CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO DE TECNOLOGIA ALIMENTAR – ENSINO SECUNDÁRIO | CURSOS PROFISSIONAIS
ANO LETIVO 2026/2027

	DOMÍNIOS / DESCRITORES ESPECÍFICOS DA DISCIPLINA [1]	PONDERAÇÃO	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO [2]
DIMENSÃO DOS CONHECIMENTOS E CAPACIDADES	**D1 – Conhecimentos, capacidades e procedimentos técnicos** Adquire e mobiliza conhecimentos relacionados com a higiene, segurança, alimentação e nutrição. Compreende e aplica procedimentos técnicos adequados ao contexto da cozinha e pastelaria. Identifica e previne riscos associados ao trabalho e à manipulação de alimentos. Aplica princípios de higiene e segurança na realização das atividades práticas. Demonstra conhecimentos sobre alimentação equilibrada e nutrição, relacionando-os com a prática profissional. Utiliza corretamente equipamentos, utensílios e produtos, respeitando as normas e procedimentos estabelecidos. Executa as tarefas de forma organizada, responsável e autónoma, demonstrando capacidade de aplicação dos conhecimentos adquiridos. Demonstra atitudes e comportamentos profissionais adequados, contribuindo para a qualidade, segurança e eficiência do trabalho em cozinha e pastelaria. **(A, B, D, E, F, I)**	40%	Rigor Clareza Criatividade Destreza Expressividade Pertinência	Fichas de Avaliação Fichas de Trabalho Quizzes/Questionários Fichas de consolidação Questões de aula Estudos de caso Projetos Relatórios
	D2 – Resolução de problemas e aplicação em contexto profissional Aplica os conhecimentos adquiridos na resolução de situações práticas. Identifica problemas e procura soluções adequadas às situações apresentadas. Demonstra capacidade de adaptação perante diferentes situações profissionais. Aplica procedimentos adequados na realização das tarefas propostas. Toma decisões de forma adequada e responsável em contexto de trabalho. Mobiliza conhecimentos e competências para resolver situações do quotidiano profissional. Demonstra autonomia na execução das tarefas e na resolução de dificuldades. Transfere os conhecimentos adquiridos para situações concretas do contexto profissional. **(E; F; G; J)**	20%		

	D3 – Comunicação Comunica de forma clara e adequada em diferentes situações de aprendizagem e profissionais. Utiliza linguagem técnica adequada ao contexto da cozinha e pastelaria. Expressa ideias, opiniões e conhecimentos de forma clara e organizada. Compreende e interpreta corretamente informações relacionadas com as atividades profissionais. Transmite informações de forma adequada aos diferentes intervenientes no contexto profissional. Demonstra capacidade de ouvir, compreender e responder adequadamente às orientações recebidas. Participa de forma adequada em atividades individuais e de grupo, contribuindo para uma comunicação eficaz. Utiliza diferentes formas de comunicação de acordo com as situações e necessidades do contexto profissional. **(A, B, D, E, F, I)**	30%		
DIMENSÃO DAS ATITUDES	**D4 – Relacionamento interpessoal** Cumpre as regras da sala de aula. Participa nas atividades propostas. Evidencia autonomia. Demonstra respeito por si próprio e pelos outros. **(E; F; G; J)**	10%	Responsabilidade Participação Autonomia Respeito	Observação direta

DOMÍNIOS	NÍVEIS / DESCRITORES DE DESEMPENHO				
	0 a 4 valores	**5 a 9 valores**	**10 a 13 valores**	**14 a 17 valores**	**18 a 20 valores**
D1 – Conhecimentos, capacidades e procedimentos técnicos	Revela conhecimentos e capacidades técnicos muito reduzidos, apresentando dificuldades significativas na compreensão e execução dos procedimentos profissionais.	Apresenta conhecimentos e capacidades técnicos limitados, necessitando de apoio frequente para compreender e executar corretamente os procedimentos.	Demonstra conhecimentos e capacidades técnicos essenciais, conseguindo executar os procedimentos profissionais com alguma orientação.	Evidencia bons conhecimentos e capacidades técnicos, aplicando corretamente os procedimentos profissionais na maioria das situações.	Demonstra conhecimentos sólidos e elevado domínio técnico, executando os procedimentos profissionais com rigor, autonomia e segurança.
D2 – Resolução de problemas e aplicação em contexto profissional	Revela grande dificuldade em identificar e resolver problemas, não conseguindo aplicar adequadamente os conhecimentos em contexto profissional.	Apresenta dificuldades na resolução de situações práticas, necessitando de apoio frequente para aplicar os conhecimentos em contexto profissional.	Resolve situações simples e aplica os conhecimentos essenciais em contexto profissional, recorrendo a orientação quando necessário.	Resolve adequadamente situações práticas e mobiliza os conhecimentos adquiridos de forma eficaz no contexto profissional.	Demonstra elevada capacidade de resolução de problemas, aplicando os conhecimentos com autonomia, eficácia e adequação às diferentes
D3 – Comunicação	Revela grandes dificuldades em comunicar, compreender orientações e transmitir informações de forma adequada.	Comunica com algumas limitações, demonstrando dificuldades na compreensão e transmissão de informações em contexto profissional.	Comunica de forma adequada em situações habituais, compreendendo orientações e transmitindo informações essenciais.	Comunica com clareza e correção, adaptando a linguagem às diferentes situações de aprendizagem e profissionais.	Demonstra elevada capacidade de comunicação, expressando-se com clareza, segurança e adequação nas diferentes situações profissionais.
D4 – Relacionamento interpessoal	Não revela autonomia nem sentido de responsabilidade. Não participa nem colabora com os colegas.	Raramente revela autonomia e sentido de responsabilidade. Raramente participa e colabora com os colegas.	Nem sempre revela autonomia e sentido de responsabilidade. Nem sempre participa e colabora com os colegas.	Revela autonomia e sentido de responsabilidade. Participa e colabora com os colegas, respeitando as diferentes opiniões.	Revela bastante autonomia e sentido de responsabilidade. Participa e colabora sempre com os colegas, respeitando as diferentes opiniões.

Observações:

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia erasmus+ Eco-Escolas

1- As letras referem-se às **Áreas de Competências** enunciadas no Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória: **A)** Linguagens e textos; **B)** Informação e comunicação; **C)** Raciocínio e resolução de problemas; **D)** Pensamento crítico e pensamento criativo; **E)** Relacionamento interpessoal; **F)** Desenvolvimento pessoal e autonomia; **G)** Bem-estar, saúde e ambiente; **H)** Sensibilidade estética e artística; **I)** Saber científico, técnico e tecnológico; **J)** Consciência e domínio do corpo.

2- Os **instrumentos de avaliação** serão adequados aos conteúdos abordados e às características dos alunos. O docente poderá optar por estes ou outros instrumentos de avaliação que melhor se adaptem às necessidades educativas dos alunos, na perspetiva de um processo de ensino e aprendizagem diferenciado.

3- Sistema de Classificação: No ensino secundário a avaliação é expressa na escala de zero a vinte valores. No entanto, na informação intercalar, a avaliação deverá ser apresentada qualitativamente, de acordo com a seguinte correspondência: **Muito Insuficiente** (0 a 4 valores), **Insuficiente** (5 a 9 valores), **Suficiente** (10 a 13 valores), **Bom** (14 a 17 valores) e **Muito Bom** (18 a 20 valores).

Departamento de Ciências Experimentais

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia erasmus+ Eco-Escolas EQAVET