numa cozinha profissional como subchefes, dominando todos os recantos da cozinha. Para tal deve-se recorrer às competências desenvolvidas no nível 3.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes, para terem um bom desempenho a este nível, mas também melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdos/Contexto

Correspondentes aos resultados de aprendizagem 1 a 3

Esta abordagem a este módulo deve basear-se na produção de uma gama alargada de produtos, a qual deve ser disponibilizada a uma diversidade de clientes de diferentes postos de venda de alimentos. Em todos os pontos através deste módulo, os estudantes devem trabalhar de uma forma segura e higiénica.

Este módulo deve ser administrado na sua totalidade em cada lição. Tal significa que todos os 3 Resultados de Aprendizagem devem ser cobertos ao longo de um período recomendado de 4 horas.

Os estudantes devem trabalhar em grupos de pelo menos dois, em cada área da cozinha.

Este módulo pode/deve ser dado em conjunto com outros módulos práticos de cozinha permitindo que a cozinha sirva de cozinha de produção com diferentes ambientes. Os estudantes deverão nesse caso ser alternados em cada área para completarem todos os módulos práticos de cozinha.

Estes incluem:

- Preparar e cozinhar sopas e molhos básicos
- Preparar e cozinhar arroz e massa básicos

- Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de peixe e marisco
- Preparar vegetais e fruta para adicionar aos pratos
- Preparar e cozinhar sobremesas, bolos e doces básicos

Deve fazer-se referência ao módulo Controlo da higiene e práticas de segurança na área de hotelaria e turismo que faz parte dos módulos obrigatórios deste nível.

O estudante deve manter um livro de registos das actividades ao longo deste módulo detalhando os processos seguidos e os bens produzidos e apresentados e as avaliações realizadas.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se desenvolvem as habilidades relacionadas com os resultados.

Este módulo deve fornecer oportunidades para:

Resultados de aprendizagem 1 e 2:

Os estudantes devem ter acesso a um livro de receitas que contenha pelo menos duas (2) receitas para cada tipo de carne e carne de aves, tal como indicado nos âmbitos de actuação para estes Resultados de aprendizagem. Estas receitas deverão fazer parte de uma selecção de pratos que irá integrar o menu do restaurante e que deverá ser alterada numa base semanal.

Os estudantes devem ser encorajados a preparar-se para cada aula, lendo as receitas respectivas, prestando atenção aos detalhes e fazendo as suas próprias anotações.

A cada estudante deverá ser atribuída uma área da cozinha, pela qual será responsável, no sentido de mantê-la limpa e segura durante todo o período de confecção e durante as horas de trabalho.

O professor deve também encorajar cada estudante a ser selectivo com relação à quantidade de ingredientes a usar. Contudo, os estudantes devem ser ainda recordados da necessidade de trabalhar dentro de um orçamento limitado pela organização, tal como acontece na vida real.

No princípio de cada aula, o professor deve demonstrar como se executem tarefas específicas necessárias para a preparação dos ingredientes. De seguida, deverá acompanhar os estudantes de perto durante a fase de preparação.

Os estudantes devem ser recordados do tempo envolvido nos processos de confecção, que está directamente relacionado com as horas de trabalho acordadas com o restaurante. A comunicação é uma parte vital dos exercícios, tanto entre os membros da equipa de cozinheiros, como com o pessoal do restaurante.

Na confecção e preparação de carne e aves, é imperativo manter uma comunicação constante entre as secções/áreas da cozinha onde se confeccionem os molhos necessários para acompanhar os pratos, isto é, molhos e vegetais.

No final de cada aula, o professor deve discutir os vários métodos de confecção que serão empregues na próxima aula. Isto deve servir de recapitulação dos temas abordados no nível 3, contudo, devem sublinhar-se os pontos principais com relação aos possíveis problemas que possam surgir durante o processo de confecção.

É ainda recomendável reservar algum tempo no final de cada aula para que o estudante possa actualizar o seu livro de registos das actividades. Isto deve incluir o feedback por parte dos colegas, bem como do professor e dos clientes, incluindo ainda o pessoal do restaurante. O feedback deve incluir os seguintes itens:

- Tempos de confecção
- Apresentação
- Sabor/gosto
- Temperatura
- Satisfação geral com os pratos preparados

Resultado de aprendizagem 3:

A ergonomia da cozinha deve ser discutida com os estudantes ao organizar os ingredientes e o equipamento necessários para as receitas e os processos culinários. Os estudantes devem ser encorajados a planear com antecedência o modo como vão organizar os ingredientes no que concerne:

- ao espaço necessário
- à ordem de utilização
- às condições de armazenamento
- à segurança

Como parte dos processos de planeamento levados a cabo pelos estudantes previamente à aula, o estudante deve preparar um plano de trabalhos que inclua:

- Uma lista dos ingredientes necessários
- Ordem de preparação, em sincronia com os tempos de confecção
- Pontos críticos da degustação/verificação
- Pontos de comunicação
- Tempos de confecção

Deve ser feita referência ao módulo Prestar primeiros socorros para lidar com escaldões/queimaduras/cortes e acidentes de outro tipo. O estudante deve registar a forma como lida com estas ocorrências num relatório de acidentes e numa lista de verificação de observação, os quais deverá partilhar com o professor, caso divirjam das formas abordadas nesse módulo.

Ao considerar outros problemas, deve-se enfatizar a necessidade de inspecções constantes ao longo de todos os processos levados a cabo. Os estudantes devem ser encorajados a fazer sugestões realistas no sentido de corrigir quaisquer falhas ou erros da sua parte ou de parte de outros membros da sua equipa.

Devem demonstrar-se os procedimentos correctos de conservação de sopas e molhos, especialmente o modo de conservação destes itens numa área refrigerada. Os controlos da temperatura devem ser monitorizados e anotados numa ficha de controlo da temperatura. O requisito para esta monitorização deve estar associado à intoxicação alimentar e realçar a necessidade de ser capaz de a prevenir tanto quanto possível. Isto está relacionado com o módulo Controlo da higiene e práticas de segurança na área da hotelaria e turismo.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e o ensino em COZINHAR E APRESENTA UMA VARIEDADE DE PRATOS DE CARNE E DE AVES devem ser activos e centrados no estudante. Este módulo está concebido para assentar bastante em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. Sugere-se que os conhecimentos subjacentes sejam endereçados previamente a quaisquer demonstrações, desta forma permitindo ao estudante pesquisar informação eventualmente relevante. O estudante terá que desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que conterão elementos de habilidades genéricas. Ele/ ela deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, demonstrar iniciativa e independência e trabalhar de forma cooperativa em grupos. A iniciação às actividades deve assegurar que o estudante tem uma compreensão clara da natureza e propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente para facilitar as actividades práticas e garantir o envolvimento como indivíduo e como membro de grupo proporcionando a oportunidade de sucesso e o risco de falhanço. A criação de oportunidades para o estudante, colegas, instrutores/docentes reescreverem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante terá que desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho cobrindo os Âmbitos de Actuação. A gama de tarefas e actividades realizadas deve fornecer oportunidades para desenvolver habilidades numa situação prática realista.

O trabalho individual deve ser encorajado durante os exercícios práticos pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver atitudes de produtividade em situações vocacionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve ser identificado com o estudante como indivíduo.

Procedimentos de avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e entendimento e isto deve ocorrer através de exercícios práticos e tarefas gerando evidências que cobrem os Critérios de Desempenho e, conseqüentemente, todo o âmbito de cada um dos resultados de aprendizagem.

Resultados de aprendizagem 1-3

Todos os Resultados de Aprendizagem neste módulo devem ser avaliados numa área prática, no âmbito de uma cozinha de produção. A evidência deste desempenho deve ser recolhida utilizando uma lista de verificação de observação. Sempre que necessário, podem usar-se questões suplementares para felicitar os estudantes pelo seu desempenho. Estas e as respostas dos estudantes devem ser registadas na lista de verificação de observação.

Seguindo a sugestão de que este módulo seja dado em conjunto com outros módulos práticos, dever-se-á conceber e utilizar uma lista de verificação de observação passível de ser usada em múltiplas áreas. Há Critérios de Desempenho comuns recorrentes em todos estes módulos, o que facilitará o trabalho à pessoa responsável pela avaliação.

Expectativas do módulo. Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes, para terem um bom desempenho a este nível, mas também melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Progressão

Este módulo faz parte de uma série que foi desenvolvida e que, em conjunto, faz parte dos módulos obrigatórios da qualificação de nível 4. A conclusão com sucesso deste programa garante o acesso ao nível 5 do QNQP ou a incursão no mercado de trabalho.

Referências

1.

Por favor tome nota que a lista acima é apenas indicativa e que quaisquer materiais bibliográficos adequados devem ser considerados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostos para certificação Requisitos de Evidências modificados. Em todos os casos tal estará sujeito a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor MINED 2009

Esta publicação apenas poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja parcialmente reproduzida, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR0140011101Preparar pratos de vegetais e fruta

Título do Módulo: PREPARAR PRATOS DE VEGETAIS E FRUTA

Código do Módulo: MO HTR0140011101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Créditos: 4

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com a selecção e preparação de vegetais e frutas para pratos. Os estudantes devem compreender a importância da higiene e satisfação dos clientes aquando da preparação de vegetais e fruta.

Resultados de Aprendizagem:

1. Preparar vegetais e fruta para uma variedade de pratos definidos
2. Preparar fruta para uma variedade de pratos definidos.
3. Completar todo o trabalho de uma forma organizada e eficiente tendo em consideração as prioridades e tempos de serviço

Título do Módulo: PREPARAR PRATOS DE VEGETAIS E FRUTA

Resultado de Aprendizagem 1: Preparar vegetais e fruta para uma variedade de pratos definidos

Critérios de Desempenho

- a) Preparar as áreas e equipamentos de cozinha de forma higiénica para cumprir com as especificações de higiene e segurança
 - b) Seleccionar os vegetais requeridos com a qualidade e frescura adequadas
 - c) Preparar vegetais utilizando métodos correctos.
 - d) Preparar os vegetais de acordo com os requisitos da receita
 - e) Adereçar os vegetais e saladas e apresentar de uma forma atraente
-

Contexto de Aplicação

Vegetais:

Cenouras, batata, cebolas, espinafres, alface, aipo; tomate, pimentos, ervilhas, feijões, bróculos, couve-flor, abóbora cabaça, abóbora, polpa.

Métodos de preparação:

Lavar, descascar, cortar às fatias, cortar aos pedaços, aparar

Evidências Requeridas:

Demonstração

Espera-se que os candidatos demonstrem os métodos correctos de preparação e confecção cobrindo o âmbito definido

Título do Módulo: PREPARAR PRATOS DE VEGETAIS E FRUTA

Resultado de Aprendizagem 2: Preparar fruta para uma variedade de pratos definidos

Critérios de Desempenho

- a) Preparar as áreas e equipamentos de cozinha de forma higiénica para cumprir com as especificações de higiene e segurança
 - b) Seleccionar as frutas requeridas com a qualidade e frescura adequadas
 - c) Preparar frutas utilizando métodos correctos.
 - d) Cozinhar as frutas de acordo com os requisitos da receita
 - e) Adereçar as frutas e saladas e apresentar de uma forma atraente
-

Contexto de Aplicação

Tipos de fruta:

Fruta dura, citrinos, fruta de caroço, fruta mole

Métodos de preparação:

Lavar, descascar, cortar às fatias, cortar aos pedaços, aparar

Evidências Requeridas:

Demonstração

Espera-se que os candidatos demonstrem os métodos correctos de preparação de todos os frutos definidos no âmbito

Título do Módulo: PREPARAR PRATOS DE VEGETAIS E FRUTA

Resultado de Aprendizagem 3: Completar todo o trabalho de uma forma organizada e eficiente tendo em consideração as prioridades e tempos de serviço

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Organizar os ingredientes e equipamento com devida consideração pelas limitações de espaço
 - b) Priorizar tarefas de acordo com os tempos de serviço e confecção
 - c) Lidar com quaisquer problemas na produção de uma forma calma e ordeira.
 - d) Armazenar vegetais e frutas que não sejam de uso imediato de acordo com os requisitos organizacionais e em concordância com a legislação de saúde e segurança.
 - e) Limpar correctamente as áreas e equipamento de cozinha após o uso.
-

Contexto de Aplicação

Situações inesperadas: Acidentes, vegetais / frutos insuficientes ou danificados, faca gasta, tabuleiro de corte sujo

Evidências Requeridas

Demonstração

Espera-se que os candidatos demonstrem a limpeza das áreas de produção de alimentos depois da confecção e preparação, armazenando todo o equipamento no lugar correcto.

Título do Módulo: PREPARAR PRATOS DE VEGETAIS E FRUTA**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **40** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

O propósito deste Módulo é preparar os estudantes para trabalhar numa cozinha profissional tal como um sub chef pode trabalhar em qualquer canto da cozinha. Deve basear-se nas habilidades desenvolvidas no Nível 3.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 3

A abordagem a este módulo deve basear-se na produção de uma larga variedade de produtos, que deverão ser disponibilizados a uma vasta gama de clientes numa variedade de estabelecimentos de restauração. Em todos os momentos ao longo deste módulo, os estudantes devem trabalhar de uma forma segura e higiénica.

