

Critérios de avaliação e classificação		Ano letivo 2024/2025
Ensino Profissional		
Disciplina: TA UFCD 7297 - Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios UFCD 7298 - Turismo Inclusivo na restauração	Ano de escolaridade: 11º ano	Grupo Disciplinar: Técnico de Restaurante/Bar

CONHECIMENTOS E CAPACIDADES				
Domínio(D)/Tema/Módulo*	Ponderação	AE/Descritores de desempenho	Perfil do aluno	Processos de recolha de informação
Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos. Condições de saúde dos profissionais da restauração. Nutrição e alimentação.	30%	- Conhecer, compreender e ser capaz de utilizar conceitos e procedimentos técnicos de higiene e segurança alimentar na restauração. - Relacionar estes conceitos e procedimentos técnicos adquiridos com áreas da restauração.	- Conhecedor/sabedor/ culto/informado; Sistematizador/Organizador; - Indagador/Investigador; - Participativo; - Colaborador; - Crítico/Analítico	• Apresentações orais • Fichas de trabalho • Fichas de avaliação • Trabalhos de grupo/individuais • Atividades/visitas de Estudo • Projetos colaborativos de investigação/reflexão
INVESTIGAÇÃO DA INFORMAÇÃO – PREVENÇÃO E CONTROLO DE ACIDENTES	20%	- Pesquisar, selecionar, analisar, organizar e avaliar informação relacionada com a restauração, obtida em fontes diversificadas. - Pesquisar informação relevante para os assuntos em estudo no âmbito da manipulação de alimentos, de forma autónoma, mas planificada, manifestando sentido crítico na seleção adequada de contributos. - Aplicar conhecimentos e procedimentos técnicos da área da higiene, segurança, trabalho, nutrição e dietética, articulando-os com situações concretas e	- Criativo; A, B, C, D, E, F, G, I	• Portfólios - Indumentária; - Postura; - Técnica de Serviço; - Vocabulário Técnico Utilizado; - Tempo de Execução; - Manuseamento de Utensílios e Materiais; - Higiene e limpeza. • Grelhas de registo

		reais no mercado. - Proceder a apresentações de trabalhos realizados, com recurso a diversos suportes de comunicação.		
INTERVENÇÃO NA RESTAURAÇÃO – EXECUTAR TAREFAS OPERACIONAIS	20%	- Planear ou refletir sobre atividades ou eventos na área da restauração. - Participar e/ou dinamizar atividades/visitas de estudo ou projetos/eventos na área do serviço de restaurante/bar.		

ATITUDES E VALORES				
Critérios	Ponderação	AE/Descritores de desempenho	Perfil do aluno	Processos de recolha de informação
Cidadania	25%	- Respeitar todos os membros da comunidade escolar. - Trabalhar de modo cooperativo com espírito de partilha e entreajuda. - Adequar o comportamento. - Argumentar, negociar e aceitar diferentes pontos de vista. - Preservar os espaços e os equipamentos.	A. Linguagens e textos. B. Informação e comunicação. C. Raciocínio e resolução de problemas. D. Pensamento crítico e pensamento criativo. E. Relacionamento interpessoal. F. Autonomia e desenvolvimento pessoal. G. Bem-estar e saúde. H. Sensibilidade estética e artística. I. Saber técnico e tecnologias.	Observação direta Grelhas de observação Rubrica de avaliação
Participação	30%	- Participar na aula com intervenções de qualidade. - Participar nas atividades propostas. - Ter espírito de iniciativa. - Contribuir com ideias/propostas (novas/criativas) válidas para o desenvolvimento de tarefas/atividades. - Procurar ser autónomo na realização das atividades/tarefas.		
Responsabilidade	25%	- Ter o material necessário para a aula. - Realizar todas as tarefas propostas. - Cumprir o prazo de realização das tarefas. - Ser pontual. - Ser organizado nos materiais escolares/colaborar na sua organização.		
Autorregulação e autoavaliação	20%	- Ser perseverante e procurar fazer mais e melhor. - Demonstrar empenho na melhoria das aprendizagens após feedback. - Reconhecer as suas dificuldades e progressos. - Ter espírito crítico. - Ter sentido de justiça em relação ao trabalho realizado.		