



## AGRUPAMENTO DE ESCOLAS GIL EANES

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA:  
PROCESSAMENTO GERAL DOS ALIMENTOS

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

### ATITUDES

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

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