Este módulo deve ser leccionado inteiramente em cada aula. Isto significa que todos os 3 Resultados de Aprendizagem devem ser abrangidos ao longo de um período de tempo recomendado de 4 horas.

Os estudantes devem trabalhar pelo menos em pares, em cada sessão de cozinha.

Este Módulo deve também ser leccionado em conjunto com outros módulos práticos de cozinha, permitindo que a cozinha funcione como uma cozinha de produção com cantos separados. Os estudantes devem então circular entre cada área de forma a completar todos os módulos práticos de cozinha.

Estes incluem:

- Preparar e cozinhar sopas básicas e molhos
- Preparar e cozinhar pratos básicos de arroz e massa
- Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de peixe e marisco

- Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de carne e aves
- Preparar e cozinhar pratos básicos de pastelaria, sobremesas e bolos

Deve também ser feita referência ao Módulo “Monitorar práticas de Higiene e Segurança na Hotelaria e Turismo”, de entre os módulos obrigatórios neste nível.

Os estudantes devem manter um livro de registos das suas actividades ao longo de todo o Módulo, detalhando os processos seguidos, os bens produzidos e apresentados, e as avaliações realizadas.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades:

Resultados de Aprendizagem 1 e 2:

Deve ser fornecido aos estudantes um livro de receitas que contenha pelo menos 2 de cada variedade de vegetais e frutas descritas no Âmbito de Aplicação para estes Resultados de Aprendizagem. Estas devem fazer parte de uma selecção de pratos que vão constar no menu do restaurante, que deve ser alterado numa base semanal.

Os estudantes devem ser encorajados a preparar-se para cada sessão através da leitura das receitas requeridas, prestando atenção aos detalhes e tirando as suas próprias notas.

Cada estudante deve ser alocado a uma área da cozinha, pela qual sejam responsáveis de a manter segura e higiénica, ao longo do período de produção e serviço.

O docente deve encorajar cada estudante a ser selectivo acerca da qualidade e quantidade dos ingredientes a utilizar. No entanto, os estudantes devem também ser lembrados da necessidade / obrigação de trabalhar dentro das restrições orçamentais da organização, tal como na vida real.

Devem ser demonstradas, pelo docente no início de cada nova sessão, as tarefas específicas requeridas para a preparação dos ingredientes. O estudante deve então ser monitorizado de perto ao longo da fase de preparação.

Os estudantes devem ser lembrados dos tempos envolvidos no processo de confecção, bastante relacionados com os tempos de serviço definidos com o restaurante. A comunicação é uma parte vital dos exercícios, tanto entre o pessoal da cozinha como entre o pessoal do restaurante.

Na produção e serviço de vegetais e frutas, é imperativo que se mantenha uma comunicação constante entre os sectores da cozinha que requerem vegetais e frutas para acompanhar os seus pratos, isto é, peixe, arroz, massa, carne e aves.

No final de cada aula, o docente deve discutir os vários métodos de confecção a serem empregues na aula seguinte. Esta discussão deve ser feita relembrando os aspectos abordados no Nível 3. No entanto, os pontos principais devem ser evidenciados com os possíveis problemas que podem surgir durante o processo de confecção.

Deve ser alocado algum tempo, no final de cada aula, para que o estudante actualize o seu livro de registo de actividades. Este aspecto deve incluir feedback dos colegas, docente, clientes e pessoal do restaurante. Este feedback deve incluir os seguintes itens:

- Tempos
- Apresentação
- Sabor
- Temperatura
- Satisfação global com os pratos preparados

Resultado de Aprendizagem 3:

A ergonomia da cozinha deve ser discutida com os estudantes aquando da organização dos ingredientes e equipamento requerido para os processos de confecção e receitas. Os estudantes devem ser encorajados a planear antecipadamente a forma como vão organizar os seus ingredientes em termos de:

- Espaço requerido
- Ordem de utilização
- Condições de armazenamento
- Segurança

Como parte do processo de planeamento realizado pelos estudantes antes da aula, o estudante deve preparar um plano de trabalho que inclua:

- Lista dos ingredientes requeridos
- Ordem de preparação, de acordo com os tempos de confecção
- Pontos críticos de prova / verificação
- Pontos de comunicação
- Tempos de serviço

Deve ser feita referência ao Módulo “Fornecer primeiros socorros básicos” ao lidar com escaldões / queimaduras / cortes ou qualquer outro acidente. A forma como o estudante lida com estas ocorrências deve ser registada através de um relatório de acidentes e de uma lista de verificação de observação, que deve ser partilhada com o docente, se este não for o mesmo daquele módulo.

Ao considerar outros problemas, deve ser enfatizada a necessidade de manter uma verificação constante ao longo de todos os processos realizados. Os estudantes devem ser encorajados a fazer sugestões realistas para corrigir quaisquer erros / falhas cometidos por si próprios e por outros membros da sua equipa.

Devem ser demonstrados os procedimentos correctos de armazenamento de vegetais e frutas, principalmente a forma como estes são armazenados numa área refrigerada. Os controlos de temperatura devem ser monitorizados e registados numa folha de controlo de temperatura. A obrigatoriedade para esta monitorização deve ser relacionada com as intoxicações alimentares e a necessidade de ser capaz de as prevenir o mais possível. Este aspecto deve ser relacionado com “Monitorizar práticas de higiene e segurança na hotelaria e turismo”.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em PREPARAR VEGETAIS E FRUTA PARA PRATOS deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. É sugerido que os conhecimentos subjacentes sejam abordados antes de quaisquer demonstrações, permitindo deste modo que o estudante pesquise alguma informação relevante. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como indivíduo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Resultado de Aprendizagem 1 – 3:

Todos os Resultados de Aprendizagem deste Módulo devem ser avaliados de uma forma prática dentro da área de produção da cozinha. Evidências deste desempenho devem ser reunidas utilizando uma lista de verificação de observação. Quando requerido, podem ser utilizadas questões suplementares para complementar o desempenho. Estas questões, bem como as respostas dos estudantes, devem ser registadas numa lista de verificação de observação.

Seguindo a sugestão de que este módulo seja leccionado em conjunto com outros módulos práticos, deve ser desenhada e empregue uma lista de verificação de observação de utilização múltipla.

Existem Critérios de Desempenho comuns que constam de todos estes Módulos, o que vai facilitar a vida do avaliador.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível Médio 4. A conclusão com sucesso deste programa permite acesso ao Nível 5 do QNQP ou a saída para o emprego.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR0140012101 Preparar e cozinhar pasteis, bolos e sobremesas básicos

Título do Módulo: PREPARAR E CONFECCIONAR PRODUTOS DE PASTELARIA, SOBREMESAS E BOLOS BÁSICOS

Código do Módulo: MO HTR0140012101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Valor de Créditos: 4

Requisitos de Acesso: Os requisitos de entrada são definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso o Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste módulo, o estudante será capaz de demonstrar as habilidades e os conhecimentos básicos associados à produção de uma variedade de pratos de pastelaria doces e salgados e uma selecção de sobremesas quentes e frias, de acordo com as especificações das receitas e sem desperdiçar mais do que o necessário

Resultados de aprendizagem:

1. Preparar e apresentar pratos de pastelaria básicos cumprindo os requisitos das receitas
2. Preparar e apresentar sobremesas básicas quentes e frias cumprindo os requisitos das receitas
3. Confeccionar bolos e bolachas cumprindo os requisitos das receitas
4. Completar todo o trabalho de forma organizada e eficaz, respeitando as prioridades e as horas de trabalho

Título do módulo: PREPARAR E CONFECCIONAR PRODUTOS DE PASTELARIA, SOBREMESAS E BOLOS BÁSICOS

Resultado de aprendizagem 1: Preparar e apresentar produtos de pastelaria básicos cumprindo os requisitos das receitas

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento, cumprindo as especificações de saúde e segurança
 - b) Seleccionar outros ingredientes de acordo com as especificações da receita, atendendo à qualidade e quantidade
 - c) Seleccionar e empregar o método de preparação de produtos de pastelaria adequado para a receita
 - d) Combinar correctamente os produtos de pastelaria com outros ingredientes e confeccioná-los de acordo com as especificações das receitas.
 - e) Apresentar os pratos de uma forma apelativa
-

Contexto de Aplicação

Tipos de pastelaria: bases para tartes, doces, massa folhada, massa choux

Métodos de preparação:

misturar, dobrar, amassar, enrolar, deixar repousar, cortar, modelar, cobrir com glacé

Pratos de pastelaria:

tartes cobertas ou pastéis, rolos vegetarianos ou de salsicha, tartes não cobertas ou tortas, vol-au-vents ou bouchées

Evidências Requeridas:

Demonstração:

Espera-se que os estudantes preparem e confeccionem pelos menos **seis (6)** pratos da respectiva gama

Título do Módulo: PREPARAR E CONFECCIONAR PRODUTOS DE PASTELARIA, SOBREMESAS E BOLOS BÁSICOS

Resultado de aprendizagem 2: Preparar e confeccionar sobremesas quentes e frias básicas de acordo com os requisitos das receitas

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento para uso, de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança
 - b) Seleccionar os ingredientes adequados, consoante o tipo, a qualidade e a quantidade necessárias segundo as especificações das receitas para uma gama de sobremesas.
 - c) Empregar métodos de preparação e confecção cumprindo os requisitos das receitas.
 - d) Concluir as sobremesas usando métodos de confecção adequados, guarnecer e servir
-

Contexto de Aplicação

Sobremesas:

trifle, tortas/ tartes não cobertas/ tartes cobertas (pastelaria doce e bases para tartes), merengues básicos, geleias, cremes moldados, doces conventuais

Métodos de preparação:

usar o saco de pasteleiro, misturar, bater as claras, fazer puré, mexer, bater até ficar em creme, moldar, descascar, cortar em fatias, rechear.

Métodos de confecção:

cozer em água/escalfar, guisar, assar, cozer a vapor, cozinhar com calor indirecto

Evidências Requeridas:

Demonstração:

Espera-se que os estudantes preparem e confeccionem pelos menos **dez (10)** sobremesas da gama.

Título do Módulo: **PREPARAR E CONFECCIONAR PRODUTOS DE PASTELARIA, SOBREMESASE BOLOS BÁSICOS**

Resultado de aprendizagem 3: **Confeccionar bolos e bolachas cumprindo os requisitos das receitas**

Critérios de Desempenho

- a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento para uso, de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança
 - b) Seleccionar os ingredientes necessários, consoante o tipo, a qualidade e a quantidade.
 - c) Preparar a mistura de acordo com os requisitos das receitas.
 - d) Confeccionar bolos e bolachas e decorá-los de acordo com as especificações das receitas.
 - e) Preparar os recheios e as decorações adequadas para enfeitar os bolos e as bolachas, e apresentá-los.
-

Contexto de Aplicação

Mistura:

bolos, bolachas, pão-de-ló.

Métodos de preparação: bater até ficar em creme, fazer polpa, bater as claras, dobrar, friccionar, derreter.

Decorações/recheios:

glacé de açúcar, creme de manteiga, natas, chocolate, creme pasteleiro, recheios de fruta/fruta fresca, compotas, polvilhar com farinha ou açúcar em pó.

Evidências Requeridas

Demonstração:

Espera-se que os estudantes preparem e confeccionem pelos menos **seis (6)** bolos e bolachas de toda a gama

Título do Módulo: PREPARAR E CONFECCIONAR PRODUTOS DE PASTELARIA, SOBREMESAS E BOLOS BÁSICOS

NOTAS DE SUPORTE

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais e abordagens de ensino e aprendizagem.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos requisitos de entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **40** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

Este módulo tem como objectivo preparar os estudantes para trabalhar numa cozinha profissional como subchefes, dominando todos os recantos da cozinha. Para tal deve-se recorrer às competências desenvolvidas no nível 3.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes, para terem um bom desempenho a este nível, mas também melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdos/Contexto:

Correspondentes aos resultados de aprendizagem 1 a 4.

Esta abordagem a este módulo deve basear-se na produção de uma gama alargada de produtos, a qual deve ser disponibilizada a uma diversidade de clientes de diferentes postos de venda de alimentos. Em todos os pontos através deste módulo, os estudantes devem trabalhar de uma forma segura e higiénica.

O docente deve administrar o Resultado de Aprendizagem 4 em simultâneo com os outros 3.

Os estudantes devem trabalhar em grupos de pelo menos dois, em cada área da cozinha.

Este módulo pode/deve ser dado em conjunto com outros módulos práticos de cozinha permitindo que a cozinha sirva de cozinha de produção com diferentes ambientes. Os estudantes deverão nesse caso ser alternados em cada área para completarem todos os módulos práticos de cozinha.

