



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE MÉRTOLA
ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA DE SÃO SEBASTIÃO, MÉRTOLA
Curso Profissional de Técnico de Controlo de Qualidade Alimentar – 12^ºC

CURRÍCULO DA ÁREA TEMÁTICA QUÍMICA DOS ALIMENTOS/ UFCD 1718

TEMAS	HORAS/TEMPOS	PERÍODO DE APLICAÇÃO
1. Análises de rotina para os diferentes tipos de alimentos 2. Cálculos das determinações efetuadas 3. Cálculo para a determinação do valor calórico dos alimentos	50 horas = 67 aulas de 45 minutos	1 ^º /2 ^º /3 ^º Períodos

MATERIAL INDISPENSÁVEL PARA A DISCIPLINA

Manual, materiais fornecidos pelo professor, caderno diário, material de escrita (caneta, lapiseira, borracha, régua), bata, calculadora.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO – ENSINO PROFISSIONAL

Domínios	Instrumentos de avaliação	Ponderação por instrumento	Ponderação por domínio
Domínio Cognitivo e Procedimental	Fichas de avaliação	35%	80%
	Questões de aula	15%	
	Fichas de trabalho	5%	
	Desempenho na componente laboratorial	10%	
	Apresentações orais	15%	
	Trabalhos escritos		
	Trabalho desenvolvido no âmbito do DAC		
Domínio de Atitudes e Valores	Assiduidade	5%	20%
	Comportamento/Responsabilidade	5%	
	Participação/ Empenho e autonomia	5%	
	Relacionamento interpessoal/Cooperação e trabalho em equipa	5%	

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É contemplado, no mínimo, um momento de avaliação individual por unidade temática.

TOMADA DE CONHECIMENTO

Assinatura do Encarregado de Educação _____ Data ____/____/____