

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar

1º Ano / Higiene e Segurança

COMPONENTE DA FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

No final da disciplina os alunos deverão ter adquirido conhecimentos, procedimentos e atitudes que lhe permitam:

- Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.
- Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos.
- Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.
- Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.

DOMINIO	APRENDIZAGENS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/ TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO	
				PARCIAL	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos. Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos. Identificar as normas de conservação no armazenamento. Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações. Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.	A, B, C, D, F, G, I, J	Testagem - Teste ou prova prática (1 por UFCD) Análise de conteúdo - Trabalho (1 por UFCD)	50%	75%
	8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração. Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos. Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração. Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.	A, B, C, E, F, G, I, J	Testagem - Teste ou prova prática (1 por UFCD) Análise de conteúdo - Trabalho (1 por UFCD)	50%	75%

	<p>8598 - Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego Definir os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem. Identificar competências adquiridas ao longo da vida. Explicar a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade. Identificar as competências transversais valorizadas pelos empregadores. Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego. Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. Identificar e selecionar anúncios de emprego. Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas. Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.</p>	A, B, C, E, F, G, I, J	Testagem - Teste ou prova prática (1 por UFCD) Análise de conteúdo - Trabalho (1 por UFCD)	50%	75%
DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL	<ul style="list-style-type: none"> ● Participação. (6%) ● Autonomia. (6%) ● Responsabilidade. (7%) ● Cooperação. (6%) 	A, B, C, D, E, F, G, H, I	- Observação direta - Grelhas de observação (1 por UFCD)	25%	

Áreas de Competências do Perfil dos Alunos (ACPA):

A Linguagens e textos
B Informação e comunicação
C Raciocínio e resolução de problemas
D Pensamento crítico e pensamento criativo
E Relacionamento interpessoal

F Desenvolvimento pessoal e autonomia;
G Bem-estar, saúde e ambiente
H Sensibilidade estética e artística
I Saber científico, técnico e tecnológico
J Consciência e domínio do corpo

DIMENSÃO DA AVALIAÇÃO - CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO

DESCRITORES DE DESEMPENHO

18 a 20 valores	14 a 17 valores	10 a 13 valores	7 a 9 valores	1 a 6 valores
<p>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração Identifica plenamente os procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos. Identifica as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos. Identifica todas as normas de conservação no armazenamento. Reconhece perfeitamente a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/ equipamentos e instalações. Reconhece a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar. Reconhece plenamente a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego. Identifica plenamente e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. Aplica plenamente as regras de elaboração de um curriculum vitae. Identifica e selecionar anúncios de emprego. Reconhece plenamente a importância das candidaturas espontâneas. Identifica plenamente e adequa os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração Identifica procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos. Identifica as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos. Identifica as normas de conservação no armazenamento. Reconhece a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/ equipamentos e instalações. Reconhece a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar. Reconhece a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego. Identifica e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. Aplica as regras de elaboração de um curriculum vitae. Identifica e selecionar anúncios de emprego. Reconhece a importância das candidaturas espontâneas. Identifica e adequa os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração Não identifica procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos. Identifica as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos. Não identifica as normas de conservação no armazenamento. Não reconhece a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/ equipamentos e instalações. Não reconhece a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar. Não reconhece a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego. Não identifica e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. Não aplica as regras de elaboração de um curriculum vitae. Não identifica e selecionar anúncios de emprego. Não reconhece a importância das candidaturas espontâneas. Não identifica e adequa os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.</p>

<p>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</p> <p>Identifica plenamente as normas e procedimentos de segurança na restauração.</p> <p>Aplica plenamente as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.</p> <p>Reconhece plenamente a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.</p> <p>Aplica plenamente procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.</p> <p>8598 - Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego</p> <p>Define plenamente os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.</p> <p>Identifica plenamente competências adquiridas ao longo da vida.</p> <p>Explica plenamente a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.</p> <p>Identifica plenamente as competências transversais valorizadas pelos empregadores.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</p> <p>Identifica as normas e procedimentos de segurança na restauração.</p> <p>Aplica as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.</p> <p>Reconhece a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.</p> <p>Aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.</p> <p>8598 - Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego</p> <p>Define os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.</p> <p>Identifica competências adquiridas ao longo da vida.</p> <p>Explica a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.</p> <p>Identifica as competências transversais valorizadas pelos empregadores.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</p> <p>Não identifica as normas e procedimentos de segurança na restauração.</p> <p>Não aplica as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.</p> <p>Não reconhece a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.</p> <p>Não aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.</p> <p>8598 - Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego</p> <p>Não define os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.</p> <p>Não identifica competências adquiridas ao longo da vida.</p> <p>Não explica a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.</p> <p>Não identifica as competências transversais valorizadas pelos empregadores.</p>
---	-------------------------	---	-------------------------	---