Estes incluem:

- Preparar sopas e molhos básicos
- Preparar e confeccionar arroz e massa básicos
- Confeccionar e apresentar uma variedade de pratos de peixe e marisco
- Confeccionar e apresentar uma variedade de pratos de peixe e aves
- Preparar vegetais e fruta para adicionar aos pratos

Deve fazer-se referência ao módulo Controlo da higiene e práticas de segurança na área de hotelaria e turismo que faz parte dos módulos obrigatórios deste nível.

O estudante deve manter um livro de registos das actividades ao longo deste módulo detalhando os processos seguidos e os bens produzidos e apresentados e as avaliações realizadas.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se desenvolvem as habilidades relacionadas com os resultados.

Este módulo deve fornecer oportunidades para:

Resultados de aprendizagem 1, 2 e 3:

O docente dever-se-á concentrar em cada um destes resultados em separado, definindo tarefas distintas que permitam abranger os âmbitos de actuação.

Os estudantes devem ter acesso a um livro de receitas que contenha pelo menos duas (2) receitas para cada tipo de produtos de pastelaria, sobremesas e bolos, tal como indicado nos âmbitos de actuação para estes Resultados de aprendizagem. Estas receitas deverão fazer parte de uma selecção de pratos que irá integrar o menu do restaurante e que deverá ser alterada numa base semanal.

Os estudantes devem ser encorajados a preparar-se para cada aula, lendo as receitas respectivas, prestando atenção aos detalhes e fazendo as suas próprias anotações.

A cada estudante deverá ser atribuída uma área da cozinha, pela qual será responsável, no sentido de mantê-la limpa e segura durante todo o período de confecção e durante as horas de trabalho.

O professor deve também encorajar cada estudante a ser selectivo com relação à quantidade de ingredientes a usar. Contudo, os estudantes devem ser ainda recordados da necessidade de trabalhar dentro de um orçamento limitado pela organização, tal como acontece na vida real.

No princípio de cada aula, o professor deve demonstrar como se executem tarefas específicas necessárias para a preparação dos ingredientes. De seguida, deverá acompanhar os estudantes de perto durante a fase de preparação.

Os estudantes devem ser recordados do tempo envolvido nos processos de confecção, que está directamente relacionado com as horas de trabalho acordadas com o restaurante. A comunicação é uma parte vital dos exercícios, tanto entre os membros da equipa de cozinheiros, como com o pessoal do restaurante.

No final de cada aula, o professor deve discutir os vários métodos de confecção que serão empregues na próxima aula. Isto deve servir de recapitulação dos temas abordados no nível 3, contudo, devem sublinhar-se os pontos principais com relação aos possíveis problemas que possam surgir durante o processo de confecção.

É ainda recomendável reservar algum tempo no final de cada aula para que o estudante possa actualizar o seu livro de registos das actividades. Isto deve incluir o feedback por parte dos colegas, bem como do professor e dos clientes, incluindo ainda o pessoal do restaurante. O feedback deve incluir os seguintes itens:

- Tempos de confecção
- Apresentação
- Sabor/gosto
- Temperatura
- Satisfação geral com os pratos preparados

Resultado de aprendizagem 4:

A ergonomia da cozinha deve ser discutida com os estudantes ao organizar os ingredientes e o equipamento necessários para as receitas e os processos culinários. Os estudantes devem ser encorajados a planear com antecedência o modo como vão organizar os ingredientes no que concerne:

- ao espaço necessário
- à ordem de utilização
- às condições de armazenamento
- à segurança

Como parte dos processos de planeamento levados a cabo pelos estudantes previamente à aula, o estudante deve preparar um plano de trabalhos que inclua:

- Uma lista dos ingredientes necessários
- Ordem de preparação, em sincronia com os tempos de confecção
- Pontos críticos da degustação/verificação
- Pontos de comunicação
- Tempos de confecção

Deve ser feita referência ao módulo Prestar primeiros socorros para lidar com escaldões/queimaduras/cortes e acidentes de outro tipo. O estudante deve registar a forma como lida com estas ocorrências num relatório de acidentes e numa lista de verificação de observação, os quais deverá partilhar com o professor, caso divirjam das formas abordadas nesse módulo.

Ao considerar outros problemas, deve-se enfatizar a necessidade de inspecções constantes ao longo de todos os processos levados a cabo. Os estudantes devem ser encorajados a fazer sugestões realistas no sentido de corrigir quaisquer falhas ou erros da sua parte ou de parte de outros membros da sua equipa.

Devem demonstrar-se os procedimentos correctos de conservação de sopas e molhos, especialmente o modo de conservação destes itens numa área refrigerada. Os controlos da temperatura devem ser monitorizados e anotados numa ficha de controlo da temperatura. O requisito para esta monitorização deve estar associado à intoxicação

alimentar e realçar a necessidade de ser capaz de a prevenir tanto quanto possível. Isto está relacionado com o módulo Controlo da higiene e práticas de segurança na área da hotelaria e turismo.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e o ensino em PREPARAR E CONFECCIONAR SOBREMESAS, BOLOS, DOCES E SALGADOS BÁSICOS devem ser activos e centrados no estudante. Este módulo está concebido para assentar bastante em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. Sugere-se que os conhecimentos subjacentes sejam endereçados previamente a quaisquer demonstrações, desta forma permitindo ao estudante pesquisar informação eventualmente relevante. O estudante terá que desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que conterão elementos de habilidades genéricas. Ele/ ela deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, demonstrar iniciativa e independência e trabalhar de forma cooperativa em grupos. A iniciação às actividades deve assegurar que o estudante tem uma compreensão clara da natureza e propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente para facilitar as actividades práticas e garantir o envolvimento como indivíduo e como membro de grupo proporcionando a oportunidade de sucesso e o risco de falhanço. A criação de oportunidades para o estudante, colegas, instrutores/docentes reescreverem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante terá que desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho cobrindo os Âmbitos de Actuação. A gama de tarefas e actividades realizadas deve fornecer oportunidades para desenvolver habilidades numa situação prática realista.

O trabalho individual deve ser encorajado durante os exercícios práticos pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver atitudes de produtividade em situações vocacionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve ser identificado com o estudante como indivíduo.

Procedimentos de avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e entendimento e isto deve ocorrer através de exercícios práticos e tarefas gerando evidências que cobrem os Critérios de Desempenho e, conseqüentemente, todo o âmbito de cada um dos resultados de aprendizagem.

Resultados de aprendizagem 1-4

Todos os Resultados de Aprendizagem neste módulo devem ser avaliados numa área prática, no âmbito de uma cozinha de produção. A evidência deste desempenho deve ser recolhida utilizando uma lista de verificação de observação. Sempre que necessário, podem usar-se questões suplementares para felicitar os estudantes pelo seu desempenho. Estas e as respostas dos estudantes devem ser registadas na lista de verificação de observação.

Seguindo a sugestão de que este módulo seja dado em conjunto com outros módulos práticos, dever-se-á conceber e utilizar uma lista de verificação de observação passível de ser usada em múltiplas áreas. Há Critérios de Desempenho comuns recorrentes em todos estes módulos, o que facilitará o trabalho à pessoa responsável pela avaliação.

Progressão

Este módulo faz parte de uma série que foi desenvolvida e que, em conjunto, faz parte dos módulos obrigatórios da qualificação de nível 4. A conclusão com sucesso deste programa garante o acesso ao nível 5 do QNQP ou a incursão no mercado de trabalho.

Referências

1.

Por favor tome nota que a lista acima é apenas indicativa e que quaisquer materiais bibliográficos adequados devem ser considerados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostos para certificação Requisitos de Evidências modificados. Em todos os casos tal estará sujeito a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação apenas poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja parcialmente reproduzida, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR0140012101 Preparar e cozinhar pratos básicos e arroz e massas

Título do Módulo: PREPARAR E COZINHAR PRATOS BÁSICOS DE ARROZ E DE MASSA

Código do Módulo: MO HTR0140012101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Valor de Créditos: 6

Requisitos de Acesso: Os requisitos de entrada são definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso o Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste módulo, o estudante será capaz de demonstrar as habilidades e os conhecimentos básicos associados à produção de uma selecção de pratos de arroz e massa de acordo com os requisitos das receitas. As competências incluem a capacidade de adicionar outros ingredientes para melhorar o prato e seguir as especificações do menu, dependendo do estilo do serviço.

Resultados de aprendizagem:

1. Preparar e apresentar os pratos de arroz cumprindo os requisitos das receitas
2. Preparar e apresentar os pratos de massa, cumprindo os requisitos das receitas
3. Completar todo o trabalho de forma organizada e eficaz, respeitando as prioridades e as horas de trabalho

Título do módulo: PREPARAR E COZINHAR PRATOS BÁSICOS DE ARROZ E DE MASSA

Resultado de aprendizagem 1: **Preparar e apresentar os pratos de arroz cumprindo os requisitos das receitas**

Critérios de Desempenho

- a) Limpar as áreas da cozinha e o equipamento de forma a cumprir as especificações de saúde e segurança
- b) Seleccionar o arroz e outros ingredientes necessários, consoante o tipo, a qualidade e a quantidade.
- c) Preparar o arroz e outros ingredientes, e confeccioná-los de acordo com as especificações das receitas
- d) Concluir, guarnecer e apresentar os pratos de arroz preparados.

Contexto de Aplicação

Tipos de arroz:

de grão longo, de grão curto, arroz de milho, arroz basmati

Outros ingredientes: vegetais, caldos, queijo, ervas aromáticas/especiarias, ovos, peixe/marisco, carne.

Pratos de arroz:

arroz cozido/arroz cozido no vapor, risotto, arroz frito.

Evidências Requeridas:

Demonstração:

Espera-se que os estudantes preparem pelo menos **três (3)** pratos de arroz usando a respectiva gama

Título do Módulo: PREPARAR E COZINHAR PRATOS BÁSICOS DE ARROZ E DE MASSA

Resultado de aprendizagem 3: Completar todo o trabalho de forma organizada e eficiente, respeitando as prioridades e as horas de trabalho

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Organizar os ingredientes e o equipamento, atendendo às limitações do espaço
 - b) Priorizar tarefas de acordo com as horas de trabalho e o tempo de confecção.
 - c) Resolver quaisquer problemas relacionados com a produção de forma organizada mantendo a calma.
 - d) Armazenar o arroz e a massa que não forem para consumo imediato de acordo com os requisitos impostos pela organização e em conformidade com a legislação em termos de saúde e segurança
 - e) Após a utilização, limpar correctamente as áreas da cozinha e o equipamento
-

Contexto de Aplicação

Problemas relacionados com a produção:

escaldões ou queimaduras, avaria do equipamento, o tipo certo de arroz ou massa para o prato não está disponível, arroz mal cozido, arroz queimado, usou-se demasiada água para cozer o arroz, a massa foi cozida de mais ou de menos, os fios da massa pegam-se uns aos outros, preparou-se a massa com demasiada antecedência, não se adicionou sal e/ou azeite à água.

Evidências Requeridas

Demonstração:

Espera-se que os estudantes demonstrem a limpeza das áreas de confecção de comida antes e depois de cozinhar e preparar os alimentos, ao mesmo tempo que executam tarefas com profissionalismo

Título do Módulo: PREPARAR E COZINHAR PRATOS BÁSICOS DE ARROZ E DE MASSA**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais e abordagens de ensino e aprendizagem.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos requisitos de entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **40 horas**. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

Este módulo tem como objectivo preparar os estudantes para trabalhar numa cozinha profissional como subchefes, dominando todos os recantos da cozinha. Para tal deve-se recorrer às competências desenvolvidas no nível 3.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes, para terem um bom desempenho a este nível, mas também melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdos/Contexto:

Correspondentes aos resultados de aprendizagem 1 a 3.

Esta abordagem a este módulo deve basear-se na produção de uma gama alargada de produtos, a qual deve ser disponibilizada a uma diversidade de clientes de diferentes postos de venda de alimentos. Em todos os pontos através deste módulo, os estudantes devem trabalhar de uma forma segura e higiénica.

Este módulo deve ser administrado na sua totalidade em cada lição. Tal significa que todos os 3 Resultados de Aprendizagem devem ser cobertos ao longo de um período recomendado de 4 horas.

Os estudantes devem trabalhar em grupos de pelo menos dois, em cada área da cozinha.

Este módulo pode/deve ser dado em conjunto com outros módulos práticos de cozinha permitindo que a cozinha sirva de cozinha de produção com diferentes ambientes. Os estudantes deverão, nesse caso, ser alternados em cada área para completarem todos os módulos práticos de cozinha.

Estes incluem:

- Preparar e cozinhar sopas e molhos
- Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de peixe e marisco
- Cozinhar e apresentar uma variedade de pratos de peixe e aves
- Preparar vegetais e fruta para adicionar aos pratos
- Preparar e confeccionar produtos de pastelaria, sobremesas e bolos básicos

Deve fazer-se referência ao módulo Controlo da higiene e práticas de segurança na área de hotelaria e turismo que faz parte dos módulos obrigatórios deste nível.

