

## 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	Cognitivo	<b>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração</b> 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%   25%	75%
		<b>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</b> 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%   25%	75%

		<b>8598 - Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego</b> 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.	A, B, C, E, F, G, I, J	Testagem - Teste ou prova prática (1 por UFCD)	50%	75%
DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participação. (6%)</li> <li>• Autonomia. (6%)</li> <li>• Responsabilidade. (7%)</li> <li>• Cooperação. (6%)</li> </ul>		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><b>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração</b>  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 desinfecção 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>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração</b>  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 desinfecção 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>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>7731 - Higiene e Segurança Alimentar na restauração</b>  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 desinfecção 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><b>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</b>  Identifica plenamente as normas e procedimentos de segurança na restauração. Aplica plenamente as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.  Reconhece plenamente a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.  Aplica plenamente procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.</p> <p><b>8598 - Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego</b>  Define plenamente os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.  Identifica plenamente competências adquiridas ao longo da vida.  Explica plenamente a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.  Identifica plenamente as competências transversais valorizadas pelos empregadores.</p>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</b>  Identifica as normas e procedimentos de segurança na restauração.  Aplica as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.  Reconhece a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.  Aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.</p> <p><b>8598 - Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego</b>  Define os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.  Identifica competências adquiridas ao longo da vida.  Explica a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.  Identifica as competências transversais valorizadas pelos empregadores.</p>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>8211 - Higiene e Segurança no Trabalho na restauração</b>  Não identifica as normas e procedimentos de segurança na restauração.  Não aplica as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.  Não reconhece a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.  Não aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.</p> <p><b>8598 - Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego</b>  Não define os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.  Não identifica competências adquiridas ao longo da vida.  Não explica a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.  Não identifica as competências transversais valorizadas pelos empregadores.</p>
--	-------------------------	---	-------------------------	---