

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2022/2023

DEPARTAMENTO CURRICULAR: Escolha um item.

GRUPO DISCIPLINAR: 997

DISCIPLINA: Tecnologia alimentar

ANO: 2º

CURSO TÉCNICO DE: Cozinha/Pastelaria

DOMÍNIO	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO%	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
Conhecimento	Compreensão	30%	Identificar os princípios da alimentação racional. Caracterizar os constituintes alimentares e as suas funções. Analisar a rotulagem de alimentos e bebidas. Caracterizar os fatores determinantes do comportamento alimentar. Aplicar os princípios fundamentais da dietética na confeção dos diferentes tipos de dietas, tendo em consideração o valor calórico e nutricional dos alimentos. Aplicar as regras da nutrição e dietética na composição de ementas.	Grelhas de registo – valorização do trabalho do aluno em sala de aula Rubricas de avaliação Apresentações orais Trabalhos de projeto Testes Trabalhos de pesquisa
Resolução de problemas	Interpretação da informação Planeamento e execução Espírito crítico Criatividade	35%	Alimentação racional Constituintes alimentares Análise alimentar Comportamento alimentar Princípios fundamentais da dietética Tipos de dietas Tendências gastronómicas modernas Composição de ementas saudáveis	Pesquisa e seleção de informação Manuseamento de instrumentos/equipamentos Resolução de problemas Autoavaliação Actividades práticas individuais e/ou em

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2022/2023

DOMÍNIO	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO%	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
Comunicação	Comunicação verbal e não verbal	15%	- Revelar capacidade de iniciativa, criatividade, inovação, organização, responsabilidade e autonomia; - Revelar capacidade de participação, intervenção e aplicação de conhecimentos em diversos contextos e a novas situações; - Planificar estratégias de investigação e de pesquisa a realizar online;	pequenos grupos  Aplicar as técnicas de planeamento da produção e serviço  Cumprir as normas de higiene e segurança
	Capacidade de argumentação/sentido crítico			
Desenvolvimento pessoal e interpessoal	Responsabilidade	20	De acordo com o perfil de aprendizagens definido no referencial de avaliação do agrupamento	
	Autonomia			
	Autorregulação			
	Relacionamento interpessoal			