O estudante deve manter um livro de registos das actividades ao longo deste módulo detalhando os processos seguidos e os bens produzidos e apresentados e as avaliações realizadas.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se desenvolvem as habilidades relacionadas com os resultados.

Este módulo deve fornecer oportunidades para:

Resultados de aprendizagem 1 e 2:

Os estudantes devem ter acesso a um livro de receitas que contenha pelo menos duas (2) receitas para cada tipo de arroz e massa, tal como indicado nos âmbitos de actuação para estes Resultados de aprendizagem. Estas receitas deverão fazer parte de uma selecção de pratos que irá integrar o menu do restaurante e que deverá ser alterada numa base semanal.

Os estudantes devem ser encorajados a preparar-se para cada aula, lendo as receitas respectivas, prestando atenção aos detalhes e fazendo as suas próprias anotações.

A cada estudante deverá ser atribuída uma área da cozinha, pela qual será responsável, no sentido de mantê-la limpa e segura durante todo o período de confecção e durante as horas de trabalho.

O professor deve também encorajar cada estudante a ser selectivo com relação à quantidade de ingredientes a usar. Contudo, os estudantes devem ser ainda recordados da necessidade de trabalhar dentro de um orçamento limitado pela organização, tal como acontece na vida real.

No princípio de cada aula, o professor deve demonstrar como se executam tarefas específicas necessárias para a preparação dos ingredientes. De seguida, deverá acompanhar os estudantes de perto durante a fase de preparação.

Os estudantes devem ser recordados do tempo envolvido nos processos de confecção, que está directamente relacionado com as horas de trabalho acordadas com o restaurante. A comunicação é uma parte vital dos exercícios, tanto entre os membros da equipa de cozinheiros, como com o pessoal do restaurante.

No final de cada aula, o professor deve discutir os vários métodos de confecção que serão empregues na próxima aula. Isto deve servir de recapitulação dos temas abordados no nível 3, contudo, devem sublinhar-se os pontos principais com relação aos possíveis problemas que possam surgir durante o processo de confecção.

É ainda recomendável reservar algum tempo no final de cada aula para que o estudante possa actualizar o seu livro de registos das actividades. Isto deve incluir o feedback por parte dos colegas, bem como do professor e dos clientes, incluindo ainda o pessoal do restaurante. O feedback deve incluir os seguintes itens:

- Tempos de confecção
- Apresentação
- Sabor/gosto
- Temperatura
- Satisfação geral com os pratos preparados

Resultado de aprendizagem 3:

A ergonomia da cozinha deve ser discutida com os estudantes ao organizar os ingredientes e o equipamento necessários para as receitas e os processos culinários. Os estudantes devem ser encorajados a planear com antecedência o modo como vão organizar os ingredientes no que concerne:

- ao espaço necessário
- à ordem de utilização
- às condições de armazenamento
- à segurança

Como parte dos processos de planeamento levados a cabo pelos estudantes previamente à aula, o estudante deve preparar um plano de trabalhos que inclua:

- Uma lista dos ingredientes necessários
- Ordem de preparação, em sincronia com os tempos de confecção
- Pontos críticos da degustação/verificação
- Pontos de comunicação
- Tempos de confecção

Deve ser feita referência ao módulo Prestar primeiros socorros para lidar com escaldões/queimaduras/cortes e acidentes de outro tipo. O estudante deve registar a forma como lida com estas ocorrências num relatório de acidentes e numa lista de verificação de observação, os quais deverá partilhar com o professor, caso divirjam das formas abordadas nesse módulo.

Ao considerar outros problemas, deve-se enfatizar a necessidade de inspecções constantes ao longo de todos os processos levados a cabo. Os estudantes devem ser encorajados a fazer sugestões realistas no sentido de corrigir quaisquer falhas ou erros da sua parte ou de parte de outros membros da sua equipa.

Devem demonstrar-se os procedimentos correctos de conservação de sopas e molhos, especialmente o modo de conservação destes itens numa área refrigerada. Os controlos da temperatura devem ser monitorizados e anotados numa ficha de controlo da temperatura. O requisito para esta monitorização deve estar associado à intoxicação alimentar e realçar a necessidade de ser capaz de a prevenir tanto quanto possível. Isto está relacionado com o módulo Controlo da higiene e práticas de segurança na área da hotelaria e turismo.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e o ensino em PREPARAR E CONFECCIONAR PRATOS BÁSICOS DE ARROZ E DE MASSA devem ser activos e centrados no estudante. Este módulo está concebido para assentar bastante em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. Sugere-se que os conhecimentos subjacentes sejam endereçados previamente a quaisquer demonstrações, desta forma permitindo ao estudante pesquisar informação eventualmente relevante. O estudante terá que desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que conterão elementos de habilidades genéricas. Ele/ ela deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, demonstrar iniciativa e independência e trabalhar de forma cooperativa em grupos. A iniciação às actividades deve assegurar que o estudante tem uma compreensão clara da natureza e propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente para facilitar as actividades práticas e garantir o envolvimento como indivíduo e como membro de grupo proporcionando a oportunidade de sucesso e o risco de falhanço. A criação de oportunidades para o estudante, colegas, instrutores/docentes reescreverem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante terá que desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho cobrindo os Âmbitos de Actuação. A gama de tarefas e actividades realizadas deve fornecer oportunidades para desenvolver habilidades numa situação prática realista.

O trabalho individual deve ser encorajado durante os exercícios práticos pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver atitudes de produtividade em situações vocacionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve ser identificado com o estudante como indivíduo.

Procedimentos de avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e entendimento e isto deve ocorrer através de exercícios práticos e tarefas gerando evidências que cobrem os Critérios de Desempenho e, consequentemente, todo o âmbito de cada um dos resultados de aprendizagem.

Resultados de aprendizagem 1-3

Todos os Resultados de Aprendizagem neste módulo devem ser avaliados numa área prática, no âmbito de uma cozinha de produção. A evidência deste desempenho deve ser recolhida utilizando uma lista de verificação de observação. Sempre que necessário, podem usar-se questões suplementares para felicitar os estudantes pelo seu desempenho. Estas e as respostas dos estudantes devem ser registadas na lista de verificação de observação.

Seguindo a sugestão de que este módulo seja dado em conjunto com outros módulos práticos, dever-se-á conceber e utilizar uma lista de verificação de observação passível de ser usada em múltiplas áreas. Há Critérios de

Desempenho comuns recorrentes em todos estes módulos, o que facilitará o trabalho à pessoa responsável pela avaliação.

Progressão

Este módulo faz parte de uma série que foi desenvolvida e que, em conjunto, faz parte dos módulos obrigatórios da qualificação de nível 4. A conclusão com sucesso deste programa garante o acesso ao nível 5 do QNQP ou a incursão no mercado de trabalho.

Referências

1.

Por favor tome nota que a lista acima é apenas indicativa e que quaisquer materiais bibliográficos adequados devem ser considerados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostos para certificação Requisitos de Evidências modificados. Em todos os casos tal estará sujeito a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação apenas poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja parcialmente reproduzida, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR0140013101 Receber, manusear e armazenar produtos alimentares

Título do Módulo: RECEBER, MANUSEARE ARMAZENAR PRODUTOS ALIMENTARES

Código do Módulo: MO HTR0140014101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Créditos: 4

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com os princípios de receber fornecimentos de alimentos e armazená-los de forma segura. O estudante será capaz de manusear e armazenar os alimentos de forma higiénica e de acordo com os requisitos organizacionais e princípios de segurança.

Resultados de Aprendizagem:

1. Receber fornecimentos de alimentos de fornecedores
2. Manusear fornecimentos de alimentos e alimentos para armazenamento
3. Armazenar alimentos correctamente

Título do Módulo: RECEBER, MANUSEAR E ARMAZENAR PRODUTOS ALIMENTARES

Resultado de Aprendizagem 1: Receber fornecimentos de alimentos de fornecedores

Critérios de Desempenho

- a) Verificar que um conjunto de alimentos fornecidos combine com a encomenda e documentação de entrega em termos de especificações de peso, volume, número e qualidade
 - b) Verificar que os alimentos fornecidos não estão danificados e não excedem o uso à data
 - c) Verificar que a qualidade e/ou temperatura dos alimentos entregues está em concordância com os padrões de higiene.
 - d) Preencher documentação de forma a manter registos precisos.
-

Contexto de Aplicação

Variedade de alimentos:

Carne, aves, peixe, fruta, vegetais, ovos, variedades de pão, bolos e biscoitos, lacticínios, produtos secos

Evidências Requeridas:

Escritas / Oraís:

Espera-se que os estudantes descrevam os procedimentos a seguir quando as entregas não cumprem com os requisitos de qualidade.

Demonstração

Os estudantes devem demonstrar os procedimentos correctos na aceitação de fornecimentos de alimentos.

Título do Módulo: RECEBER, MANUSEARE ARMAZENAR PRODUTOS ALIMENTARES

Resultado de Aprendizagem 2: Manusear fornecimentos de alimentos e alimentos para armazenamento

CrITÉRIOS de Desempenho

- | | |
|----|---|
| a) | Verificar que a embalagem e alimentos não são danificados durante o manuseamento e transporte para as áreas de armazenamento. |
| b) | Remover itens de comida para instalações de armazenamento apropriadas de forma atempada. |
| c) | Demonstrar o manuseamento seguro dos bens a todo o momento |
| d) | Reter toda a documentação com os itens entregues |
-

Contexto de Aplicação

Variedade de embalagens:

Latas, garrafas ou jarros, pacotes ou caixas, bolsas ou sacos, recipientes de plástico

Evidências Requeridas:

Demonstração

Espera-se que os estudantes verifiquem a embalagem para fins de armazenamento dos alimentos.

Espera-se que os estudantes demonstrem um método seguro de elevar caixas e objectos pesados.

Título do Módulo: RECEBER, MANUSEAR E ARMAZENAR PRODUTOS ALIMENTARES

Resultado de Aprendizagem 3: Armazenar alimentos correctamente

Critérios de Desempenho

- a) Manter as áreas de recepção e armazenamento em condições limpas, asseadas e seguras.
 - b) Armazenar artigos alimentares sob as condições correctas.
 - c) Seguir procedimentos de rotação de inventários e utilizar os inventários de acordo com a ordem de datas.
 - d) Reportar os níveis baixos de inventários de alimentos imediatamente à pessoa responsável.
 - e) Proteger as áreas de armazenamento de acesso sem autorização
-

Contexto de Aplicação

Variedade de condições de armazenamento

Iluminação, ventilação, temperatura, limpeza, humidade

Evidências Requeridas

Escritas / Oraís

Espera-se que os estudantes expliquem os efeitos de condições incorrectas de armazenamento nos diferentes tipos de inventários e as razões para procedimentos de armazenamento correctos.

Demonstração

Espera-se que os estudantes demonstrem as condições correctas de armazenamento e manutenção de um sistema de inventário preciso.

Título do Módulo: RECEBER, MANUSEARE ARMAZENAR PRODUTOS ALIMENTARES**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **40** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

Espera-se que este Módulo se baseie nas habilidades apresentadas no Módulo Obrigatório do Nível 3 “Realizar controlo de stocks”. Pretende-se que o estudante desenvolva um sentido de responsabilidade para compras e armazenamento, demonstrando compreensão dos aspectos negativos e positivos do armazenamento e o impacto financeiro na organização.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 3

Este Módulo deve ser realizado numa situação prática utilizando os fornecimentos feitos à escola, incluindo os produtos utilizados em todas as aulas práticas de alimentos, em todos os níveis.

Os estudantes devem ser encorajados a manter um livro de registos das suas actividades ao longo de todo o Módulo. Este livro de registos deve conter detalhes dos aspectos seguintes:

- Actividades realizadas
- Habilidades aplicadas
- Resultados da actividade

Deve ser fornecida ao estudante uma lista de verificação / modelos a seguir, de forma a assegurar uma cobertura completa dos Critérios de Desempenho e do Âmbito de Aplicação. Este livro de registos deve ser verificado numa base regular, sendo fornecido feedback completo escrito a cada estudante e de forma atempada. É aconselhável definir um calendário de reuniões com os estudantes individualmente, de forma a reunir para discutir a sua evolução ao longo do Módulo.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades:

Resultado de Aprendizagem 1:

Deve ser fornecida aos estudantes a documentação necessária para realizar o procedimento de verificação, isto é, uma cópia do formulário da encomenda original. Os estudantes devem ser instruídos acerca dos procedimentos de verificação:

- Datas de entrega
- Pesos dos itens individuais (as escalas devem estar disponíveis)
- Número / volume dos itens
- Pontos de qualidade – especialmente em relação a produtos frescos

O docente deve ser notificado imediatamente se houver alguma discrepância.

O termos “utilizar até” deve ser explicado aos estudantes, em comparação com o termo “vender até”, com as possíveis consequências de utilização de produtos depois da data de validade. Mais uma vez, quaisquer produtos estragados ou fora da validade devem ser reportados ao docente imediatamente.

