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

CURRÍCULO DA ÁREA TEMÁTICA GESTÃO E CONTROLO DA QUALIDADE ALIMENTAR 2/ UFCD 9554

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		25 horas = 34 aulas de 45 minutos	2º/3º 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 ___/___/_____