

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Departamento	Curso/Disciplina	Ano letivo
<i>Ciências Sociais e Humanas</i>	<i>Tecnologia Alimentar</i>	

Domínio Peso	Aprendizagens Específicas	Descritores de Desempenho *	Instrumentos de avaliação
Aquisição e compreensão de conhecimentos 20%	<p>Reconhecer os princípios de nutrição e dietética e as normas de saúde e segurança no exercício das profissões da restauração;</p> <p>Compreender o enquadramento político e normativo do turismo inclusivo;</p> <p>Identificar as diferentes limitações em clientes com necessidades especiais;</p> <p>Identificar normas e procedimentos de higiene alimentar e de segurança no trabalho;</p> <p>Consultar/Interpretar manuais, normas e regulamentos técnicos no âmbito dos conteúdos de cada UFCD;</p> <p>Compreender e reconhecer a sinalética, os riscos e perigos no exercício das funções.</p>	<p>Conhecedor / sabedor / informado</p> <p>Criativo</p> <p>Participativo/ colaborador</p> <p>Responsável/ autónomo</p> <p>Respeitador da diferença/</p>	<p>Testes</p> <p>Trabalhos de aula/pesquisa</p> <p>Participação oral</p> <p>Grelhas de Observação</p> <p>Trabalhos práticos</p> <p>Relatório de atividades</p>

Domínio Peso	Aprendizagens Específicas	Descritores de Desempenho *	Instrumentos de avaliação
Aplicação de conhecimentos 30%	<p>Manipular/manusear materiais, equipamentos, utensílios e matérias-primas respeitando as normas de higiene pessoal, alimentar e de segurança;</p> <p>Gerir recursos de forma responsável;</p> <p>Aplicar princípios de nutrição e dietética e os procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional e as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos;</p> <p>Mostrar perseverança e resiliência de forma a encontrar soluções que permitam ultrapassar as dificuldades que vão surgindo.</p>	<p>do outro</p> <p>Indagador/ Investigador</p> <p>Sistematizador/ organizador</p> <p>Comunicador</p>	
Avaliação/Reflexão 25%	<p>Prestar um serviço de qualidade com vista à satisfação das necessidades específicas de cada cliente;</p> <p>Analisar os resultados das atividades desenvolvidas no sentido de uma melhoria continua;</p> <p>Adequar o serviço ao cliente indo ao encontro das necessidades específicas emergentes e tendências alimentares.</p>		

Domínio Peso	Aprendizagens Específicas	Descritores de Desempenho *	Instrumentos de avaliação
Apresentação/Comunicação 25%	Utilizar as TIC; Acolher e relacionar-se com o cliente com necessidades especiais; Aplicar corretamente a linguagem técnica e adotar uma imagem e postura corretas; Apresentar os resultados ao professor e/ou à turma, utilizando corretamente linguagem técnica oral e escrita; Incrementar o princípio da melhoria contínua de forma a concretizar as atividades propostas; Desenvolver a capacidade de analisar o trabalho e regular a sua aprendizagem.		

DESCRITORES DE DESEMPENHO

ANO DE FORMAÇÃO	MÓDULOS/UFCD	Ano letivo
10.º, 11.º, 12.º	Todas as UFCD	

Nível / Domínios	MUITO BOM (20 - 17,5)	BOM (17,4 - 13,5)	SUFICIENTE (13,4 - 9,5)	INSUFICIENTE (9,4 - 6,5)	MUITO INSUFICIENTE (6,4 - 0)
Aquisição e compreensão de conhecimentos	<p>Reconhece sempre os princípios de nutrição e dietética e as normas de saúde e segurança no exercício das profissões da restauração</p> <p>Compreende sempre o enquadramento político e normativo do turismo inclusivo</p> <p>Identifica sempre as diferentes limitações em clientes com necessidades especiais</p> <p>Identifica sempre normas e procedimentos de higiene alimentar e de segurança no trabalho</p> <p>Consulta/interpreta sempre manuais, normas e regulamentos técnicos no</p>		<p>Reconhece, algumas vezes, os princípios de nutrição e dietética e as normas de saúde e segurança no exercício das profissões da restauração</p> <p>Compreende, algumas vezes, o enquadramento político e normativo do turismo inclusivo</p> <p>Identifica, algumas vezes, as diferentes limitações em clientes com necessidades especiais</p> <p>Identifica, algumas vezes, normas e procedimentos de higiene alimentar e de segurança no trabalho</p> <p>Consulta/interpreta, algumas vezes, manuais, normas e regulamentos técnicos no</p>		<p>Não reconhece os princípios de nutrição e dietética nem as normas de saúde e segurança no exercício das profissões da restauração</p> <p>Não compreende o enquadramento político e normativo do turismo inclusivo</p> <p>Não identifica as diferentes limitações em clientes com necessidades especiais</p> <p>Não identifica normas e procedimentos de higiene alimentar nem de segurança no trabalho</p> <p>Não consulta/interpreta manuais, normas e regulamentos técnicos no âmbito dos conteúdos de cada UFCD</p>