Os pontos de inspecção de qualidade devem ser evidenciados aos estudantes, mencionando o Módulo “Identificar uma variedade de bens e as suas utilizações” do Nível Médio 3. Os controlos de temperatura devem ser utilizados especialmente quando se lidar com alimentos gelados / congelados. Mais uma vez, se forem registadas temperaturas inaceitáveis, o docente deve ser informado.

Os estudantes devem assinar o recibo do fornecimento mantendo uma cópia da nota de entrega num local seguro e protegido.

Resultado de Aprendizagem 2:

O embalamento de alimentos deve ser cuidadosamente verificado uma vez que alguns dos alimentos se estragarão se forem embalados de forma incorrecta. Deve ser prestada atenção, em particular, a embalagens estragadas uma vez que este aspecto pode facilitar infestações durante o armazenamento.

Os estudantes devem ser encorajados a identificar as instalações de armazenamento adequadas para a variedade de bens mencionados no Resultado de Aprendizagem 1.

- Refrigeração
- Congelador
- Bens secos
- Armazenamento em grosso / armazenamento central
- Área de armazenamento local

O docente deve demonstrar o manuseamento e transporte seguro de uma variedade de bens, tanto grandes como pequenos, seguindo técnicas de manuseamento manuais.

Deve ser enfatizada a necessidade de verificar os documentos com os bens, em relação ao Módulo “Controlo de Vendas e Custos”.

Resultado de Aprendizagem 3:

Deve ser feita referência a:

- Manter um programa de limpeza para a área e
- Monitorizar práticas de higiene e segurança na hotelaria e turismo

As condições de armazenamento devem ser discutidas e, utilizando exercícios de correspondência, assegurar uma cobertura completa do Âmbito de Aplicação e dos alimentos mencionados no Resultado de Aprendizagem 1. Condições incorrectas de armazenamento podem resultar em:

- Produtos estragarem-se (temperaturas)
- Infestações
- Perda de dinheiro
- Stock fora de validade
- Intoxicações alimentares
- Roubos

Os procedimentos de rotação de stocks devem incluir:

FIFO

LIFO

Custo Médio Ponderado

Estes termos foram introduzidos no Nível 3, no entanto os estudantes devem agora desenvolver a sua compreensão das implicações destes 3 métodos de rotação de stocks.

Os estudantes devem definir níveis mínimos e máximos de stock a serem mantidos, baseando-se em:

- Disponibilidade local
- Sazonabilidade
- Prazos de entrega
- Instalações de armazenamento
- Prazo de validade esperado
- Orçamento disponível

Os estudantes devem definir uma lista realista do pessoal a quem deve ser permitido acesso / entrada nas áreas de armazenamento.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em Receber, Manusear e Armazenar Fornecimentos de Alimentos deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. É sugerido que os conhecimentos subjacentes sejam abordados antes de quaisquer demonstrações, permitindo deste modo que o estudante pesquise alguma informação relevante. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como indivíduo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Deve ser incorporada, no processo de avaliação, uma variedade de métodos de avaliação, incluindo livro de registos para as aulas práticas, questões de resposta breve e arquivo de documentos produzidos para as aulas práticas. Verifique as estratégias de avaliação na Informação de Registo de Qualificações para orientação adicional.

Resultado de Aprendizagem 1:

Este Resultado de Aprendizagem é avaliado em duas (2) partes:

Parte 1: Os estudantes devem conceber uma lista de verificação / fluxograma descrevendo os processos envolvidos na verificação e rejeição de fornecimentos. Esta pode ser baseada na escola ou num estudo de caso entregue aos estudantes.

Parte 2: Deve ser avaliada numa área prática dentro das instalações de armazenamento. Evidências deste desempenho devem ser reunidas utilizando uma lista de verificação de observação. Quando requerido, podem ser utilizadas questões suplementares para complementar o desempenho. Estas questões, bem como as respostas dos estudantes, devem ser registadas numa lista de verificação de observação.

E não for exequível uma situação real, devem ser utilizadas simulações e representações para preencher os Critérios de Desempenho e os Âmbitos de Aplicação.

Resultado de Aprendizagem 2:

Este Resultado de Aprendizagem deve ser avaliado numa área prática dentro das instalações de armazenamento. Evidências deste desempenho devem ser reunidas utilizando uma lista de verificação de observação. Quando requerido, podem ser utilizadas questões suplementares para complementar o desempenho. Estas questões, bem como as respostas dos estudantes, devem ser registadas numa lista de verificação de observação.

Resultado de Aprendizagem 3:

Este Resultado de Aprendizagem é avaliado em duas (2) partes:

Parte 1: Deve esperar-se que os estudantes respondam a questões de resposta curta sobre os resultados de armazenamento incorrecto em bens alimentares.

Parte 2: Deve ser avaliada numa área prática dentro das instalações de armazenamento. Evidências deste desempenho devem ser reunidas utilizando uma lista de verificação de observação. Quando requerido, podem ser utilizadas questões suplementares para complementar o desempenho. Estas questões, bem como as respostas dos estudantes, devem ser registadas numa lista de verificação de observação.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível 4. A conclusão com sucesso deste programa permite acesso ao Nível 5 do QNQP, ou a saída para o emprego.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR0140015101 Providenciar serviços de rodízio e de buffet

Título do Módulo: PROVIDENCIAR SERVIÇOS DE RODÍZIO E DE BUFFET

Código do Módulo: MO HTR0140015101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Créditos: 4

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 3 ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com a capacidade de preparar um rodízio e um mostruário de buffet e manter as áreas de buffet e de serviço limpas num ambiente de turismo comercial.

Resultados de Aprendizagem:

1. Preparar um rodízio e o equipamento de serviço
2. Trinchar carne e aves e servir os clientes
3. Limpar o rodízio e a área de serviço do rodízio
4. Preparar um mostruário de buffet
5. Manter e limpar o buffet e as áreas de serviço

Título do Módulo: PROVIDENCIAR SERVIÇOS DE RODÍZIO E DE BUFFET

Resultado de Aprendizagem 1: Preparar um rodízio e o equipamento de serviço

Critérios de Desempenho

- a) Preparar a área de rodízio de forma a assegurar que é mantida limpa, asseada e pronta para ser utilizada.
 - b) Assegurar que o equipamento de serviço está operacional de forma atempada para servir o cliente de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - c) Garantir que os alimentos para o rodízio estão armazenados e são apresentados de acordo com os requisitos do estabelecimento e com a legislação de saúde e segurança.
-

Contexto de Aplicação

Equipamento

Unidade aquecida, mesa de talhar, tabuleiros, mostruário, facas, garfos, ferro, tabuleiros de serviço, sinalização e panos de serviço.

Evidências Requeridas:

Demonstração

É esperado que os estudantes preparem a área de rodízio num ambiente de hotelaria. O equipamento de serviço e os alimentos devem estar correctamente colocados.

Título do Módulo: PROVIDENCIAR SERVIÇOS DE RODÍZIO E DE BUFFET

Resultado de Aprendizagem 2: Trincar carne e aves e servir os clientes

Critérios de Desempenho

- a) Trincar e fraccionar os alimentos de acordo com os requisitos do estabelecimento e do cliente.
 - b) Garantir que os alimentos são trinchados de forma segura, utilizando métodos de trincar correctos para os tipos de carne e aves.
 - c) Servir os alimentos aos clientes de forma segura de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - d) Reabastecer os alimentos ao longo do serviço e garantir que a área de rodízio é mantida asseada e livre restos de comida, de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - e) Lidar com situações imprevistas de uma forma profissional
-

Contexto de Aplicação

Situações inesperadas:

Problemas com equipamento, clientes difíceis, problemas com os alimentos, acidentes que causam ferimentos

Evidências Requeridas:

Demonstração

É esperado que os estudantes demonstrem a saudação aos clientes e interacção de uma forma simpática, amigável e prestável. É esperado que os estudantes trinchem e fraccionem os alimentos de uma forma segura.

Título do Módulo: PROVIDENCIAR SERVIÇOS DE RODÍZIO E DE BUFFET

Resultado de Aprendizagem 3: Limpar o rodízio e a área de serviço respectiva

Critérios de Desempenho

- a) Armazenar todos os alimentos perecíveis imediatamente após o serviço à temperatura correcta de acordo com os requisitos do estabelecimento e da legislação sobre saúde e segurança.
 - b) Limpar o equipamento de serviço de forma higiénica e desliga-lo da electricidade de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - c) Depositar o lixo e os restos de comida no local correcto, de forma higiénica e segura, de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - d) Limpar a área de rodízio com o mínimo de perturbação para os clientes.
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho.

Evidências Requeridas

Demonstração

É esperado que os estudantes limpem o equipamento de serviço, removam o lixo e limpem a área de rodízio de acordo com os requisitos do local de trabalho.

Título do Módulo: PROVIDENCIAR SERVIÇOS DE RODÍZIO E DE BUFFET

Resultado de Aprendizagem 4: Preparar um mostruário de buffet

Critérios de Desempenho

- a) Preparar o buffet para assegurar que é mantido higienicamente limpo, sem estragos e posicionado para o serviço de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - b) Preparar o equipamento de serviço para servir os alimentos de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - c) Apresentar e mostrar os alimentos no buffet de forma atractiva de acordo com os requisitos do estabelecimento.
-

Contexto de Aplicação

Buffet e itens de serviço: louça de barro, talheres, pratos, talheres de serviço, travessas, louças de vidro, coberturas de mesas, guardanapos, itens decorativos, etiquetas, panos de serviço

Evidências Requeridas

Demonstração

É esperado que os estudantes preparem a área de buffet e coloquem os itens de serviço dos alimentos correctamente de acordo com os requisitos do local de trabalho.

Título do Módulo: PROVIDENCIAR SERVIÇOS DE RODÍZIO E DE BUFFET

Resultado de Aprendizagem 5: Manter o limpar o buffet e as áreas de serviço

Critérios de Desempenho

- a) Manter os alimentos do buffet e o equipamento de serviço ao longo do serviço de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - b) Manter o mostruário do buffet ao longo do serviço de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - c) Garantir que as áreas de serviço e de circulação são mantidas desimpedidas ao longo do serviço de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - d) Garantir que os alimentos do buffet e o equipamento de serviço são limpos atempadamente de acordo com os requisitos do estabelecimento.
 - e) Armazenar ou remover os alimentos, condimentos e acompanhamentos de acordo com os requisitos do estabelecimento.
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho.

Evidências Requeridas

Demonstração:

É esperado que os estudantes demonstrem a manutenção e o encerramento do serviço de buffet.

Título do Módulo: PROVIDENCIAR SERVIÇOS DE RODÍZIO E DE BUFFET**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **40** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

Espera-se que este módulo se baseie nas habilidades de serviço e atendimento ao cliente desenvolvidas durante a frequência das qualificações de Nível 3. Será esperado que os estudantes demonstrem as suas habilidades com facas e de apresentação em frente de uma audiência, o que servirá para fortalecer as suas habilidades de base e desenvolver a sua auto confiança.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 5

Durante este módulo deve ser feita referência ao Módulo “Introdução às habilidades de marketing e vendas” e aproveitar a oportunidade de aplicação prática das teorias por detrás deste Módulo.

Os estudantes devem ser encorajados a manter um livro de registos das suas actividades ao longo de todo o Módulo. Este livro de registos deve conter detalhes dos aspectos seguintes:

- Actividades realizadas
- Habilidades aplicadas
- Reacção / feedback dos clientes

Sempre que possível, os estudantes devem incluir evidências fotográficas das suas habilidades de apresentação, antes do início do serviço.

Deve ser fornecida ao estudante uma lista de verificação / modelos a seguir, de forma a assegurar uma cobertura completa dos Critérios de Desempenho e do Âmbito de Aplicação. Este livro de registos deve ser verificado numa base regular, sendo fornecido feedback completo escrito a cada estudante e de forma atempada. É aconselhável definir um calendário de reuniões com os estudantes individualmente, de forma a reunir para discutir a sua evolução ao longo do Módulo.

Durante este módulo, os estudantes devem ser encorajados a observar os expositores de rodízio e de buffet do ponto de vista do cliente, de forma a melhorar as suas habilidades de apresentação e como eles serão recebidos.

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades:

Resultado de Aprendizagem 1:

Na preparação da área de rodízio deve ser feita referencia ao Módulo “Manter um programa de limpeza para a área”. Deve ser dada atenção à utilização dos agentes de limpeza correctos de forma a prevenir a contaminação dos alimentos quando entram em contacto com superfícies limpas.

Os estudantes devem garantir que existe equipamento de serviço suficiente para o número de itens a serem oferecidos aos clientes – deve incluir facas e garfos de rodízio diferentes para cada tipo de carne. Dependendo do tipo de unidade aquecida, os estudantes devem estar cientes do tempo necessário para chegar à temperatura correcta.

Devem também existir guardanapos disponíveis suficientes para os clientes utilizarem ao transferirem os pratos para a mesa.

