



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS GIL EANES

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA NA INDÚSTRIA ALIMENTAR

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE INDÚSTRIAS ALIMENTARES

CONHECIMENTOS/CAPACIDADES

DOMÍNIOS	COMPETÊNCIAS	PERCENTAGEM	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	PESO DOS INST. AVALIAÇÃO
Conhecimento	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Define e compreende termos/conceitos. ✗ Reconhece fenómenos e relaciona-os com as suas causas e consequências. ✗ Elabora lista de verificação com base em legislação em vigor. ✗ Reconhece não conformidade e sugere oportunidades de melhoria. 	70 %	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Testes. ✗ Fichas de trabalho. 	40%
Raciocínio	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Interpreta dados. ✗ Formula problemas/hipóteses. ✗ Planeia investigações. ✗ Mobiliza conceitos/conhecimentos. ✗ Interpreta e compreende legislação. ✗ Prevê e avalia resultados. 		<ul style="list-style-type: none"> ✗ Trabalhos individuais e de grupo. ✗ Trabalhos práticos e relatórios. 	30%
Comunicação	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Utiliza linguagem científica e tecnológica (oralmente e por escrito). ✗ Expõe ideias, defende e argumenta. 			

ATITUDES

ATITUDES	INDICADORES	PERCENTAGEM		INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO
Empenho/Interesse	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Realiza as tarefas propostas 	6%	30%	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Grelhas de registo de observação.
Responsabilidade	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Traz o material necessário ✗ É pontual 	12%		
Comportamento	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Não perturba o normal funcionamento das atividades 	12%		

Crítérios Aprovados em reunião do Departamento de Ciências Experimentais no dia 27 de novembro de 2017