Cofinanciado por:



Escola Sede: ESCOLA SECUNDÁRIA MARQUES de CASTILHO | Código: 161962

Largo Dr. António Breda, 3750-106 Águeda | T:234 600 540 | F: 234 601 166

NIF: 600085716 | geral@esmcastilho.pt | www.esmcastilho.pt

Nível / Domínios	MUITO BOM (20 - 17,5)	BOM (17,4 - 13,5)	SUFICIENTE (13,4 - 9,5)	INSUFICIENTE (9,4 - 6,5)	MUITO INSUFICIENTE (6,4 - 0)
	âmbito dos conteúdos de cada UFCD		âmbito dos conteúdos de cada UFCD		
Aplicação de conhecimentos	<p>Manipula/manuseia sempre todos os materiais, equipamentos, utensílios e matérias-primas respeitando as normas de higiene e de segurança</p> <p>Gere sempre todos os recursos de forma responsável</p> <p>Aplica sempre todos os princípios de nutrição e dietética e as normas de saúde e segurança no exercício das profissões da restauração</p> <p>Aplica sempre todos os conhecimentos técnicos aprendidos para resolver os problemas individualmente ou em equipa, respeitando as opiniões de outros</p> <p>Mostra, sempre, perseverança e resiliência para encontrar soluções e ultrapassar as dificuldades</p>		<p>Manipula/manuseia, algumas vezes, os materiais, equipamentos, utensílios e matérias-primas respeitando as normas de higiene e de segurança</p> <p>Gere, algumas vezes, os recursos de forma responsável</p> <p>Aplica, algumas vezes, os princípios de nutrição e dietética e as normas de saúde e segurança no exercício das profissões da restauração</p> <p>Aplica, algumas vezes, os conhecimentos técnicos aprendidos para resolver os problemas individualmente ou em equipa, respeitando as opiniões de outros</p> <p>Mostra, algumas vezes, perseverança e resiliência para encontrar soluções e ultrapassar as dificuldades</p>		<p>Não manipula/manuseia materiais, equipamentos, utensílios e matérias-primas respeitando as normas de higiene e de segurança</p> <p>Não gere recursos</p> <p>Não aplica princípios de nutrição e dietética e as normas de saúde e segurança no exercício das profissões da restauração</p> <p>Não aplica os conhecimentos técnicos aprendidos para resolver os problemas individualmente ou em equipa, respeitando as opiniões de outros</p> <p>Não mostra perseverança nem resiliência de forma a encontrar soluções que permitam ultrapassar as dificuldades que vão surgindo</p>

Cofinanciado por:



Escola Sede: ESCOLA SECUNDÁRIA MARQUES de CASTILHO | Código: 161962

Largo Dr. António Breda, 3750-106 Águeda | T:234 600 540 | F: 234 601 166

NIF: 600085716 | geral@esmcastilho.pt | www.esmcastilho.pt

Nível / Domínios	MUITO BOM (20 - 17,5)	BOM (17,4 - 13,5)	SUFICIENTE (13,4 - 9,5)	INSUFICIENTE (9,4 - 6,5)	MUITO INSUFICIENTE (6,4 - 0)
	que vão surgindo		que vão surgindo		
Avaliação/ Reflexão	<p>Presta, sempre, um excelente serviço com vista à satisfação das necessidades específicas de cada cliente</p> <p>Analisa detalhada e corretamente os resultados das atividades desenvolvidas no sentido de uma melhoria continua</p> <p>Adequa sempre o serviço ao cliente indo ao encontro das necessidades específicas emergentes e tendências alimentares</p>		<p>Presta, algumas vezes, serviço de qualidade com vista à satisfação das necessidades específicas de cada cliente</p> <p>Analisa, algumas vezes, os resultados das atividades desenvolvidas no sentido de uma melhoria continua</p> <p>Adequa, algumas vezes, o serviço ao cliente indo ao encontro das necessidades específicas emergentes e tendências alimentares</p>		<p>Não presta um serviço de qualidade com vista à satisfação das necessidades específicas de cada cliente</p> <p>Não analisa os resultados das atividades desenvolvidas no sentido de uma melhoria continua</p> <p>Não adequa o serviço ao cliente indo ao encontro das necessidades específicas emergentes e tendências alimentares</p>
Apresentação/ Comunicação	<p>Recorre, sempre, às tecnologias da informação e comunicação (TIC)</p> <p>Acolhe e relaciona-se com o cliente com necessidades especiais sempre de forma correta</p> <p>Aplica sempre corretamente a linguagem técnica e adota sempre uma imagem e</p>		<p>Recorre, algumas vezes, às tecnologias da informação e comunicação (TIC)</p> <p>Acolhe e relaciona-se com o cliente com necessidades especiais sempre de forma satisfatória</p> <p>Aplica, algumas vezes, a linguagem técnica e adota, algumas vezes, uma imagem</p>		<p>Não recorre às tecnologias da informação e comunicação (TIC)</p> <p>Não acolhe e não se relaciona com o cliente com necessidades especiais</p> <p>Não aplica a linguagem técnica nem adota uma imagem e postura corretas</p> <p>Não apresenta os resultados</p>

Nível / Domínios	MUITO BOM (20 - 17,5)	BOM (17,4 - 13,5)	SUFICIENTE (13,4 - 9,5)	INSUFICIENTE (9,4 - 6,5)	MUITO INSUFICIENTE (6,4 - 0)
	<p>postura corretas</p> <p>Apresenta sempre os resultados ao professor e/ou à turma, utilizando corretamente linguagem técnica oral e escrita</p> <p>Incrementa sempre o princípio da melhoria contínua de forma a concretizar as atividades propostas</p> <p>Desenvolve, sempre, a capacidade de analisar o trabalho e regula a sua aprendizagem</p>		<p>e postura corretas</p> <p>Apresenta, algumas vezes, os resultados ao professor e/ou à turma, utilizando linguagem técnica oral e escrita</p> <p>Incrementa, algumas vezes, o princípio da melhoria contínua de forma a concretizar as atividades propostas</p> <p>Desenvolve, algumas vezes, a capacidade de analisar o trabalho e regula a sua aprendizagem</p>		<p>ao professor e/ou à turma</p> <p>Não incrementa o princípio da melhoria contínua de forma a concretizar as atividades propostas</p> <p>Não desenvolve a capacidade de analisar o trabalho nem regula a sua aprendizagem</p>

Cofinanciado por:



Escola Sede: ESCOLA SECUNDÁRIA MARQUES de CASTILHO | Código: 161962

Largo Dr. António Breda, 3750-106 Águeda | T:234 600 540 | F: 234 601 166

NIF: 600085716 | geral@esmcastilho.pt | www.esmcastilho.pt

(*) ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PERFIL DOS ALUNOS			(*)VALORES	
A - Linguagens e textos	E - Relacionamento interpessoal	I - Saber científico, técnico e tecnológico	1 - Responsabilidade e integridade	4 - Cidadania e participação
B - Informação e comunicação	F - Desenvolvimento pessoal e autonomia	J - Consciência e domínio do corpo	2 - Excelência e exigência	5 - Liberdade
C - Raciocínio e resolução de problemas	G - Bem-estar, saúde e ambiente		3 - Curiosidade, reflexão e inovação	
D - Pensamento crítico e pensamento criativo	H - Sensibilidade estética e artística			