Ao colocar os itens no rodízio, os estudantes devem estar cientes da necessidade de verificar as temperaturas base de todos os itens e de manter um registo dessas temperaturas. Este aspecto deve ser relacionado com “Monitorizar higiene e segurança” e com a necessidade de prevenir intoxicações alimentares.

Os estudantes e os docentes devem monitorizar o expositor do rodízio e manter em mente o que o cliente perceberá como um expositor atractivo.

Resultado de Aprendizagem 2:

Os estudantes devem ser encorajados a perguntar aos clientes:

- Que carne preferem
- Que parte do pedaço de carne preferem

- O grau de cozedura requerido
- Que quantidade desejam

O controlo das porções deve ser sempre enfatizado com o docente a demonstrar o que é uma porção média aceitável.

As demonstrações dos docentes dos diferentes métodos de trincar requeridos para diferentes pedaços de carne e de aves, devem decorrer antes do início do serviço e devem encorajar os estudantes a colocar questões de forma a assegurar total compreensão dos requisitos.

Deve ser oferecida aos clientes uma completa variedade de acompanhamentos apropriados ao pedaço de carne escolhido. Os estudantes devem estar preparados para providenciar conselhos aos clientes e informá-los acerca dos métodos de confecção utilizados e do conteúdo de cada acompanhamento.

Os estudantes devem estar cientes da necessidade de monitorizar a quantidade de alimentos exposta no rodízio a todo o momento. Devem comunicar antecipadamente com a cozinha, sobre os itens em vias de acabar, dando-lhes tempo suficiente para preparar e cozinhar os acrescentos requeridos.

Se situações inesperadas não acontecerem naturalmente, podem ser utilizados exercícios de representação de forma a cobrir Âmbito de Aplicação. O docente pode recorrer à ajuda de um cliente para representar uma situação.

Resultado de Aprendizagem 3:

A forma correcta de armazenar alimentos deve ser demonstrada pelo docente para salientar:

- Controlo de temperatura
- Contaminação entre alimentos
- Podem os alimentos ser reutilizados de forma segura
- Cobertura de alimentos

Todo o equipamento de serviço deve ser limpo de acordo com os procedimentos estabelecidos em “Manter um programa de limpeza para a área”. Estas evidências podem então ser utilizadas para propósitos de avaliação naquele Módulo. A área do restaurante deve retomar o seu formato original com todo o equipamento sendo reposto na sua posição original.

Os estudantes devem ser encorajados a separar o lixo e a reciclar sempre que possível.

Os procedimentos de limpeza utilizados devem ter em conta a presença de clientes no restaurante. Por outras palavras, os estudantes devem estar cientes que os clientes estarão a observar as suas actividades e a formar opinião sobre as aplicações de higiene utilizadas pela organização.

Resultado de Aprendizagem 4:

Na preparação da área de buffet deve ser feita referência ao Módulo “Manter um programa de limpeza para a área”. Deve ser dada atenção à utilização dos agentes de limpeza correctos de forma a prevenir a contaminação dos alimentos quando entram em contacto com superfícies limpas.

Os estudantes devem garantir que existe equipamento de serviço suficiente para o número de itens a serem oferecidos aos clientes – deve incluir colheres de serviço diferentes para cada item na mesa de buffet, com itens suplentes disponíveis de imediato.

A ênfase deve ser colocada na necessidade de apresentar os alimentos numa mesa de buffet de forma atractiva e na sequência correcta de forma a facilitar a utilização pelo cliente. Os estudantes devem planear a organização de uma mesa de buffet antes do início da aula, tendo em consideração todos os itens a serem oferecidos. Os itens devem ser agrupados da seguinte forma:

- Pratos (quentes e frios)
- Talheres (se não estiverem já nas mesas de refeição)
- Guardanapos
- Itens frios
- Itens quentes (expostos em travessas aquecidas que terão sido aquecidas a tempo do serviço)
- Bebidas (se não forem entregues à mesa)
- Acompanhamentos

Os ingredientes e / ou os nomes dos pratos devem estar expostos proeminentemente perto de cada item em etiquetas bem apresentadas. Os estudantes devem ser encorajados a aprender os ingredientes utilizados em cada um dos pratos e os métodos de confecção aplicados de forma a estarem aptos a aconselhar os clientes quando pedido.

Resultado de Aprendizagem 5:

O controlo das porções deve ser sempre enfatizado com o docente a demonstrar o que é uma porção média aceitável.

Deve ser oferecida aos clientes uma completa variedade de acompanhamentos apropriados ao pedaço de carne escolhido. Os estudantes devem estar preparados para providenciar conselhos aos clientes e informá-los acerca dos métodos de confecção utilizados e do conteúdo de cada acompanhamento.

Os estudantes devem estar cientes da necessidade de monitorizar a quantidade de alimentos exposta no rodízio a todo o momento. Devem comunicar antecipadamente com a cozinha, sobre os itens em vias de acabar, dando-lhes tempo suficiente para preparar e cozinhar os acrescentos requeridos.

O estudante deve desenvolver uma consciência do espaço envolvente em todos os momentos e antecipar quaisquer questões dos clientes. Todas as áreas devem ser mantidas de uma forma limpa e asseada, prestando atenção à legislação de saúde e segurança.

A forma correcta de armazenar alimentos deve ser demonstrada pelo docente para salientar:

- Controlo de temperatura
- Contaminação entre alimentos
- Podem os alimentos ser reutilizados de forma segura
- Cobertura de alimentos

Todo o equipamento de serviço deve ser limpo de acordo com os procedimentos estabelecidos em “Manter um programa de limpeza para a área”. Estas evidências podem então ser utilizadas para propósitos de avaliação naquele Módulo. A área do restaurante deve retomar o seu formato original com todo o equipamento sendo reposto na sua posição original.

Os estudantes devem ser encorajados a separar o lixo e a reciclar sempre que possível.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em FORNECER UM RODÍZIO E UM SERVIÇO DE BUFFET deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de trabalho realista. É sugerido que os conhecimentos subjacentes sejam abordados antes de quaisquer demonstrações, permitindo deste modo que o estudante pesquise alguma informação relevante. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como indivíduo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

O docente deve inicialmente demonstrar as diferentes habilidades com o cliente e os estudantes devem praticar estas habilidades com os colegas.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Deve se incorporada, no processo de avaliação, uma variedade de métodos de avaliação, incluindo livro de registos para as aulas práticas, questões de resposta breve e arquivo de documentos produzidos para as aulas práticas. Verifique as estratégias de avaliação na Informação de Registo de Qualificações para orientação adicional.

Resultado de Aprendizagem 1 – 5:

Todos os Resultados de Aprendizagem neste Módulo devem ser avaliados numa área prática. Evidências deste desempenho devem ser reunidas utilizando uma lista de verificação de observação. Quando requerido, podem ser utilizadas questões suplementares para complementar o desempenho. Estas questões, bem como as respostas dos estudantes, devem ser registadas numa lista de verificação de observação.

E não for exequível uma situação real, devem ser utilizadas simulações e representações para preencher os Critérios de Desempenho e os Âmbitos de Aplicação.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível 4. A conclusão com sucesso deste programa permite acesso ao Nível 5 do QNQP, ou a saída para o emprego.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR024009101 Realizar um Projecto Integrado

Título do Módulo: REALIZAR UM PROJECTO INTEGRADO

Código do Módulo: MO HTR024009101

Data: Junho de 2009

Nível: 4

Valor de Créditos: 20

Requisitos de Acesso: Os requisitos de entrada são definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 4 de Hotelaria e Turismo ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com as aplicações práticas de uma variedade de tarefas de um modo coordenado dentro da área vocacional

Resultados de aprendizagem:

1. Analisar a tarefa e decidir sobre um curso de acção para realizar o projecto
2. Detalhar as actividades a ser realizadas durante a concretização do projecto
3. Organizar o trabalho e realizar o projecto ao longo da concretização
4. Avaliar a experiência do projecto

Título do Módulo: REALIZAR UM PROJECTO INTEGRADO

Resultado de aprendizagem 1: Analisar a tarefa e decidir sobre um curso de acção para realizar o projecto

Critérios de Desempenho

- (a) Identificar as principais tarefas a completar para o projecto
 - (b) Definir as metodologias requeridas
 - (c) Completar um plano de acção para o projecto
 - (d) Justificar as estratégias adoptadas
-

Contexto de Aplicação

O âmbito para este Resultado de Aprendizagem está totalmente endereçado nos critérios de desempenho

Evidências Requeridas:

Escritas / Orais:

O estudante deve produzir um plano eficaz que cubra as principais tarefas, metodologias e um plano de acção para o projecto

Título do Módulo: **REALIZAR UM PROJECTO INTEGRADO**

Resultado de aprendizagem 2: Detalhar as actividades a ser realizadas durante a concretização do projecto

CrITÉRIOS de Desempenho

- (a) Desenvolver padrões de serviço requeridos para o projecto
 - (b) Conceber uma sessão de formação para uma tarefa relacionada com o projecto
 - (c) Identificar questões de higiene e segurança a endereçar
 - (d) Desenvolver um orçamento para a realização do projecto
-

Contexto de Aplicação

O âmbito para este Resultado de Aprendizagem está totalmente endereçado nos critérios de desempenho

Evidências Requeridas:

Escritas / Orais:

O estudante deve desenvolver a documentação requerida para endereçar o tópico do projecto integrado cobrindo todos os critérios de desempenho de uma forma profissional

Título do Módulo: **REALIZAR UM PROJECTO INTEGRADO**

Resultado de aprendizagem 3: Organizar o trabalho e realizar o projecto ao longo da concretização

Critérios de Desempenho

- (a) Realizar um resumo para o pessoal
 - (b) Realizar a sessão de formação concebida para uma tarefa relacionada com o projecto
 - (c) Lidar com questões de higiene e segurança a ser endereçadas
 - (d) Trabalhar no âmbito das restrições orçamentais do projecto
 - (e) Completar o resumo do projecto
-

Contexto de Aplicação

O âmbito para este Resultado de Aprendizagem está totalmente endereçado nos critérios de desempenho

Evidências Requeridas:

Demonstração:

O estudante deve completar todas as tarefas identificadas para a concretização com sucesso do resumo do projecto

Título do Módulo: **REALIZAR UM PROJECTO INTEGRADO**

Resultado de aprendizagem 4: Avaliar a experiência do projecto

Critérios de Desempenho

- | | |
|-----|---|
| (a) | Sumarizar as abordagens adoptadas para o projecto integrado |
| (b) | Avaliar os diferentes aspectos do projecto integrado |
| (c) | Identificar áreas de auto melhoria |
| (d) | Preparar um documento coerente delineando os resultados do projecto integrado |
-

Contexto de Aplicação

Auto melhoria

Gestão de tempo, definição de prioridades, concentração, atenção ao detalhe

Evidências Requeridas

Escritas / Orais:

O estudante deve produzir um relatório coerente no qual detalha as constatações e recomendações do projecto integrado

Título do Módulo: REALIZAR UM PROJECTO INTEGRADO

NOTAS DE SUPORTE

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais e abordagens de ensino e aprendizagem.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos requisitos de entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **200** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

Espera-se que este módulo agregue aspectos dos Módulos da qualificação do Nível 5 para demonstrar a compreensão do estudante acerca sua área vocacional como um todo.

Estes Módulos devem incluir:

Módulos Obrigatórios do Nível 5

Controlar práticas de higiene e segurança

Demonstrar habilidades de supervisão

Demonstrar habilidades de formação

Implementar sistemas de controlo financeiro

Mais pelo menos 2 dos Módulos Optativos de cada qualificação do Nível 5

Mais partes de TODOS os Módulos de Habilidades Genéricas

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes, para terem um bom desempenho a este nível, mas também melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdos/Contexto:

Correspondente aos resultados de aprendizagem 1 a 4

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se desenvolvem as habilidades relacionadas com os resultados.

Este módulo deve fornecer oportunidades para:

Demonstrar como é que os Módulos teóricos e práticos realizados numa base individual se reúnem num todo para providenciar uma base sólida para que os estudantes participem como membros independentes do pessoal num nível de supervisão/gestão júnior após a graduação.

Para este efeito deve apresentar-se ao estudante um resumo de projecto no início da realização deste Módulo de maneira a endereçar o conteúdo, ao longo de um período de tempo, enquanto se realizam outros Módulos.

Este projecto pode ter em consideração uma das seguintes rotas através de uma abordagem de estudo de caso:

Um evento especial local
Um evento especial Nacional
Preparativos para a Copa do Mundo de Futebol
Identificação de problemas numa organização
Introdução de novos processos/ procedimentos

Durante a realização deste Módulo, é aconselhável encontrar-se com os estudantes para apresentar um resumo de todos os Resultados de Aprendizagem no início e dar o enquadramento. Tal pode incluir a introdução de um estudo de caso falso para demonstrar as abordagens requeridas durante a realização do projecto. Estas abordagens devem cobrir:

1. Planeamento
2. Desenvolvimento
3. Avaliação

Recomenda-se que se gastem **quatro (4)** sessões nestas actividades para garantir que o entendimento completo por parte dos estudantes relativamente às etapas envolvidas nestes processos.

