



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA CAPARICA

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

CURSO: CURSO PROFISSIONAL RESTBAR

DISCIPLINA: TEC ALIMENTAR (1 E 2 ANO)



TEMAS ORGANIZADORES (CONTEÚDOS DE APRENDIZAGEM)	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS/ÁREAS DE COMPETÊNCIA DO PERFIL DO ALUNO TENDO COMO BASE O CATÁLOGO NACIONAL DE QUALIFICAÇÕES (CONHECIMENTOS/CAPACIDADES/ATITUDES)		
8259-Princípios de nutrição e dietética 7731-Higiene e segurança alimentar na restauração 8211-Higiene e segurança no trabalho na restauração 8329-Restauração informação turística 8337-Vinhos de Portugal e do mundo	<ul style="list-style-type: none">• Desenvolver o espírito de trabalho em equipa e as relações interpessoais.• Reconhecer os princípios da nutrição e alimentação• Classificar os constituintes alimentares.• Aplicar princípios de nutrição e dietética em ementas.• Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.• Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos - nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.• Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.• Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.• Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.• Definir o conceito de visitante. Identificar os diferentes tipos de visitantes. Identificar as tendências e produtos turísticos. Prestar informações de carácter turístico.• Caracterizar os diversos vinhos produzidos em Portugal.• Caracterizar os principais vinhos originários de outros países/regiões produtores mundiais de referência.	<p>Compreender os procedimentos, técnicas e conceitos e aplicá-los em conformidade com as normas de higiene, saúde e segurança no trabalho;</p> <p>Desenvolver a capacidade de resolver problemas na área de restauração; Adquirir o vocabulário e linguagem próprios do Serviço de Restauração;</p> <p>Desenvolver o interesse pela restauração/gastronomia e valorizar o seu papel na promoção de Portugal como destino turístico, impulsionando a sustentabilidade de outros setores económicos;</p> <p>Estimular a confiança nas suas capacidades e conhecimentos técnicos e a capacidade de analisar o desempenho do seu próprio trabalho e ajustar a sua aprendizagem com o objetivo de colmatar eventuais falhas;</p> <p>Desenvolver a persistência e a autonomia em lidar com situações novas em contexto de trabalho;</p> <p>Incentivar o trabalho em equipa, espírito de entreatajuda e o respeito mútuo.</p>	<p>Participativo/ Colaborador/Cooperante</p> <p>Responsável/ Autónimo</p> <p>Sabedor/ Culto/ Informado</p> <p>Crítico/Analítico</p> <p>Indagador/ Investigador</p> <p>Respeitador da diferença/ do outro</p> <p>Sistematizador/ Organizador</p> <p>Questionador</p> <p>Cuidador de si e do outro</p> <p>Conhecedor/sabedor/ culto/informado</p> <p>Criativo</p> <p>Autoavaliador/Heteroavaliador (transversal às áreas)</p>

Os instrumentos de avaliação serão diversificados e aplicados de acordo com cada um dos temas a desenvolver em TIC e o perfil das turmas. O professor pode utilizar qualquer um deles para a avaliação sumativa ou apenas com carácter formativo, dependendo do perfil e do desempenho de cada turma.

Para cada instrumento de avaliação sumativa deve atribuir-se uma classificação, de acordo com os níveis de desempenho do Perfil de Aprendizagens Específicas da disciplina.

Os conhecimentos e capacidades (com uma ponderação de 60%) as atitudes (com uma ponderação de 40%), com exceção das fichas de avaliação e questões de aula, que será atribuída classificação apenas nos conhecimentos e capacidades (100%).

Instrumentos de Avaliação	Ponderação dos Instrumentos na Avaliação Sumativa
Testes sumativos Fichas de avaliação Questões de aula	60%
Tarefas de Investigação Atividades Individuais ou de Grupo Trabalhos Individuais ou de Grupo* Execução de trabalhos individuais ou de grupo Portefólio	40%