Durante esta reunião inicial você deve acordar sobre um esquema/ plano de trabalho, incluindo datas de entrega para todas as etapas do projecto. Deve enfatizar-se aqui que estas datas não devem ser modificadas após ter-se chegado a um acordo. Você deve também planear ter reuniões de avaliação individual do progresso com os estudantes em intervalos regulares. Isto aplica-se igualmente ao docente em termos de dar comentários e providenciar apreciações aos estudantes!

Isto deve também ser explicado aos estudantes que se espera que eles completem grande parte deste trabalho fora da sala de aula para entrega no prazo designado.

Resultado de aprendizagem 1:

Na apresentação da fase de planeamento, os estudantes devem ser encorajados a perguntar-se as seguintes questões:

- ✓ Onde é que eu começo?
- ✓ O que é que eu sei e o que é que eu preciso de descobrir?
- ✓ Onde é que eu encontro esta informação?
- ✓ Como é que eu me organizo?
- ✓ O que é que eu necessito de fazer e em que ordem é que eu o devo fazer?

Os estudantes devem identificar todas as tarefas chave e organizá-las por ordem de prioridade. Estas tarefas devem então ter recursos apropriados identificados de modo a realizá-las.

O plano de acção deve ser realizado utilizando objectivos SMART aos quais o estudante já foi exposto durante "Controlar práticas de higiene e segurança".

Resultado de aprendizagem 2:

O desenvolvimento de padrões de serviço poderá incluir a produção de cartões de trabalho para membros individuais do pessoal no trabalho para apoiar o estudante na realização do projecto. Estes estudantes poderão estar a Estudar no Nível 3 ou no Nível 4, bem como os colegas no Nível 5.

A sessão de formação deve ser programada para durar não mais do que **10 minutos** e ser uma parte integrada da actividade de projecto. A tarefa seleccionada deve ser importante para o resultado do projecto e reflectir sobre as experiências do estagiário. (ver definições incluídas o Módulo "Demonstrar habilidades de formação")

Novamente, questões de higiene e segurança identificadas devem ser de uma natureza realista e dentro da esfera de actuação do estudante a realizar o projecto. As mesmas poderão variar de potenciais perigos internos até questões de higiene pessoal.

Deve ser alocada a cada estudante um valor de orçamento realista com a explicação de não ser atribuído qualquer financiamento adicional independentemente dos motivos. Caso o estudante requeira algum financiamento adicional então ele/ ela deverão financiar este valor de uma órgão/ organização/ pessoas externas.

Resultado de aprendizagem 3:

Os estudantes devem ser encorajados a estruturar a sessão de resumo de acordo com a sua listagem de prioridades para o plano de acção. Os estudantes devem tomar notas do que eles devem planejar dizer como evidência da sua preparação. O pessoal (do projecto) deve ser encorajado a verificar quaisquer detalhes com o estudante e em troca o estudante deve verificar a compreensão de processos e procedimentos.

A sessão de formação deve seguir o plano de formação sendo eventuais desvios ao plano anotados e justificados posteriormente. O estudante deve demonstrar flexibilidade e criatividade na realização da sessão de formação. De novo, isto não deve durar mais do que **dez (10)** minutos.

Quaisquer questões relacionadas com higiene e segurança que surjam naturalmente devem ser lidadas de acordo com os procedimentos acordados sendo preenchida no momento toda a documentação legal necessária.

O estudante deve estar consciente dos constrangimentos impostos nele pela alocação orçamental e estar consciente do que eles estão a gastar durante o projecto. Eventuais falhas devem ser identificadas e rectificadas o mais rapidamente possível.

Garanta que o estudante satisfaz na totalidade o resumo do projecto em vigor para a satisfação do cliente. Os estudantes devem ser encorajados a procurarem activamente apreciações directamente dos clientes, talvez através de entrevistas pessoais, questionários e/ou e-mails ou visitas de seguimento.

Resultado de aprendizagem 4:

O estudante deve ser encorajado a resumir as principais abordagens adoptadas para cada etapa do projecto dando a PRINCIPAL razão para adoptar tal método. A habilidade para manter um breve resumo é uma habilidade em si e deve ser enfatizada.

O estudante deve ser encorajado a ver os lados positivos e negativos no âmbito de diferentes aspectos do projecto integrado, por exemplo:

Habilidades melhoradas de pesquisa, expandir os conhecimentos existentes de um conjunto de recursos disponíveis, a oportunidade para utilizar habilidades criativas, experiência sobre como um plano de acção funciona ou não funciona, pressões de prazos, como todos os Módulos contribuem para a experiência/ qualificação como um todo.

Ao olhar para áreas de auto-melhoria o estudante deve olhar para as seguintes:

- Gestão de tempo: mais/ menos tempo na preparação,
- Definição de prioridades: aplicação da lógica e pensar sobre a tarefa em tempo real
- Focalização: utilização listas de verificação para melhorar a concretização da tarefa
- Atenção ao detalhe: “falhar o planeamento é planejar para falhar” se o detalhe não é correcto outros notarão

O documento/ relatório coerente deve salientar o conhecimento e experiência ganho ao longo do projecto e como tal pode ser útil no desenvolvimento futuro da carreira

Abordagens para Gerar Evidências

O estudante terá que desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que conterão elementos de habilidades genéricas. Ele/ ela deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, demonstrar iniciativa e independência e trabalhar de forma cooperativa em grupos. A iniciação às actividades deve assegurar que o estudante tem uma compreensão clara da natureza e propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente para facilitar as actividades práticas e garantir o

envolvimento como indivíduo e como membro de grupo proporcionando a oportunidade de sucesso e o risco de falhanço. A criação de oportunidades para o estudante, colegas, instrutores/docentes reescreverem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante terá que desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho cobrindo os Âmbitos de Actuação. A gama de tarefas e actividades realizadas deve fornecer oportunidades para desenvolver habilidades numa situação prática realista.

O trabalho individual deve ser encorajado durante os exercícios práticos pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver atitudes de produtividade em situações vocacionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve ser identificado com o estudante como indivíduo.

Procedimentos de avaliação

Os estudantes devem receber um cronograma com datas de entrega para cada secção do projecto integrado. Contudo, as instruções para a tarefa de avaliação devem ser distribuídas de modo a permitir que os estudantes tenham tempo para assimilar os detalhes e aspirarem à data de finalização. Os avaliadores poderão responder a questões, oferecer clarificações, orientação e assistência na medida do razoável.

A este nível, os estudantes devem trabalhar independentemente. Depende do avaliador tomar medidas razoáveis para garantir que o projecto é trabalho do estudante e de mais ninguém. Por exemplo os avaliadores poderão desejar questionar informalmente os estudantes em várias etapas sobre o seu conhecimento e compreensão do projecto em que eles embarcaram. Os avaliadores devem também assegurar que quando se fizer pesquisas em outros estabelecimentos ou sob a supervisão de outros, que o estudante não recebe assistência indevida.

Resultados de aprendizagem 1-4

Todos os Resultados de Aprendizagem neste módulo são avaliados utilizando o projecto integrado na forma de um estudo de caso.

Este projecto deve ser avaliado utilizando os seguintes critérios:

- ✓ Tem evidências suficientes das 3 fases essenciais do projecto, é produzido de acordo com um padrão elevado e está claramente inter-relacionado
- ✓ Demonstra uma interpretação perspicaz do resumo do projecto
- ✓ Está focado e é relevante para as tarefas associadas com o resumo do projecto
- ✓ É claro e bem estruturado utilizando linguagem que é precisa e técnica quando requerido
- ✓ Consolida e integra eficazmente os conhecimentos e habilidades requeridos

Progressão

Este módulo faz parte de uma série que foi desenvolvida que em conjunto faz parte dos módulos optativos da qualificação de nível 5. Ao completar com sucesso este Módulo, um estudante pode progredir para outros Módulos Vocacionais no Nível 5, sair para trabalho vocacionalmente relacionado nas indústrias de hotelaria e turismo ou continuar para o Ensino Superior Politécnico.

Referências

1.

Por favor tome nota que a lista acima é apenas indicativa e que quaisquer materiais bibliográficos adequados devem ser considerados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas para certificação Requisitos de Evidências modificados. Em todos os casos tal estará sujeito a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação apenas poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.

MO HTR024010101 Levar a cabo uma experiência de trabalho**TÍTULO DO MÓDULO: LEVAR A CABO UMA EXPERIÊNCIA DE TRABALHO****Código do módulo: MO HTR024010101****Data: Junho de 2009****Nível: 4****Créditos: 16**

Requisitos de entrada: Os requisitos de entrada serão definidos pelo centro. No entanto será valorizado se o estudante tiver completado com sucesso as qualificações de Nível 4 de Hotelaria e Turismo ou uma qualificação equivalente, ou tenha suficiente experiência profissional.

Introdução do Módulo: Após a conclusão com sucesso deste Módulo, o estudante será capaz de demonstrar os conhecimentos e habilidades básicos associados com o desenvolvimento de habilidades de experiência de trabalho de forma a contribuir eficazmente para uma organização.

Resultados de Aprendizagem:

1. Desenvolver habilidades de preparação para a experiência de trabalho
2. Realizar as tarefas da experiência de trabalho planeadas
3. Contribuir para a organização
4. Avaliar a experiência de trabalho

TÍTULO DO MÓDULO: LEVAR A CABO UMA EXPERIÊNCIA DE TRABALHO

Resultado de Aprendizagem 1: Desenvolver habilidades de preparação para a experiência de trabalho

Critérios de Desempenho

- a) Investigar oportunidades de experiência de trabalho apropriadas
 - b) Actualizar qualidades correntes e habilidades requeridas para uma posição identificada
 - c) Descrever e concordar em metas e objectivos para a experiência de trabalho
 - d) Preparar a experiência de trabalho através da reunião de informação essencial.
 - e) Reunir com o empregador e confirmar claramente e correctamente todos os preparativos para a experiência de trabalho.
-

Contexto de Aplicação

Qualidades e habilidades:

Qualidades: Habilidades pessoais e interpessoais, habilidades práticas

Metas e objectivos:

Um mínimo de 3 metas e 1 objectivo

Informação essencial:

Datas, horário de trabalho, contrato inicial, localização, requisitos particulares do local de trabalho.

Evidências Requeridas:

Escritas / Oraís:

Os estudantes podem claramente actualizar as qualidades e habilidades através de auto-avaliação e podem estabelecer objectivos pessoais realistas.

Demonstração:

Os estudantes são capazes de confirmar os preparativos para a posição da experiência de trabalho com o empregador.

TÍTULO DO MÓDULO: LEVAR A CABO UMA EXPERIÊNCIA DE TRABALHO

Resultado de Aprendizagem 2: Realizar as tarefas da experiência de trabalho planeadas

CrITÉRIOS de Desempenho

- a) Estabelecer os padrões esperados a serem atingidos
 - b) Realizar as tarefas alocadas de uma forma profissional de acordo com os padrões esperados.
 - c) Observar os requisitos de saúde, segurança e higiene em todos os momentos.
 - d) Demonstrar a capacidade de lidar com situações imprevistas.
-

Contexto de Aplicação

Padrões esperados:

Tempos de presença, vestuário apropriado, regras na utilização de equipamento, apresentação do produto final.

Situações inesperadas:

Reclamações de clientes, falta de produtos /produção disponível, carga de trabalho extra

Evidências Requeridas:

Demonstração:

Os estudantes são capazes de realizar as tarefas alocadas durante a experiência de trabalho e lidar com situações inesperadas.

TÍTULO DO MÓDULO: LEVAR A CABO UMA EXPERIÊNCIA DE TRABALHO

Resultado de Aprendizagem 3: Contribuir para a organização

Critérios de Desempenho

- a) Observar atentamente as práticas de trabalho colocando questões quando for relevante.
 - b) Ouvir atentamente as instruções, aceitando-as de uma forma positiva.
 - c) Trabalhar eficazmente como indivíduo.
 - d) Trabalhar eficazmente como membro de uma equipa.
 - e) Modificar apropriadamente o comportamento de forma a corresponder às necessidades de diferentes situações.
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho

Evidências Requeridas*Demonstração:*

O Contexto de Aplicação para este Elemento de Competência está totalmente expresso nos Critérios de Desempenho

TÍTULO DO MÓDULO: LEVAR A CABO UMA EXPERIÊNCIA DE TRABALHO

Resultado de Aprendizagem 4: Avaliar a experiência de trabalho

Critérios de Desempenho

- a) Determinar o progresso feito em direcção aos objectivos definidos.
 - b) Analisar as habilidades desenvolvidas durante a experiência de trabalho.
 - c) Avaliar a localização da experiência de trabalho.
 - d) Desenvolver objectivos pessoais, sociais e profissionais futuros.
-

Contexto de Aplicação

O Contexto de Aplicação para este Resultado de Aprendizagem está expresso na totalidade nos Critérios de Desempenho

Evidências Requeridas

Escritas / Orais:

Os estudantes devem produzir um relatório detalhando o progresso realizado durante a experiência de trabalho e desenvolver objectivos futuros realistas.

TÍTULO DO MÓDULO: LEVAR A CABO UMA EXPERIÊNCIA DE TRABALHO**NOTAS DE SUPORTE**

Esta parte da descrição do módulo serve de orientação. No entanto, os docentes devem usar estas notas de suporte aquando da elaboração dos materiais de ensino e aprendizagem e dos instrumentos de avaliação.

Horas Normativas de Aprendizagem:

O Programa Integrado de Reforma da Educação Profissional (PIREP) aloca um tempo normativo de aprendizagem a um módulo na base do tempo estimado para o estudante alcançar os níveis estabelecidos, cujo ponto de partida é o definido nos Requisitos de Entrada. O tempo normativo de aprendizagem para este módulo é de **160** horas. O tempo normativo de aprendizagem deve ser tido apenas como uma recomendação no desenho e calendarização de programas de formação.

Propósito

É esperado que este módulo desenvolva no estudante a consciência das realidades de trabalhar nos sectores da hotelaria e turismo. As habilidades desempenhadas a este nível devem reflectir a experiência obtida no Nível 3 e na conclusão dos Módulos do 1º semestre do Nível 4.

Este módulo vai tentar, não só corresponder às necessidades técnicas dos estudantes para terem um bom desempenho a este nível, mas também, melhorar as competências num conjunto de capacidades e qualidades pessoais.

Conteúdo / Contexto:

Correspondente aos resultados da aprendizagem 1 – 4

Propostas para a realização deste módulo

16 Créditos = 160 Horas normativas

Actualmente estão programadas no calendário 2 horas formais por semana

Estas 2 horas devem ser utilizadas para o leccionamento e avaliação de:

Resultado de Aprendizagem 1: Desenvolver as habilidades de preparação para o trabalho, incluindo actualizar o CV e definir novas metas e objectivos. Semanas sugeridas 20 – 25e

Resultado de Aprendizagem 4: Avaliar a experiência de trabalho Semanas sugeridas 35 – 37.

As restantes 142 horas devem ser empregues fora da escola, no vínculo laboral.

É sugerido que durante as semanas 20 – 28 os estudantes devem realizar um programa de orientação no vínculo laboral que NÃO seja avaliado formalmente por ninguém. A esta tarefa devem ser alocadas um mínimo de 3 horas por semana.

Entre as semanas 28 e 38, os estudantes devem realizar as suas experiências de trabalho que serão avaliadas. A experiência de trabalho deve ter um mínimo de 8 horas por semana, a ser acordado / organizado entre o empregador e o estudante.

Devem ser realizadas observações pelo empregador / supervisor numa base diária regular. Esta observação diária não tem de ser registada formalmente numa lista de verificação de observação, mas o empregador / supervisor deve fazer o registo formalmente numa base semanal, em consulta com o estudante.

Os docentes devem realizar observações formais de cada estudante em pelo menos 3 ocasiões durante o vínculo laboral. Este aspecto vai servir 2 propósitos:

- Monitorizar o desempenho do estudante com os empregadores
- Avaliar formalmente o desempenho do estudante

20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37

As células a vermelho indicam o ensino / avaliação para os Resultados de Aprendizagem 1 e 4.

As células a azul claro indicam a orientação para o trabalho

As células a azul-escuro indicam a experiência de trabalho avaliável

Este módulo mantém um equilíbrio entre o que é educacionalmente desejável e a realidade da sala de aula e cria situações e actividades através das quais se podem desenvolver as competências relacionadas com os resultados.

Este módulo deve criar oportunidades para:

Resultado de Aprendizagem 1:

Ao leccionar este Resultado de Aprendizagem, os estudantes devem ser encorajados a actualizar o seu CV, detalhando as suas qualidades e habilidades pessoais actuais, reflectindo as suas experiências de trabalho anteriores realizadas para o Nível Médio 3. Os estudantes devem ser guiados na actualização deste documento. Devem ser encorajados a serem honestos nas suas afirmações, demonstrando ao mesmo tempo as suas habilidades para operar eficazmente no sector.

A negociação de metas e objectivos individuais é central para o desenvolvimento de colocações adequadas em experiências de trabalho. É da responsabilidade dos docentes manter uma base de dados / lista de estabelecimentos adequados, dispostos a oferecer experiências de trabalho valiosas. Para este efeito é essencial desenvolver boas relações com uma variedade de empregadores de entre todo o espectro de estabelecimentos. Esta lista / base de dados deve ser partilhada com todos os membros das equipas de docentes. Este aspecto vai garantir uma maior disseminação da pressão exercida no sector e encorajar a sua total participação na qualificação.

Os docentes devem fornecer a cada estudante uma lista de verificação para informar as suas discussões sobre os preparativos para a experiência de trabalho. Pode ser aconselhada a realização de entrevistas simuladas, preferivelmente com potenciais empregadores, mas, não sendo possível, com outro membro da equipa de docentes, de forma a permitir que os estudantes pratiquem as suas habilidades de negociação.

Os empregadores devem ser informados pelo docente acerca do que será esperado deles em termos de relatório e / ou preenchimento da lista de verificação de observação e sobre os tipos e níveis de habilidades que é esperado que o estudante realize a este nível.

Resultado de Aprendizagem 2:

Este Resultado de Aprendizagem será efectuado no estabelecimento escolhido / alocado. No entanto, de forma a preparar os estudantes, os docentes devem discutir a variedade de tarefas que poderão ser esperadas deles e o seu nível de independência e responsabilidade. Ao negociar as suas condições individuais para a experiência de trabalho, poderá ser útil convidar os empregadores para a sala de aula para discutir as suas expectativas em relação aos estudantes.

Ao abordar as situações inesperadas, deve ser feita referencia ao Módulo realizado anteriormente que identifica e pratica estratégias para lidar com estas. Este aspecto deve reflectir o grau de independência e habilidade para trabalhar individualmente.

Os empregadores devem estar totalmente comprometidos / envolvidos no desenvolvimento das listas de verificação necessárias, a serem seguidas e preenchidas durante a experiência de trabalho, de forma a fornecer evidências suficientes do desempenho.

Os estudantes devem ser encorajados a preencher um diário completo de actividades, relacionando cada actividade com as metas e objectivos que estabeleceram para si próprios. A este nível os estudantes devem ser mais avaliativos e auto-reflectivos na experiência de trabalho.

Resultado de Aprendizagem 3:

Este Resultado de Aprendizagem será efectuado no estabelecimento escolhido / alocado. No entanto, de forma a preparar os estudantes, os docentes devem discutir a variedade de métodos para observar, ouvir, pedir conselhos, trabalhar em equipa e modificar o comportamento que poderá ser esperado deles. Deve ser feita referência aos Módulos de Competências Genéricas que abordam directamente estes assuntos. Ao negociar as suas condições individuais para a experiência de trabalho, poderá ser útil convidar os empregadores para a sala de aula para discutir as suas expectativas em relação aos estudantes.

Os estudantes devem ser encorajados a preencher um diário completo de actividades, relacionando cada actividade com as metas e objectivos que estabeleceram para si próprios. A este nível os estudantes devem ser mais avaliativos e auto-reflectivos na experiência de trabalho.

Resultado de Aprendizagem 4:

Utilizando os diários de actividades preenchidos os estudantes devem rever o seu progresso para atingir as metas e objectivos. Quaisquer lacunas identificadas devem ser evidenciadas e deve ser construído um plano para atingir estes objectivos de forma alternativa.

Neste ponto os docentes devem discutir, com os alunos individualmente, os relatórios recebidos dos empregadores de forma a ajudar e a apoiar o processo de revisão. Este aspecto deve também auxiliar a desenvolver objectivos pessoais, sociais e profissionais futuros.

Devem ser entregues modelos de relatórios aos estudantes e estes devem entregar uma cópia de rascunho para comentários antes de entregar a cópia final para fins de avaliação. Os docentes devem rever e criticar construtivamente o primeiro e segundo rascunho. Ao avaliar a experiência de trabalho os estudantes devem ser encorajados a avaliar em termos de:

- Capacidade de desempenhar as tarefas adequadas a este nível
- Existência de oportunidades para o próprio desenvolvimento
- Apoio disponibilizado pelo empregador / supervisor directo
- Colocação recomendada para utilização futura

No final deste processo, os estudantes devem ser encorajados a definir novas metas e objectivos realistas para si próprios em termos de objectivos pessoais, sociais e profissionais futuros.

Abordagens para Gerar Evidências

A aprendizagem e ensino em DESENVOLVER HABILIDADES DE EXPERIÊNCIA DE TRABALHO deve ser activa e centrado no estudante. É pretendido que este módulo assente fortemente em actividades práticas num ambiente de

trabalho realista. É sugerido que os conhecimentos subjacentes sejam abordados antes de quaisquer demonstrações, permitindo deste modo que o estudante pesquise alguma informação relevante. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades que irão conter os elementos das Habilidades Genéricas. O estudante deverá ter a oportunidade de planear e tomar decisões, mostrar iniciativa e independência e de trabalhar cooperativamente em grupos. A apresentação das actividades deve garantir que o estudante perceba claramente a natureza e o propósito do trabalho.

Os grupos de ensino deverão ser pequenos o suficiente de forma a permitir que as actividades práticas envolvidas garantam o envolvimento do estudante como indivíduo e como membro do grupo, ambas oferecendo tanto oportunidades de sucesso como risco de falhar. A criação de oportunidades para o estudante, colegas e instrutores/docentes refazerem, reverem e avaliarem deve ser vista como uma característica essencial de todas as actividades formativas. O estudante irá desempenhar um vasto conjunto de tarefas e actividades relacionadas com os Critérios de Desempenho que irão abranger o Âmbito de Aplicação. As tarefas e actividades realizadas deverão fornecer oportunidades para o desenvolvimento de habilidades em situações práticas realistas.

Durante os exercícios práticos, o trabalho individual deve ser encorajado pois este dá ao estudante experiência prática e oportunidade de ser responsável e responsabilizado pelas suas acções, e ajuda a desenvolver uma atitude de produtividade em situações profissionais. No entanto, o trabalho realizado pelo estudante como membro de um grupo deve também ser identificado com o estudante como indivíduo.

Abordagem da Avaliação

Os métodos de avaliação utilizados devem encorajar o estudante a demonstrar os seus conhecimentos e opiniões, através de exercícios e tarefas práticas, de forma a gerar evidências que abranjam os Critérios de Desempenho e todo o Contexto de Aplicação para cada um dos Resultados de Aprendizagem.

Resultado de Aprendizagem 1:

Os Critérios de Desempenho a), b) e c) devem ser avaliados utilizando o trabalho do estudante realizado na aula, utilizando modelos fornecidos pelo docente. Estes modelos devem incluir um CV salientando os pontos fortes e fracos e metas e objectivos.

O Critério de Desempenho d) deve ser avaliado utilizando a informação essencial reunida na preparação para o emprego

O Critério de Desempenho e) deve ser avaliado utilizando uma lista de verificação de observação durante a reunião de negociação / finalização.

Resultados de Aprendizagem 2 e 3:

Estes Resultados de Aprendizagem devem ser avaliados através de uma lista de verificação de observação simples a ser preenchida pelo empregador durante a experiência de trabalho.

Esta pode ser apoiada por um relatório do empregador e / ou colegas de trabalho, para o qual a escola deve fornecer um modelo simples. Este relatório não deverá ter mais de 1000 palavras.

Os docentes devem também realizar observações formais no local de trabalho durante um mínimo de **três (3)** ocasiões, reunindo evidências através de uma lista de verificação de observação.

Resultado de Aprendizagem 4:

Os Critérios de Desempenho a), b) e c) devem ser avaliados utilizando um relatório entregue pelo estudante, o qual deve incorporar detalhes do diário de trabalho mantido ao longo do tempo da experiência de trabalho. O estudante deve também incorporar os objectivos pessoais, sociais e profissionais futuros definidos, incluindo uma razão lógica para estas decisões. Este relatório deve ser entregue utilizando modelos fornecidos pelo docente e não deverá ter mais de 1000 palavras.

Progressão

Este módulo é parte de um conjunto desenvolvido, que na totalidade compõem os módulos obrigatórios da qualificação de Nível 4. Perspectiva-se que os estudantes possam progredir para as qualificações de Nível 5 ou entrar no mercado de trabalho.

Bibliografia

1.

A lista acima apresentada é apenas uma sugestão devendo ser considerados todos os materiais referenciados apropriados.

Necessidades especiais

Em certos casos, poderão ser propostas modificações às evidências requeridas para certificação. Em todos os casos, as modificações estarão sujeitas a uma pré-aprovação.

© Direitos de Autor ANEP 2016

Esta publicação poderá ser reproduzida, na totalidade ou em parte, para propósitos educacionais, garantindo que:

- i. Da sua reprodução não seja gerado nenhum lucro;
- ii. Caso seja reproduzida em parte, a fonte deverá ser mencionada.